

GUIDE 2023

REGION BRETAGNE



SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION

7 AU 14 NOV. 2023



est partenaire
de la



SEMAINE
NATIONALE
DE LA
DÉNUTRITION

Inscrivez-vous !



SOMMAIRE

Liste des acronymes	3
La semaine nationale de la dénutrition, qu'est-ce que c'est ?	5
Comment s'informer sur la semaine nationale de la dénutrition et sur la dénutrition en général ?	6
Préparer votre semaine : les étapes à ne pas oublier	7
Les outils disponibles	10
Communication / Diffusion d'outils	11
Temps d'échange / atelier / formations	17
Actions autour de la cuisine	30
Niveau régional	42
Remerciements	45

LISTE DES ACRONYMES

ADMR : Aide à Domicile en Milieu Rural

AHB : Association Hospitalière de Bretagne

APA : Activités Physiques Adaptées

ARS : Agence Régionale de Santé

CAPPS Bretagne : Coordination pour l'Amélioration des Pratiques Professionnelles en Santé en Bretagne

CDU : Commission Des Usagers

CLAN : Comité de Liaison Alimentation Nutrition

CH : Centre Hospitalier

CHBA : Centre Hospitalier Bretagne Atlantique

CHMB : Centre Hospitalier des Marches de Bretagne

CHP : Centre Hospitalier Privé

CHU : Centre Hospitalier Universitaire

CHRU : Centre Hospitalier Régional Universitaire

CNO : Compléments Nutritionnels Oraux

CPTS : Communauté Professionnelle Territoriale de Santé

CVS : Conseil de la Vie Sociale

ECHO : Expansion des Centres d'Hémodialyse de l'Ouest

EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

EPSM : Etablissement Public de Santé Mentale

FNAR : Fédération Nationale des Associations de Retraités

HAS : Haute Autorité de Santé

HGO : Hospi Grand Ouest

HPHC : Hyper-Protidique Hyper-Calorique

HSTV : Hospitalité Saint-Thomas de Villeneuve

IMC : Indice de Masse Corporelle

INRAE : Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement

MSP : Maison de Santé Pluri professionnelle

PARAD : Poids, Appétit, Repas, Alimentation, Dénutrition

SEFI : Score d'Evaluation Facilitée des Ingesta

SFNCM : Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolique

SRAE Nutrition des Pays de la Loire : Structure Régionale d'Appui et d'Expertise Nutrition des Pays de la Loire

SSIAD : Service de Soins Infirmiers A Domicile

SSR : Soins de Suite et de Réadaptation

PGR : Pôle Gériatrique Rennais

USLD : Unité de Soins Longue Durée

LA SEMAINE NATIONALE DE LA DENUTRITION, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Suite au succès des 3 dernières éditions, la semaine nationale de la dénutrition revient pour une 4^{ème} édition en 2023, avec le soutien du Programme national nutrition santé 2018-2023 et du ministère de la santé et des solidarités.

Prévue dans le Plan National Nutrition Santé, la semaine nationale de la dénutrition doit sensibiliser les citoyens comme les professionnels du soin et de l'accompagnement à propos des enjeux, actions préventives et traitements de cette maladie silencieuse qui touche 2 millions de Français : personnes hospitalisées, personnes âgées à domicile ou en établissement.

En pratique, cette semaine est un rendez-vous au cours duquel les professionnels impliqués sur la thématique de la dénutrition (libéraux, des établissements sanitaires et/ou médico sociaux), les représentants des usagers et les usagers peuvent à la fois valoriser les actions réalisées tout au long de l'année et/ou mettre en place de nouvelles actions (informations, formations et sensibilisations, webinaires, ateliers...).

Les Agences Régionales de Santé (ARS) et les structures régionales d'appui comme le CAPPS Bretagne se sont largement investies en 2022 pour organiser des actions mais également accompagner les professionnels et les usagers à la réalisation d'action. C'est dans ce sens que le CAPPS Bretagne vous propose ce livret afin de vous aider à organiser votre semaine nationale de la dénutrition.

Ce livret vous présente de façon synthétique les outils réalisés et les actions menées au niveau régional et local. Il est découpé en 3 grandes parties :

- Comment s'informer sur la semaine nationale de la dénutrition et sur la dénutrition en générale ?
- Préparer votre semaine : les étapes à ne pas oublier
- Les outils disponibles

**Pour cette année 2023,
la semaine se déroule du 7 au 14 novembre**

COMMENT S'INFORMER SUR LA SEMAINE NATIONALE DE LA DENUTRITION ET SUR LA DENUTRITION EN GENERAL ?

Collectif de lutte contre la dénutrition :

<https://www.luttecontreladenutrition.fr>

Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolique :

<https://www.sfncm.org>

La Structure Régionale d'Appui et d'Expertise (SRAE) Nutrition des Pays de la Loire :

<https://www.sraenutrition.fr>

Informations dénutrition sur Amelie.fr :

<https://www.ameli.fr/Ille-et-vilaine/assure/sante/themes/amaigrissement-et-denuitrition>

Grand âge et Petit appétit, le guide de l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) :

<https://www.inrae.fr/actualites/prevenir-denuitrition-personnes-agees-guide-pratique-grand-age-petit-appetit-accessible-tous>

Le parcours formation de la Compagnie des Aidants :

<https://lacompaniedesaidants.org/les-parcours-de-formation-de-la-compagnie-des-aidants-prevenir-et-accompagner-la-denuitrition-chez-un-proche-fragilise-par-le-grand-age>

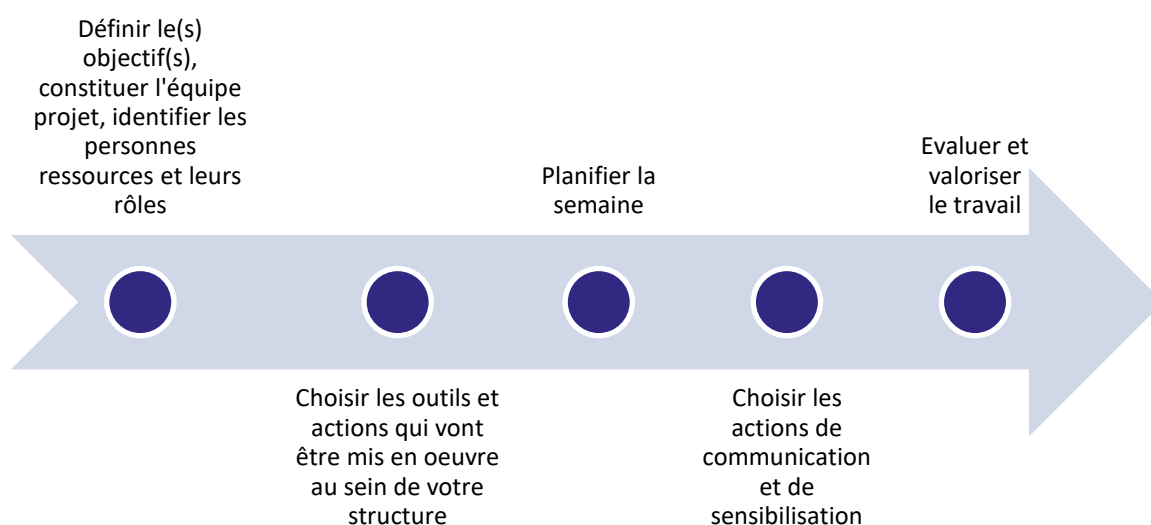
La plateforme Ma Boussole Aidants :

<https://www.maboussoleaidants.fr>



PREPARER VOTRE SEMAINE : LES ETAPES A NE PAS OUBLIER

Afin de prévoir et de réaliser au mieux la semaine nationale de la dénutrition, plusieurs étapes sont importantes :



1. Définir le(s) objectif(s) de l'établissement, constituer l'équipe projet, identifier les personnes ressources et leurs rôles

En partant de l'objectif de la semaine de la dénutrition, réfléchir à/aux objectif(s) de l'établissement.

Constituer l'équipe projet de votre établissement qui conduira la réalisation des outils tout au long du projet. Vous aurez besoin de personnes ressources : pensez à vous tourner vers les membres de votre Comité de Liaison Alimentation Nutrition (CLAN), Commission Des Usagers (CDU) /Conseil de la Vie Social (CVS), commission restauration...

2. Choisir les actions et outils qui vont être mis en oeuvre au sein de votre structure

Réfléchir aux actions que vous pouvez mettre en oeuvre dans votre établissement pendant cette semaine nationale de la dénutrition. Pour cela, vous pouvez vous aider des outils fournis par le collectif de lutte contre la dénutrition et la Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolique (SFNCM). Une fois que vos actions sont définies, vous devez l(es) inscrire sur le site du Collectif de lutte contre la dénutrition pour labelliser votre/vos action(s).

3. Planifier la semaine

En fonction des actions choisies, planifier avec l'équipe projet les différentes étapes à ne pas oublier pour être prêt lors de la semaine nationale de la dénutrition.

Penser à réserver les matériels nécessaires à vos actions bien en amont : salle, hall, tables, vidéoprojecteur, hauts parleurs, micro, accès internet, ordinateur, chaises, papiers, crayons, urnes...

Un exemple d'échéancier vous est présenté ci-dessous :

Action	S35	S36	S37	S38	S39	S40	S41	S42	...	S47
Réunion de l'équipe projet										
Réservation du matériel et des salles										
Construction du plan de communication										
...										

4. Choisir les actions de communication et de sensibilisation

Communiquer le plus tôt possible auprès des professionnels, usagers, représentants des usagers et associations conventionnées avec l'établissement sur la semaine nationale de la dénutrition à venir :

- Diffusion de mails aux professionnels et représentants des usagers
- Affichage des actions prévues (avec lieu de RDV, horaire...)
- Rédaction d'articles au sein du journal interne
- Communication sur vos actions via l'intranet de l'établissement et le site internet

Un exemple de plan de communication vous est présenté ci-dessous :

Quel message/quelle info ?	Quel émetteur ?	Quel(s) récepteur(s) ?	A quel moment ?	Sous quelle forme/par quel média ?
Démarrage de la semaine nationale de la dénutrition	Direction	Tous professionnels	Semaine précédant la semaine nationale de la dénutrition	Mails Affiches...
...	...	...	...	...

Un exemple de fiche projet vous est présenté ci-dessous :

Fiche projet : semaine de la lutte contre la dénutrition

Thématique de la semaine :

Date :

Objectifs de mon établissement :

Equipe projet :

Nom/prénom	Fonction	Rôles	Contact (mail, tél)

Actions proposées :

-
-

Planification de la semaine :

Action	Service(s)	Date(s)	Horaire(s)

5. Evaluer et valoriser le travail

Au sein de votre établissement, réaliser un bilan de la semaine et faites un retour aux professionnels, usagers et représentants des usagers qui ont participé aux évènements et surtout à ceux qui y ont contribué.

Au niveau régional, le CAPPS Bretagne souhaite réaliser chaque année un recensement des actions menées dans les établissements afin de vous proposer de nouveaux outils l'année suivante. N'hésitez donc pas à remplir le formulaire que vous recevrez suite à la semaine de la dénutrition (lien formulaire – en cours de construction : [cliquer ici](#)).



LES OUTILS DISPONIBLES

Plusieurs types d'outils vous sont proposés ; les icônes suivantes vous guideront en fonction du type d'outils que vous souhaitez déployer :

	COMMUNICATION / DIFFUSION D'OUTILS	P.11 à 16
	TEMPS D'ÉCHANGE / ATELIER / FORMATIONS A destination : • des professionnels • des usagers • des professionnels et des usagers	P.17 à 29
	ACTIONS AUTOUR DE LA CUISINE	P.30 à 41
	NIVEAU REGIONAL	P.42 à 44

Les outils vous sont présentés sous forme de fiche reprenant les éléments suivants :

- Description
- Auteur de l'outil
- Public visé
- Format
- Comment se procurer l'outil ? / Contact



AFFICHES DE SENSIBILISATION

Description

8 affiches informatives à destination des professionnels en complément d'une formation.

Réalisé par

Centre Hospitalier (CH) de Brocéliande

Contenu :

- Qu'est-ce que la dénutrition ?
- Effets de la dénutrition
- Idées reçues sur la dénutrition
- Prévalence de la dénutrition
- Prise en charge de la dénutrition
- Pose du diagnostic de dénutrition
- Stratégie de prise en charge de la dénutrition
- Idées d'équivalences protéiques

Public visé

Professionnels de l'établissement

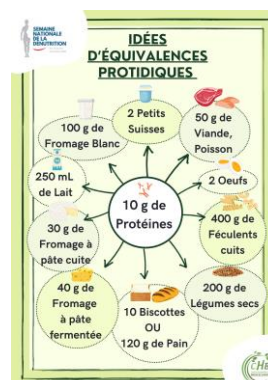
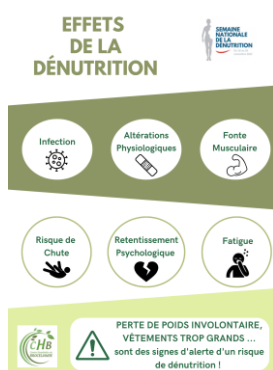
Format

Affiches PDF au format A4

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : e.daude@ch-broceliande.fr





CAMPAGNE D’AFFICHAGE SOUS FORME DE TEST

Description

Campagne d’affichage sous forme de test questions réponses à l’intention des professionnels, sur l’ensemble de l’établissement. Les affiches ont été mises dans les différents services jusqu’au mois de mars.

Réalisé par
CH de Lesneven

Public visé

Professionnels de
l’établissement

Format

Documents recto verso A4 : au recto une question et au verso une réponse

Comment se procurer l’outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d’informations, veuillez contacter : dieteticienne@hopital-lesneven.fr



**La dénutrition, un problème rare
en France ?**

Réponse au dos 



**Faux : En France , près de 2 millions de Français
sont concernés par ce problème de santé,
parfois sans s'en rendre compte.**



Description

Article de presse sur la dénutrition, précisant :

- Ses causes
- Ses conséquences
- Sa prise en charge

Format

Article de journal

Réalisé par

Pharmacie de Plumeliau

Public visé

Grand public

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : maryse.garenaux@wanadoo.fr

PLUMÉLIAU-BIEUZY

La dénutrition, l'affaire de tous

Touchant plus de deux millions de personnes en France, la dénutrition n'est pas une maladie à prendre à la légère.

La dénutrition se produit lorsque le corps ne reçoit, par l'alimentation, suffisamment d'énergie pour bien fonctionner et couvrir ses besoins.

Elle touche deux millions de Français dont 400 000 personnes âgées, mais également des enfants et des adultes. Depuis 2020, les malades de la Covid ont aussi connu une hospitalisation sans aucun symptôme prévisible.

Pour alerter sur le sujet, la municipalité a organisé une conférence-Atelier mardi 12 octobre à la salle communale de la dénutrition.

Les causes

Dans la majorité des cas,

notamment pour les personnes âgées, la dénutrition provient d'une diminution des apports alimentaires. L'isolement social, des difficultés financières, un accès de dépression ou une perte de poids peuvent conduire à une perte d'appétit.

Des maladies chroniques telles que diabète, asthme, ou neurologiques qui augmentent les besoins en énergie du corps peuvent également mener à une dénutrition si ces derniers ne sont pas compensés. Enfin, certains troubles, comme certaines pathologies rénales ou du foie, entraînent des pertes de nutriments qui sont absorbés.

Les conséquences

La première conséquence, et



de gauche à droite : Michael Caudel, Julie Leclercq, Marie-Monique et Maryse Garenaux, pharmacienne et adjointe à la santé.

la plus visible, de la dénutrition est une perte de poids.

Il faut également savoir qu'un cas de dénutrition, ce sont les muscles, organes de protection, qui sont le plus touchés. Les difficultés à se déplacer dans la perte de masse musculaire peuvent entraîner une perte d'autonomie mais aussi des douleurs articulaires dues à la diminution des activités physiques. La faiblesse musculaire facilite également les chutes et donc les fractures, avec des conséquences importantes chez les personnes âgées.

Enfin, la perte de masse

musculaire augmente aussi le risque d'infection.

Les solutions

Pour éviter tout risque de dénutrition, la diététicienne Marie-Monique conseille une attention particulière à l'entretien quotidien, même léger, et une prise alimentaire, si elle n'est pas utile de se passer quotidiennement. D'un jour à l'autre, on perd quelques centaines de grammes tout au plus et cela ne paraît pas important. Moins 200g par jour sur un mois, cela fait 6kg, et pour une personne en poids normal, c'est une dénutrition sévère.

prévenir elle.

« Le rôle des aidants à domicile est primordial. Ils remarquent une perte d'appétit, un manque d'intérêt pour faire les courses qui perdure ou une perte de poids, qu'ils n'hésitent pas à alerter le médecin traitant », précise-t-elle.

Julie Leclercq, diététicienne-répondante conseille quant à elle aux personnes à faible appétit de varier les repas.

« L'idée n'est pas de grignoter entre les repas mais de changer plus souvent en petites quantités. On peut faire 4-5 petits repas par jour, à si nécessaire, on utilise le matériel de cuisine des hôpitaux, on

dit : « Il faut avoir entre 12 et 20% de protéines entre 15 et 20 ans, de 25 à 30% de 25 à 40, de 30 à 35% de 40 à 60, de 35 à 40% de 60 à 75, de 35 à 40% de 75 à 90, de 35 à 40% de 90 à 100 ans ».

La conférence s'est terminée par des conseils pour enrichir son alimentation, en commençant par le fromage blanc, par exemple, ou des noix moulues, « la protéine parfaite ». Il est aussi possible d'ajouter des plats d'accompagnement et garnir des plats végétariens, de la poudre de lait ou du lait concentré en faisant attention à sa prise d'hydratation dans ce dernier.

Pour terminer la conférence, la diététicienne a donné un aperçu, préparé par Michael Caudel, chef de production de la cuisine collective, de ce que mangent les participants.



SETS DE TABLE

Description

Diffusion sur les plateaux des patients de sets de table sur le diagnostic et le traitement de la dénutrition d'un côté et de l'autre des recettes enrichies.

Réalisé par

Clinique St Yves (Rennes)

Public visé

Patients

Format

A4 PDF recto verso

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : respdiete@clinique-styves.fr





D'AUTRES IDEES

CH de Lesneven

- Vidéo mettant en scène les différents acteurs de la prise en charge de la dénutrition à destination des usagers

Pour en savoir plus : dieteticienne@hopital-lesneven.fr

UGE CAM Pôle Gériatrique Rennais (Chantepie-Rennes)

- Distribution des flyers et questionnaires à l'accueil de l'établissement et lors des consultations à l'hôpital de jour pour sensibiliser les usagers
- Mise en place des questionnaires dans les services pour les professionnels de l'établissement

Pour en savoir plus : sylvie.pochart@ugecam.assurance-maladie.fr

Hospitalité Saint-Thomas de Villeneuve (HSTV) Pont l'ABBE

- Diffusion dans le hall d'accueil des films mis à disposition par le collectif de lutte contre la dénutrition pour sensibiliser les usagers

Pour en savoir plus : magali.toutous@hstv.fr

CH des Pays de Morlaix

- Distribution de flyers + mise en place d'affiches (documents du collectif de lutte contre la dénutrition) à destination des professionnels de l'établissement et des usagers au self du CH et dans les salles d'attentes et les couloirs.
- Sensibilisation à la dénutrition auprès des usagers et des professionnels de l'établissement en ligne :
 - Diffusion de la vidéo de sensibilisation du collectif de lutte contre la dénutrition sur le site internet de l'hôpital ;
 - Diffusion auprès des professionnels de la vidéo ;
 - Messages de sensibilisation sur internet tout au long de la semaine ;
 - Logo officiel sur signature de mails.

Pour en savoir plus : mtissier@ch-morlaix.fr

Centre Hospitalier Universitaire (CHU) Rennes

- Focus dénutrition pour les internes du CHU de Rennes : Distribution par l'équipe diététique des brochures SFNCM décrivant les critères diagnostiques de la dénutrition, et des réglettes Score d'Evaluation Facile des Ingesta (SEFI).

Pour en savoir plus : ronan.thibault@chu-rennes.fr

Aide à Domicile en Milieu Rural (ADMR) des Côtes d'Armor

- Réunions de secteur : Sensibilisation des aides à domicile à la dénutrition et à son repérage à domicile grâce aux vidéos mises à disposition par le collectif de lutte contre la dénutrition.

CH Belle-Ile-en-Mer

- Stand de prévention dans le hall de l'établissement - Outils utilisés : Diffusion de la vidéo de présentation de la dénutrition du collectif + flyers + livret du CHBI sur l'alimentation HC/HP – A destination des professionnels et des usagers.

Maison de Santé Pluriprofessionnelle (MSP) Maunon

- Faire connaître la semaine de la dénutrition : affichage au sein des cabinets des professionnels de santé et utilisation du kakémono – à destination des professionnels et des usagers.

Pour en savoir plus : coordinateurmaunon56430@gmail.com

MSP Pays Dardou (Châteauneuf du Faou)

- Campagne d'affichage et sensibilisation :
 - Mise en place d'affiches dans les 21 cabinets médicaux et paramédicaux
 - Mise à disposition des documents

A DESTINATION DES PROFESSIONNELS



ATELIER DE SENSIBILISATION

Description

Présentation permettant de définir la dénutrition, les critères diagnostic et les moyens mis en place dans l'établissement pour lutter contre celle-ci. Les éléments suivants sont abordés :

- Epidémiologie
- Ce qu'est la dénutrition (définition, conséquences...)
- Dépistage et diagnostic
- Prise en charge

Réalisé par
CH de Brocéliande

Public visé

Professionnels de
l'établissement

Format

Présentation PDF (22 slides)

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : e.daude@ch-broceliande.fr





ATELIER DE SENSIBILISATION

Description

Présentation d'un diaporama élaborée par la SRAE Nutrition des Pays de la Loire aux équipes soignantes avec :

- La définition
- Les conséquences
- Les critères de diagnostic
- Les outils

Réalisé par

Echo Santé – Centre de dialyse Vannes

Public visé

Professionnels de l'établissement

Format

Présentation PDF (14 slides)

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : mlevenez@echo-sante.com ou la SRAE nutrition

Diaporama élaboré par la SRAE Nutrition des Pays de la Loire





ATELIER DE SENSIBILISATION

Description

Atelier comprenant :

- dégustation de Compléments Nutritionnels Oraux (CNO)
- essai dynamomètre
- prévention de la dénutrition en lien avec les médicaments.

Réalisé par

CH le Jeune (St Renan)

Public visé

Professionnels de
l'établissement

Format

Document PDF

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : dieteticienne@ch-saint-renan.fr





ATELIER-FORMATION ENRICHISSEMENT DU PETIT DEJEUNER

Description

Sensibiliser les équipes sur le service du petit déjeuner et leur proposer des visuels et outils sur la reconstitution des céréales hyperprotidiques, l'enrichissement et l'épaississement du jus de fruit.

Réalisé par

Etablissement d'Hébergement pour
Personnes Agées Dépendantes (EHPAD)
des Abers (Lannilis)

Format

Public visé

Professionnels de
l'établissement (AS, ASH
et agents hôteliers)

Mémo recto verso sur l'enrichissement.

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : vcolas@ehpadabers.fr





INTERVENTIONS FLASH

Description

Interventions « flash » diététiques dans tous nos services (sanitaire, Soins de Suite et de Réadaptation (SSR), EHPAD et Unité de Soins Longue Durée (USLD)).

Caractéristiques :

- Durée : temps de 20 à 30 minutes
- Objectifs :
 - Rappeler les nouveaux critères de dépistage de la dénutrition
 - Sensibiliser les professionnels au recueil du poids et de la taille.

Réalisé par

HSTV Pont l'Abbé

Public visé

Professionnels de
l'établissement

Format

Mémento dépistage de la dénutrition

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : magali.toutous@hstv.fr



A DESTINATION DES USAGERS



QUIZZ DYNAMIQUE : LA DENUTRITION SOUS TOUTES SES COUTURES

Description

Questionnaire dynamique portant sur ce qu'est la dénutrition avec lever de chaise ou de bras pour répondre aux questions.

Réalisé par

EHPAD de la ville de Rennes

Public visé

Usagers

Format

Quizz sous forme PDF (10 questions et 3 vrai-faux)

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : m.rouyer@ville-rennes.fr

QUESTIONNAIRE DYNAMIQUE !

LA DÉNUTRITION SOUS
TOUTES SES COUTURES

LE SOIR : UNE SOUPE ET
AU LIT, ÇA SUFFIT ?



VRAI **FAUX**

D'ABORD, C'EST QUOI
LA DÉNUTRITION ?





CONFERENCE « L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE EN PREVENTION DE LA DENUTRITION »

Description

Conférence ludique et interactive :

- Intérêt d'une alimentation équilibrée concrètement pour prévenir la dénutrition
- Symptômes et conséquences de la dénutrition
- Jeu sur les idées reçues sur l'alimentation/la dénutrition

Avec distribution de recettes enrichies lors de la conférence.

Réalisé par

Elodie Frémont
Diététicienne à Surzur et St Avé

Public visé

Usagers

Format

Une présentation PDF (66 pages)
2 fiches recettes recto verso (PDF)

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : elodie.fremont.diet@gmail.com



Rillettes de maquereaux





SENSIBILISATION SUR L'ACTIVITE PHYSIQUE

Description

Une sensibilisation à l'importance de l'activité physique par l'équipe de rééducation (kinésithérapeute, éducateur sportif en Activités Physiques Adaptées (APA)).

Réalisé par
CH de Lesneven

Public visé

Usagers

Format

Photos de la sensibilisation

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : dieteticienne@hopital-lesneven.fr





ATELIERS AVEC LES RESIDENTS

Description

Deux ateliers proposées aux résidents :

- Présentant les nouveaux critères de dépistage de la dénutrition : utilisation du dynamomètre
- Insistant sur la prévention de la dénutrition : construction d'un repas équilibré avec des photos d'aliments

Réalisé par
CH de Lesneven

Public visé

Usagers

Format

Photos des différents ateliers

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : dieteticienne@hopital-lesneven.fr



A DESTINATION DES USAGERS ET DES PROFESSIONNELLS



ATELIER AUTOUR DES IDEES REÇUES AUTOUR DE L'ACTIVITE PHYSIQUE

Description

Présentation d'un Quiz VRAI/FAUX (élaboré par la SRAE Nutrition des Pays de la Loire) à destination des équipes soignantes et des patients.

Réalisé par

Echo Santé Dialyse Vannes

Format

Public visé

Professionnels et
usagers

Présentation PDF (23 slides) avec 7 vrai-faux

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : dieteticienne@ch-saint-renan.fr ou la SRAE nutrition



Quiz élaboré par la SRAE Nutrition des Pays de la Loire



D'AUTRES IDEES

Communauté Professionnelle Territoriale de Santé (CPTS) Kreiz Breizh

- Formation de 2h au repérage de la dénutrition à destination des professionnels du territoire:
 - ✓ qu'est ce que la dénutrition,
 - ✓ comment la repérer,
 - ✓ comment la prendre en charge. (Utilisation de cas pratique.)

Pour en savoir plus : contact@cpts-kreiz-breizh.org

Echo Santé dialyse – Vannes

- Atelier temps de sensibilisation à destination des usagers avec utilisation de réglette SEFI, de handgrip et distribution de flyer.

Pour en savoir plus : mlevenez@echo-sante.com

Philippe Chevalier (Chercheur en nutrition retraité)

- Conférence-débat diaporama pour sensibiliser le public "senior" au risque majeur que représente la dénutrition. A destination des usagers

EHPAD des Abers

- Parcours prévention de la santé : parcours sportif avec dressage de repas et service de boissons. Le but étant de sensibiliser les résidents à une bonne hygiène de vie (alimentation/hydratation, hygiène bucco-dentaire, activité physique régulière).

Pour en savoir plus : vcolas@ehpadabers.fr

CH de Landerneau

- 5 ateliers pratiques de sensibilisation à destination des usagers et des professionnels de l'établissement:
 - ✓ simulateur de vieillissement,
 - ✓ diaporama sur l'hygiène buccodentaire,
 - ✓ apport en protéines des CNO et tests gustatifs,
 - ✓ quizz dénutrition,
 - ✓ activité physique adaptée.

Pour en savoir plus : claire.bozon@hopital-landerneau.fr

Rosemonde Roussey – Diététicienne à Brest

- Atelier nutrition « Alimentation après 70 ans » : atelier d'1h sur les besoins nutritionnels des personnes de plus de 70 ans – à destination des usagers

Pour en savoir plus : bienmangerensemble@gmail.com

Etablissement Public de Santé Mentale (EPSM) Finistère Sud Quimper

- Atelier « Dénutrition : suis-je concerné? » : Atelier de sensibilisation pour les patients d'addictologie qui sont à risque de dénutrition.
- Course d'orientation nutrition : Parcours d'orientation avec balises à retrouver à l'aide d'un plan. A chaque balise une question sur la dénutrition afin de sensibiliser les patients aux signes d'alerte, aux conséquences et aux points de vigilance concernant leur mode de vie. Passer des infos nutritionnelles en mettant les patients en mouvement pour évoquer aussi l'importance de l'activité physique.
- Form'action dénutrition : Formation rapide (30 min) pour échanger avec les équipes soignantes sur les critères de dépistage, les signes d'alertes, les possibilités d'enrichissement dans le service, etc.
- Atelier patient « La dénutrition : tous concernés » : Atelier thérapeutique d'échange autour des notions de nutrition/malnutrition/dénutrition, les signes d'alerte et les solutions pour y remédier.

Pour en savoir plus : glecorre@epsm-quimper.fr

Centre Hospitalier Privé (CHP) Saint-Grégoire

- Séances de formation sur la dénutrition à destination des équipes de soins. Dénutrition : diagnostic, prise en charge et surveillance avec un rappel sur l'intérêt et la prise des CNO.

Pour en savoir plus : jhecamps@vivalto-sante.com

CH Pays de Morlaix

- Stands d'information – à destination des professionnels :
 - Kakémono
 - Création de "kits dénutrition" (90 kit créés et distribués) comportant:
 - de la documentation : flyer de la semaine de la dénutrition + badges officiels + critères de dépistage de la dénutrition enfant, adulte et personne âgée + livret de recettes enrichies Silver Fourchette + conseils d'enrichissement + document "bien vieillir" + magnets sur l'importance de la pesée et goodies

- des outils de dépistage: règle SEFI + disque Indice de Masse Corporel (IMC) + questionnaire « Poids, Appétit, Repas, Alimentation, Dénutrition » (PARAD) + règle talon-genou
- questionnaire CAPPS (dans le cadre de la campagne d'analyse des pratiques sur le dépistage de la dénutrition de la personne âgée)
- Présentation du Handgrip, présentation critères de dépistage de la dénutrition + sensibilisation à l'outil + essai de l'outil avec solution hydroalcoolique à chaque usage

Pour en savoir plus : mtissier@ch-morlaix.fr

CH du Penthievre et du Poudouvre (EHPAD de Lamballe et Quintin)

- Présentation de la sarcopénie et diagnostique : Suite aux nouvelles recommandations en matière de dénutrition de novembre 2021, un nouveau critère entre en compte : la sarcopénie. Qu'est-ce que c'est et comment la diagnostiquer – Outils utilisés : questionnaire SARC -F, dynamomètre, mesure de la vitesse de marche, levers de chaise.

CHRU Brest

- Stand de sensibilisation à la dénutrition – à destination des professionnels et usagers :
 - Information avec les affiches de la semaine de la dénutrition (activité physique, enrichir son alimentation...)
 - Réponses aux questions du « tout venant » ;
 - Dégustation de CNO ;
 - Evaluation de la sarcopénie avec les mesures de circonférences du mollet et/ou brachiale et/ou le lever de chaise par exemple ;
 - Sensibilisation à une alimentation variée, sans restriction et à l'intérêt de maintenir une bonne masse musculaire en vieillissant.

Pour en savoir plus : mariane.guichou@chu-brest.fr

EHPAD Maison St Joseph Gouarec

- Groupe de travail pour l'élaboration de projets nutritionnels personnalisés pour les résidents dénutris en EHPAD : Identifier les résidents, le degré de dénutrition, revoir les dossiers médicaux, établir un projet d'enrichissement personnalisé, bilan de fin d'année - Outils utilisés : MNA, calcul de la longueur talon-genou pour estimer la taille et calculer l'IMC, fiche évaluation fausse route.

Pharmacie Kerelie (Gourin)

- Distribution de Flyers informatifs et matinée de présentation et dégustation de CNO. En partenariat avec un laboratoire.

Pour en savoir plus : contact@pharmaciekerelie.fr



CONFERENCE - DEGUSTATION

Description

Conférence organisée avec l'intervention d'un médecin, d'une diététicienne et du responsable de la cuisine centrale de la commune. Communication avec affiches, distribution de flyers dans les commerces de la commune. Une dégustation de 5 recettes a eu lieu à la fin de la conférence.

Réalisé par
Pharmacie de Plumeliau

Public visé

Tout public

Format

Affiche PDF format A4

5 recettes de préparations enrichies format PDF

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : marysegarenaux.lionne@gmail.com





DECOUVRIR-VALORISER LES RECETTES D'ENRICHIS « MAISON » ET ENCOURAGER LA MOBILITE DU RESIDENT

Description

Thème : Découvrir-valoriser les recettes d'enrichis « maison » et encourager la mobilité du Résident

Objectifs :

- Faire connaître le produit enrichi pour mieux le servir au résident ;
- Améliorer l'état nutritionnel et éviter les complications de la dénutrition chez le sujet âgé en EHPAD ;
- Maintenir la mobilité et conserver la masse musculaire.

Modalités :

- Communication (en amont) lors de la plénière du CLAN
- Révision des recettes avec l'équipe de restauration et organisation d'un atelier culinaire de dégustation des enrichis cuisine (potage et desserts)
- Organisation d'un parcours de marche et fléchage des différents itinéraires pour se rendre à la salle à manger (intérieur-extérieur selon météo)
- Communication à destination des soignants (campagne d'affichage de la semaine de la dénutrition, création et diffusion d'une fiche info sur la prestation enrichie de la cuisine, sa composition, ses intérêts)

Réalisé par

CH Marches de Bretagne

Public visé

Professionnels de
l'établissement et
usagers

Format

Fiche action PDF recto verso

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

k.baccouche@chmb.fr

Site
St Georges



Thème
Découvrir-valoriser les recettes d'enrichis « maison » et encourager la
mobilité du Résident

Contexte
Après 1 an de fermeture des cuisines de l'EHPAD de St Georges, nous retrouvons
des locaux neufs et idéaux pour confectionner des repas adaptés aux résidents.
Nous prônerons le « fait-maison », et en sommes encore plus convaincus après 12
mois de prestation repas externalisée « déléguée ».
La salle de restauration est ouverte. Elle est le lieu de retrouvailles, la
motivation pour « sortir de sa chambre » et se mobiliser.
L'alimentation enrichie est une alimentation où l'on consomme l'énergie et les
protéines sous un petit volume. Les cuisiniers préparent sur place les potages
et les desserts enrichis : nous souhaitons vous faire découvrir ces fabrications
« maison ».
Dans le cadre de cette semaine de lutte contre la dénutrition, nous souhaitons aussi
mettre l'accent sur l'activité physique, essentielle pour « sauver le muscle ».
Activité physique, Protéines et Vitamine D sont les 3 ingrédients nécessaires à la
synthèse musculaire !

Objectifs
- (Faire) connaître le produit enrichi pour mieux le servir au Résident.
- Améliorer l'état nutritionnel et éviter les complications de la Dénutrition chez
le sujet âgé en EHPAD (cf. spirale de la Dénutrition).
- Maintenir la mobilité et conserver la masse musculaire.

Modalités
- Communication (en amont) lors de la plénière du CLAN 6/10/2022
- Révision des recettes avec l'équipe de restauration et organisation d'un atelier
culinaire de dégustation des enrichis cuisine (potage et desserts)
- Organisation d'un parcours de marche et fléchage des différents itinéraires
pour se rendre à la salle à manger (intérieur-extérieur selon météo)
- Communication à destination des soignants (campagne d'affichage de la
semaine de la dénutrition, création et diffusion d'une fiche info sur la prestation
enrichie de la cuisine, sa composition, ses intérêts)

Acteurs
- CLAN
- Cuisiniers



PROPOSITION D'UNE DECLINAISON D'UN DEJEUNER EN MANGER MAIN

Description

Thème : Profiter le temps d'un déjeuner au cours de la semaine de la dénutrition pour proposer une déclinaison en "manger-mains" qui sera proposé sous forme de « petites bouchées » pouvant être facilement « mangées avec les doigts ».

Objectifs :

- Redonner ou préserver l'autonomie et le plaisir alimentaire de la personne ;
- Faire (re)découvrir le « Manger-mains » et le valoriser comme un acte de soins ;
- Déconstruire les représentations socio-culturelles autour de l'acte de manger auprès des soignants comme des familles ;
- Redynamiser la coopération services de restauration/services de soins et d'hébergement.

Modalités :

- Communication (en amont) lors de la plénière du CLAN
- Déclinaison d'un déjeuner à partir du menu du jour en « Manger-mains » (possibilité de mise à disposition de couverts selon la volonté de chacun) lors de la semaine du 18 au 25/11 avec la participation de certains soignants (« repas thérapeutique »)
- Communication à destination des soignants (Grille d'observation du repas et de ciblage) et des familles (Mise en ligne sur le site du CHMB du flyer « Manger-mains » et livret de recettes pour « aidants à domicile », information CVS et commission de restauration, etc.)

Réalisé par

CH Marches de Bretagne

Public visé

Professionnels de
l'établissement et
usagers

Format

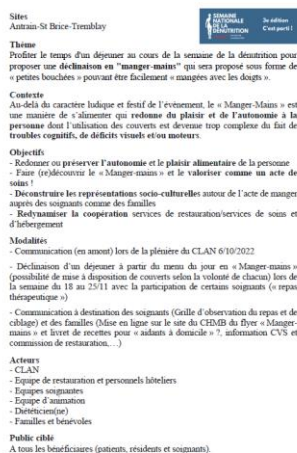
Fiche action pdf recto verso

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

k.baccouche@chmb.fr





OUVERTURE DE LA CUISINE

Description

Ouverture de la cuisine aux soignants en présentant la chaîne de montage et la fabrication d'un dessert revisité « maison ».

Réalisé par
CH de Lesneven

Public visé

Professionnels
soignants

Format

Photos de l'animation

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : dieteticienne@hopital-lesneven.fr



Chaîne de montage

Fabrication d'un dessert revisité « maison »





ATELIER DEGUSTATION « ALIMENTATION PLAISIR »

Description

Séance de dégustation du nouveau profil alimentaire, créé par l'équipe de restauration, qui sera mis en place prochainement dans l'établissement.

Réalisé par
CH de Lesneven

Public visé

Professionnels
soignants et usagers

Format

Photos de l'atelier

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : dieteticienne@hopital-lesneven.fr



Smoothies



Far en « manger mains »



Verrines



ATELIER « ANALYSE SENSORIELLE »

Description

Atelier « Analyse sensorielle » avec dégustation de 3 échantillons, dont 2 identiques pour retrouver celui qui est différent.

Objectif : montrer qu'un enrichissement ne dénature pas le produit.

Réalisé par

HSTV Bain de Bretagne

Public visé

Professionnels de l'établissement

Format

Fiche action de l'atelier

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : camille.guicheteau@hstv.fr



Semaine de la dénutrition



Atelier : Analyse sensorielle

Semoule au lait :

Parmi ces échantillons, deux sont identiques et un a été modifié en cuisine.
Entourez l'échantillon qui a été modifié.



Quelle est la différence observée ?

Crème dessert :

Parmi ces échantillons, deux sont identiques et un a été modifié en cuisine.
Entourez l'échantillon qui a été modifié.



Quelle est la différence observée ?



ATELIER DE DEGUSTATION DE FRUITS SOUS DIFFERENTES FORMES

Description

Atelier animé par la diététicienne, une IDE et une éducatrice APA au centre d'addictologie permettant la dégustation de fruits sous différentes formes (crus, cuits, séchés et jus). Présence d'un vélo smoothie.

Format

Réalisé par

CH Le Jeune (St Renan)

Public visé

Usagers et professionnels de l'établissement

Affiche de l'atelier

Tableau pour décrire les 5 sens lors de la dégustation

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : dieteticienne@ch-saint-renan.fr

Semaine de la dénutrition du 18 au 25 novembre

Venez vous informer et poser vos questions, notre équipe sera là pour vous répondre (diététicienne, infirmière et éducatrice sportive APA)

❖ La **dénutrition** qu'est-ce que c'est ? :
C'est une maladie. On est dénutri quand on ne mange pas assez par rapport à ses besoins, parfois même sans s'en rendre compte. On perd du poids, des muscles et de la force. La dénutrition concerne tous les âges, et sont plus particulièrement touchées les personnes ayant une maladie chronique, une maladie aiguë grave ou une perte d'autonomie.

Le 22/11/2022 dans le hall du service

Stand d'information et de dégustation de pleine conscience, vélo smoothie, ouvert à tous

Les 5 sens dans la dégustation

Aliment	La vue	À toucher	L'odorat	À goûter	L'ouïe	Associations
Pommes	Crus					
	Cuits					
	Séchées					
	Jus					
Prunes	Crus					
	Cuits					
	Séchées					
	Jus					
Avant consommation Bananes	Crus					
	Cuits					
	Séchées					
	Jus					
Poires	Crus					
	Cuits					
	Séchées					
	Jus					
Ananas	Crus					
	Cuits					
	Séchées					
	Jus					
Pommes	Crus					
	Cuits					
	Séchées					



DEGUSTATION DE RECETTES ENRICHIES

Description

Dégustation de recettes enrichies et non enrichies à destination des patients et de leurs aidants avec un échange sur les recettes avec un cuisinier.

Réalisé par
Clinique St Yves

Public visé

Usagers

Format

Fiches recettes

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : respdiete@clinique-styves.fr

Far breton



Temps de préparation



Temps de cuisson

- 80gr de crème liquide 32%
- 200gr lait demi-écrémé
- 40gr lait en poudre demi-écrémé
- 90gr de farine de blé T 55
- 3 oeufs entiers
- 40gr de sucre
- 40gr de pruneaux

1. Préparer la pâte en mélangeant la farine, le lait, la crème, les œufs, le sucre ainsi que la poudre de lait. Laisser reposer le mélange une heure.
2. Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre un petit morceau de beurre dans le plat de cuisson, puis bien le répartir dans le fond et sur les côtés. Verser la pâte dans le plat et ajouter les pruneaux en les disposant de façon homogène.
3. Faire cuire une vingtaine de minutes au four à 200°C. Puis éteindre le four et laisser entrouvert une quinzaine de minutes afin de finir la cuisson. Servir tiède ou froid.

Riz au lait à l'impératrice



Temps de préparation



Temps de cuisson

- 120gr de crème liquide 32%
- 420gr de lait demi-écrémé
- 60gr de lait en poudre
- demi-écrémé
- 60gr de riz rond
- 30gr d'huile d'olive
- 30gr de sucre
- 2 jaunes d'œufs

1. Faire bouillir le lait, la crème et le sucre.
2. Lorsque le mélange bout, ajouter le riz en pluie et baisser le feu pour que la cuisson soit lente, environ 40 minutes, à couvert, en remuant bien régulièrement.
3. Quand le riz affleure le liquide, couper le feu, ajouter les jaunes d'œufs et le lait en poudre. Mélanger et laisser refroidir. Le riz va finir de s'imbibber en refroidissant.
4. Verser le riz à l'impératrice dans des ramequins. Servir tiède ou froid.



Les recettes de
la Clinique
Saint-Yves

SEMAINE DE LA
DÉNUTRITION





ATELIER CULINAIRES

Description

Des ateliers cuisine avec les résidents d'EHPAD pour réaliser des gâteaux / collations enrichis en calories et protéines (smoothie, flan, clafoutis), avec les animatrices des 2 EHPAD Keravel et Persivien de Carhaix.

Réalisé par
CHRU Brest

Public visé

Usagers

Format

Fiches recettes

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : mariane.guichou@chu-brest.fr

Clafoutis aux pommes pour 12 personnes



4 bouteilles de Clinutren® Vanille hp/hc+2kcal soit en tout 800 ml
5 pommes
8 œufs
100 g de sucre
100 ml de lait entier
80g de farine



- Eplucher et couper les pommes en gros dés.
- Mélanger les œufs au sucre.
- Rajouter les Compléments alimentaires et le lait et mélanger.
- Rajouter la farine et mélanger.
- Enfin, ajouter les dés de pomme à la préparation.
- Beurrer le moule et verser le tout dedans puis cuire 40 minutes à 200 °C.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille et la hauteur du moule.
- Laisser refroidir à température ambiante.
- A manger froid.

Flan pâtissier pour 8 à 10 personnes



4 bouteilles de Clinutren® Vanille hp/hc+2kcal soit en tout 800 ml
2 bouteilles de fortimel protéines neutre soit 250ml en tout
200 ml de lait entier
80 g maizena
120 g de sucre
20 g de sucre vanillé
1/2 gousse de vanille (optionnel)
1 pâte brisée
4 œufs



- Faire chauffer les compléments alimentaires à feu doux dans une casserole avec la gousse de vanille et les 200 ml de lait sans faire bouillir (se laisser de côté 1 fortimel neutre).
- Mélanger dans un saladier les œufs, le sucre, la maizena et 1 CNO fortimel neutre (froid).
- Verser les CNO légèrement chauffés sur la préparation avec les œufs et mélanger l'ensemble.
- Ensuite, verser le tout dans la casserole.
- Mélanger sans interruption la préparation à la spatule sur feu doux jusqu'à qu'elle épaississe puis retirer du feu.
- Couvrir un moule de papier cuisson, rajouter la pâte à tarte et verser la préparation précédente dedans.
- Cuire 40 minutes à 200 °C.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille et la hauteur du moule.
- Réserver au frais 1/2 journée puis déguster froid.

Smoothie fruits rouges 2 personnes (2 verres)

1 banane
1 fromage blanc nature sucré de 100g
2 sachets de lait entier en poudre (30g en tout)
1 CNO fresubin boisson fruits des bois de 200 ml

- Mixer le tout ensemble et c'est prêt.



D'AUTRES IDEES

CPTS Kreiz Breizh

- Proposition d'ateliers de cuisine aux aidants de personnes âgées ou aides à domicile. Les ateliers ont pour but d'obtenir des informations sur la nutrition, la dénutrition, l'hydratation, les troubles de la déglutition etc. chez la personne âgée, de cuisiner des repas adaptés à leurs besoins (textures, régimes spéciaux) et d'apprendre à construire des menus complets.

Pour en savoir plus : contact@cpts-kreiz-breizh.org

EHPAD des Abers

- Animation Disco-soup « la popote de mon pot'agé » à destination des professionnels de l'établissement, des résidents et de leurs familles/aidants, des habitants du secteur et des producteurs locaux. L'action consistait en la réalisation (épluchage, découpage, cuisson) et la vente de soupe dans une ambiance musicale avec pour objectifs de :
 - ✓ Promouvoir des ateliers comme à la maison ;
 - ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire en utilisant des légumes exclus des circuits de la grande distribution ;
 - ✓ Transmettre des recettes entre génération en ouvrant l'EHPAD au public ;
 - ✓ Partager des moments conviviaux et solidaire entre générations ;
 - ✓ Donner envie de manger.
- Buffets petits déjeuners à destination des résidents, proposés par l'équipe de restauration comprenant :
 - ✓ thé/ café/ chocolat chaud,
 - ✓ oranges pressées,
 - ✓ pain différents : baguette fraîches / pain de mie/ pain spécial,
 - ✓ briochettes,
 - ✓ crêpes,
 - ✓ salade de fruits frais,
 - ✓ yaourt et fromage blanc.

Pour en savoir plus : vcolas@ehpadabers.fr

HSTV Pont L'abbé

- Dégustations de Compléments nutritionnels : sucré en texture crème et liquide, sucré en texture glace, salé en version soupe chaude. Cet atelier a été animé par une diététicienne pour sensibiliser à la prise de ces CNO par le patient/résident.

Pour en savoir plus : magali.toutous@hstv.fr

CH Simone Veil (Vitré)

- Sensibilisation à l'importance des produits laitiers dans la lutte contre la dénutrition : mise en place de 5 produits laitiers différents au petit déjeuner lors de la semaine de la dénutrition (fromage blanc, fromage, petit suisse, œuf au lait, yaourt aromatisé) – à destination des patients et résidents.

Pour en savoir plus : sylvie.derieux@ch-vitre.fr

CHP Saint-Grégoire

- Atelier de sensibilisation et de dépistage de la dénutrition pour le grand public. Stand avec dépistage de la dénutrition selon les dernières recommandations par des diététiciennes, mais également conseils sur le dépistage et la prise en charge de la dénutrition ainsi qu'une dégustation de recettes enrichies.

Pour en savoir plus : jhecamps@vivalto-sante.com

AMPER Vannes (Service à la personne et au domicile)

- Atelier cuisine : préparation d'un repas avec une dégustation collective – à destination des usagers.

Pour en savoir plus : chloe.ledigabel@amper-asso.fr

CH du Penthièvre et du Poudouvre (EHPAD de Lamballe et Quintin)

- Détournement de CNO et dégustation : utilisation de CNO pour réaliser des recettes faciles et attirantes – à destination des professionnels et des usagers.

CH Bretagne Atlantique Vannes-Auray

- Atelier « CNO-Plats enrichis, textures et saveurs pour améliorer l'observance » : Atelier de sensibilisation à destination des aides-soignants : découverte et dégustation, échanges pratico pratiques.

Pour en savoir plus : severine.techer@ch-bretagne-atlantique.fr

Polyclinique du Trégor – Lannion

- Plat mystère : Proposition d'un plat enrichi parmi les propositions du jour au self du personnel. Chacun pouvait donner réponse pour identifier le plat enrichi et déposer un bulletin dans une urne – A destination des professionnels de l'établissement.

Pour en savoir plus : myriam.journay@hospigrandouest.fr

EHPAD Le Clos des Grands Chênes (Baud)

- Tenue d'un stand par une diététicienne et une infirmière à l'entrée de l'EHPAD avec présentation proposition de dégustation des différents CNO – à destination des professionnels et des usagers.
- Visite guidée de la cuisine : Visite guidée par le cuisiner pour une quinzaine de résidents, par petits groupes de 4 à 5 personnes.

Pour en savoir plus : infirmiere@leclosdesgrandschenes.com

MSP Carnac Santé

- Conférence suivi d'atelier culinaires à destination du grand public.

Pour en savoir plus : alexandra-decroix@carnac-nutrition.fr

Hospit Grand Ouest (HGO) Plérin

- Atelier consistant à une dégustation de crème vanille enrichie par Sodexo et de CNO.

Pour en savoir plus : sonia.gautier@hospigrandouest.fr

Association Hospitalière de Bretagne (AHB) Plouguernevel

- Ateliers cuisine spécifique Prévention de la Dénutrition (tous les jours de la semaine) : Echanges sur la thématique avec les patients, préparation et partage du repas, remise feuillet des recettes, activité physique digestive avec l'éducateur APA.
- Animation d'information et de prévention à la cafétéria du CH : Exposition de produits vendus à la cafétéria avec comparatif en morceaux de sucres dans un gobelet, distribution de sachets de fruits secs avec explications sur les apports nutritionnels par la diététicienne, échanges avec cette dernière sur la thématique.

Pour en savoir plus : m.talmon@ahbretagne.com



JOURNÉE REGIONALE « LES NOUVELLES RECOMMANDATIONS DE DIAGNOSTIC DE LA DENUTRITION : QUELLES MISES EN PRATIQUE ? »

Description

La journée régionale « Les nouvelles recommandations de diagnostic de la dénutrition : quelles mises en pratique ? » s'est déroulée le 10 novembre 2022 en présence de 200 participants et 25 intervenants.

Réalisé par
CAPPS Bretagne

Format

Public
visé

Professionnels impliqués sur
la thématique nutritionnelle
et usagers

Support de présentation PDF pour chaque intervention et sketchnoting pour la table ronde

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter : GCS.CAPPS@chu-rennes.fr

Programme	
Matinée (9h30 – 12h00) : Modérateur – Pr. DELARUE Jacques – Centre Hospitalier Régional Universitaire de Brest	Après-midi (13h15 – 17h00) : Modérateur – Pr. THIBAUT Ronan – Centre Hospitalier Universitaire de Rennes
9h30 - Allocution d'ouverture – Pascal, Marina, Silène, Estelle	13h30 - Intervention du Pr RAYNAUD-SIMON Agathe – Assistance Publique – Hôpitaux de Paris 45 minutes de présentation + 15 minutes d'échange
9h45 - La campagne régionale « Analyse des pratiques sur le dépistage et le diagnostic de la dénutrition chez l'adulte » - Présentation des résultats – BORIES Estelle et CHAUFFAUT Silène – Coordination pour l'Amélioration des Pratiques Professionnelles en Santé Bretagne – 20 min de présentation et 10 minutes d'échanges	14h30 - Retours d'expériences sur la mise en pratique des recommandations : 15 minutes de présentation et 10 minutes d'échanges
10h15 - « Les nouvelles recommandations de diagnostic de la dénutrition : quelles mises en pratique ? » Table ronde suivie d'un débat avec la salle Intervenants : - Dr COUTARD Gwenaelle & FAISANT Morgane - Hospitalisation à Domicile 35 - DREANO Christian - Représentant de la Fédération Nationale des Associations de Retraités également représentant des usagers au Centre Hospitalier de Morlaix - HAUVESPRE Anne – Communauté Professionnelle Territoriale de Santé – Kreiz Breizh - MARQUE Valérie & RICHARD Serge - Hôpital d'Instruction des Armées – Brest - PLANTIN Christine - Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes Le Chemin Vert - Hédé-Bazouges - Dr LE PRIELEC-SERRANO Anne & LE CORRE Gaëlle - Etablissement Public de Santé Mentale du Finistère Sud – Quimper - Dr ROUXEL Tiphaine – Soins de Suite et Réadaptation pédiatrique - Institut d'Education Motrice – Institut pour l'Enfant et Adolescent Polyhandicapés – Altygo - Plérin	- Dr PAGNIEZ Lise & CANQUETEAU Morgane - l'Unité Transversale de Nutrition Clinique du Centre Hospitalier de Cornouaille de Quimper-Concarneau 14h30-14h55 - FODELLA Pascale & SCHMALTZ Marie-Christine - Centre Hospitalier/EHPAD de Saint Renan 14h55 – 15h20
12h00 – 13h15 Repas sur place	15h20 – Pause
	15h40 – Que sont-ils devenus ? – Avancée des projets présentés l'année dernière
	- Formation e-learning pour les nouveaux arrivants sur la thématique de la dénutrition - BIGOT Sylvana & DRILLET Gwenola – Centre Hospitalier Universitaire Rennes 10 minutes de présentation + 5 minutes d'échange 15h40-15h55 - Mise en place de la Nouvelle Offre Alimentaire - BERUARD Sandrine, CORRE Christelle & QUEAU-COMMAULT Aline - CHU de Brest 10 minutes de présentation + 5 minutes d'échanges 15h55 – 16h10 - NUTRIKER - Parcours Dénutrition Bretagne - Projet d'expérimentation Article 51 - GESMIER Estelle et LEPERT Lucie – Centre Hospitalier Universitaire Rennes 15 minutes de présentation + 5 à 10 minutes d'échange 16h10 – 16h30/35
	16h30 : Synthèse de la journée – Ronan Thibaut



ANALYSE DES PRATIQUES SUR LE DEPISTAGE ET LE DIAGNOSTIC DE LA DENUTRITION CHEZ LA PERSONNE DE 70 ANS ET PLUS

Description

Cette campagne s'inscrit dans le cadre de l'évolution des Recommandations de bonnes pratiques de 2021 de la Haute Autorité de Santé (HAS) « Diagnostic de la dénutrition de la personne de 70 ans et plus ».

Elle propose le déploiement d'une analyse des pratiques professionnelles sur le dépistage et le diagnostic de la dénutrition chez la personne de 70 ans et plus, en lien avec les dernières recommandations de 2021.

Cette analyse des pratiques, qui est anonyme, a pour objectifs d'estimer le niveau :

- De connaissance des recommandations de 2021 ;
- D'application des recommandations de 2021 ;

Par les professionnels des établissements sanitaires et médico sociaux accueillant des personnes de 70 ans et plus, en région Bretagne.

Réalisé par
CAPPS Bretagne

Public visé

Professionnels
de santé

Format

Enquête en PDF + rapport régional de résultats

Comment se procurer l'outil ?

Lien du Drive : [cliquer ici](#)

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

GCS.CAPPS@chu-rennes.fr



Analyse des pratiques de dépistage et diagnostic de la dénutrition chez l'adulte de 70 ans et plus

(sur la base des Recommandations de 2021 de la HAS « Diagnostic de la dénutrition de l'adulte de 70 ans et plus »)

Merci d'avance pour votre participation à cette analyse des pratiques, vos réponses (anonymes) permettront de mieux comprendre les pratiques de dépistage et de diagnostic de la dénutrition chez l'adulte de 70 ans et plus en Bretagne et ainsi nous permettre, si besoin, de vous proposer une aide (formation, outils...).

La réponse à chaque question est obligatoire.

Question 1 :

Quelle est votre profession ? (choix unique)

- ☐ AMP
- ☐ AS
- ☐ ASH
- ☐ Cadre de santé, Faisant fonction cadre
- ☐ Diététicien-nutritionniste
- ☐ IDE
- ☐ Médecin
- ☐ Ne souhaite pas répondre
- ☐ Autre :

Question 2 :

Avez-vous connaissance des recommandations de 2021 de la HAS « Diagnostic de la dénutrition de l'adulte de 70 ans et plus » ? (choix unique)

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Ne sait pas

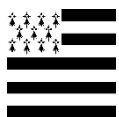
Si oui : A votre connaissance, ces recommandations ont-elles fait l'objet, dans votre établissement, d'une information aux professionnels ? (choix unique)

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Ne sait pas

Question 3 :

Avez-vous été formé sur la dénutrition de la personne âgée au cours des 5 dernières années ? (choix unique)

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Ne sait pas



WEBINAIRE

« DENUTRITION : TOUS CONCERNES ! »

Description

Webinaire « Dénutrition : Tous concernés ! » organisé par France Assos Santé, la FNAR et le CAPPS Bretagne, avec la présence de : Dr Fanny ECOMARD (gériatre) ; Dr Pascale GAUDIN (médecin généraliste) et Estelle BORIES-PERIGNAC (diététicienne au CAPPS Bretagne).

Réalisé par

France Assos Santé, la FNAR et le CAPPS Bretagne

Public visé

Tout public

Format

Vidéo accessible en Replay

Comment se procurer l'outil ?

Sur la chaîne YouTube du CAPPS Bretagne : https://www.youtube.com/watch?v=JsqckkJev_g

Pour plus d'informations, veuillez contacter : GCS.CAPPS@chu-rennes.fr

Dénutrition
Tous concernés !

Découvrons comment la repérer :

Conférence en ligne
le 22 novembre 2022
de 14h à 15h30

Avec la présence de

- Fanny Ecomard, gériatre
- Pascale Gaudin Piel, médecin généraliste
- Estelle Borès Pérignac, diététicienne au CAPPS Bretagne et au centre hospitalier Simone Veil

Tous vigilants pour nous-même
et pour nos proches !

[REC] Replay disponible sur la chaîne YouTube du CAPPS Bretagne

Eteindre votre caméra si vous ne souhaitez pas être vu

Logos: CAPPS, FNAR, France Assos Santé

MERCI AUX PROFESSIONNELS ET ETABLISSEMENTS AYANT PARTAGE LEURS EXPERIENCES ET OUTILS

ADMR des Côtes d'Armor	AHB Plouguernevel
Association AMPER Vannes	CH de Brocéliande
CH de Belle-Ile-en-Mer	CHBA Vannes - Auray
CH des Pays de Morlaix	CH de Lesneven
CH Ferdinand Grall (Landerneau)	CH Le Jeune (St Renan)
CH Marches de Bretagne	CH Simone Veil (Vitré)
CHP Saint Grégoire (Rennes)	CH du Penthievre et du Poudouvre
CHU Rennes	CHRU Brest
Clinique St Yves (Rennes)	CPTS Kreiz Breizh
Echo Santé Dialyse Vannes	EHPAD des Abers (Lannilis)
EHPAD Le Clos des Grand Chênes (Baud)	EHPAD Maison St Joseph (Gouarec)
EHPAD de la ville de Rennes	Elodie Frémont (Diététicienne - Surzur et St Avé)
EPSM Finistère Sud Quimper	France Assos Santé
HGO Plérin	HSTV Bain de Bretagne
HSTV Pont L'abbé	MAS Ty Aven (Rosporden)
MSP Maunon	MSP Pays Dardou (Châteauneuf du Faou)
MSP Carnac Santé	Polyclinique du Trégor (Lannion)
Pharmacie de Pluméliau	Pharmacie Kerelie (Gourin)
Philippe Chevalier (Chercheur en nutrition retraité)	Rosemonde Roussey (Diététicienne – Brest)
UGECAM PGR Chantepie (Rennes)	