

Finistère: la dimension sensorielle, clé du plaisir alimentaire en Ehpad



Crédit: Fotolia/M.studio

Le centre hospitalier intercommunal de Cornouaille a expérimenté pendant plus d'un an différents modèles de repas et d'ambiances dans trois Ehpad finistériens afin de dénicher la meilleure formule pour ses résidents et ses professionnels.

"Décoration, musique d'ambiance, choix multiples de menus... en matière de restauration, [ces détails n'en sont pas pour les résidents](#), pour lesquels les repas représentent souvent l'un des rares moments de plaisir de la journée.

Le centre hospitalier intercommunal de Cornouaille (Chic) de Quimper-Concarneau l'a bien compris, en lançant en 2019 [le projet NutriChic](#) afin d'améliorer l'expérience alimentaire en Ehpad.

L'idée a germé dès 2016. "L'objectif était de mieux connaître les facteurs du plaisir alimentaire, de lutter contre la dénutrition des résidents et d'accroître le bien-être individuel et collectif", a expliqué Catherine Corre, directrice du pôle médico-social et de la filière gériatrique du Chic au salon Santexpo de Paris le 17 mai.

Pour construire cette expérimentation, l'équipe du Chic s'est entourée d'une dizaine de partenaires industriels et scientifiques.

Elle a plus particulièrement étudié les dimensions sociologique des repas (connaître les habitudes des résidents), gustative et sensorielle (tester des prototypes de plats adaptés) et enfin environnementale (expérimenter des décors, des ambiances et des dressages de tables).

Impact du dispositif sur le bien-être ressenti

Au total, 75 résidents autonomes de trois établissements ont participé au projet entre janvier 2019 et mars 2020.

Dans un premier temps, ils ont répondu à des questionnaires sur leurs habitudes et leurs besoins. Ils ont également été reçus lors d'entretiens avec l'équipe du Chic pour partager leur perception de la restauration. Dans un second temps, ils ont testé différentes assiettes et ambiances en salle de restauration.

"Parmi les constats, globalement pour le résident, le moment du repas est un temps 'lent' alors que pour le soignant c'est un moment 'speed'. La question du choix des aliments est également souvent revenue sur la table. Sur l'environnement, les blouses blanches n'étaient pas propices aux plaisirs alimentaires", a rapporté Anne-Emmanuelle Le Minous, chargée de projets chez Agria Développement, entreprise agro-alimentaire partenaire du Chic.

"On s'est demandé comment rendre le décor plus agréable, comment avoir un service mieux adapté, une table mieux dressée" et un tempo qui colle plus au rythme des résidents, a complété Catherine Corre.

Profitez de toute l'information Gerontonews.com en continu & illimité

Articles illimités

Dossiers pratiques illimités

Newsletter quotidienne

Multi-comptes

Testez **gratuitement** pendant 1 mois

DÉCOUVRIR L'OFFRE

L'équipe a travaillé sur la présentation de l'assiette et de la table en disposant des nappes, des fleurs fraîches, des épices ou des aromates. Elle a également testé la diffusion de musique dans la salle ou l'usage de supports de discussions pour animer les déjeuners.

"Dans les enseignements, il n'y a pas eu de gros impacts sur la quantité d'aliments consommés mais il y en a eu sur le bien-être ressenti", a estimé Anne-Emmanuelle Le Minous.

"Le choix d'un chariot fixe et non d'un chariot qui passe entre les tables est un plus car il permet à l'agent de restauration de servir le résident lorsqu'il a terminé son assiette et de mieux respecter son rythme", a-t-elle cité en exemple.

Le personnel était surtout central. "La musique mettait de l'ambiance dans le travail du personnel et cela avait un impact positif sur la salle de restauration. Le personnel était aussi moteur pour lancer les sujets de discussions. D'où l'importance qu'il soit partie prenante dans l'accompagnement de ces modifications", a-t-elle poursuivi.

Couleurs et arômes naturels, très associés au plaisir alimentaire

Parmi les autres expérimentations, l'équipe du Chic a travaillé sur les couleurs et les arômes des aliments (avec des produits naturels) et fait tester le manger-main aux résidents. Un cuisiner est aussi venu en salle pour préparer les repas, ce qui a permis de "remettre des odeurs", pouvant être sources de plaisir.

Le Chic a évalué la quantité d'aliments consommés ainsi que le bien-être ressenti. "La mesure de la pression sanguine et de la température a été effectuée via un bracelet connecté afin que l'évaluation ne porte pas uniquement sur des questionnaires. Il y avait aussi un système de pesée des plats pour calculer la quantité des aliments consommés", a détaillé Anne-Emmanuelle Le Minous.

Constats: parmi les leviers qui améliorent le plaisir alimentaire, le renforcement des couleurs et des arômes des plats sont en pole position, notamment sur des entrées à base de tomates et des plats à base de viande ou de poisson comme "la poularde sauce suprême", le "sauté de porc aux pruneaux" ou les "calamars à l'armoricaine".

La piste du manger-main n'a, en revanche, pas rencontré de succès.

De plus, lorsque le résident avait du choix, "cela augmentait les quantités consommées et le plaisir perçu", a ajouté la chargée de projets.

Changement des pratiques dans les résidences

Depuis l'expérimentation du projet NutriChic, les professionnels apportent plus d'attention "au temps du repas", a repris Catherine Corre.

Cela se traduit par le dressage de l'assiette et de la table avec la disposition d'épices et d'éléments de décoration. "Ils optimisent aussi le passage d'un cuisinier mobile qui concocte les repas sur place une fois par mois dans les unités de vie", a-t-elle commenté.

Le personnel a également choisi de troquer les blouses blanches pour des vêtements colorés afin de se démarquer de la culture sanitaire.

L'équipe du Chic a également fait remonter les résultats de leur étude au groupement d'intérêt public de restauration inter-hospitalière de Cornouaille (GIP Vitalys) qui confectionne les repas dans le but de faire évoluer leur contenu.

Pour la suite, l'hôpital va orienter ses travaux vers les résidents ayant des troubles neurocognitifs et de la déglutition, notamment en réfléchissant aux textures modifiées et au manger-main.

Le coût du projet s'est élevé à 600.000 euros et a été principalement financé par la région Bretagne.

sm/cbe
