

« Manger-Main » Textures adaptées

Atelier 3

Journées de la NUTRITION

6 juin 2019 IUT Annecy

Véronique LINTZ *(en collaboration avec Danièle COLIN*)*

Diététiciennes nutritionnistes indépendantes, consultantes

(Présidente du CENA - Membre du comité nutrition du GEM-RCN et du CNRC)*

Siège social : 18 rue des Remparts d'Ainay 69002 LYON - Tél.: 04 72 15 24 77 - www.rhbconsultants.com
N° de déclaration d'activité : 64 69 1547689 - SARL au capital de 7500 € - SIREN(SIRET) : 538 906 595 (00029) - Code APE 8559 A
RCS : 538 906 595 RCS LYON - N° TVA intracommunautaire : FR39538906595

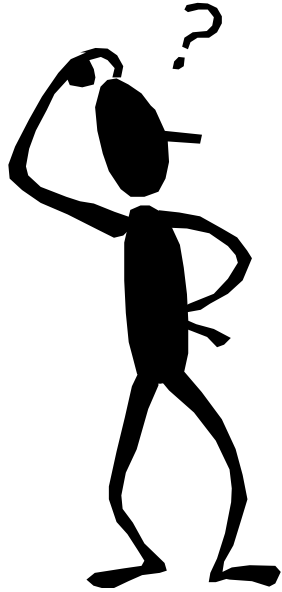
Conseil • Etude • Formation • AMO





Le
« Manger –
Main... »



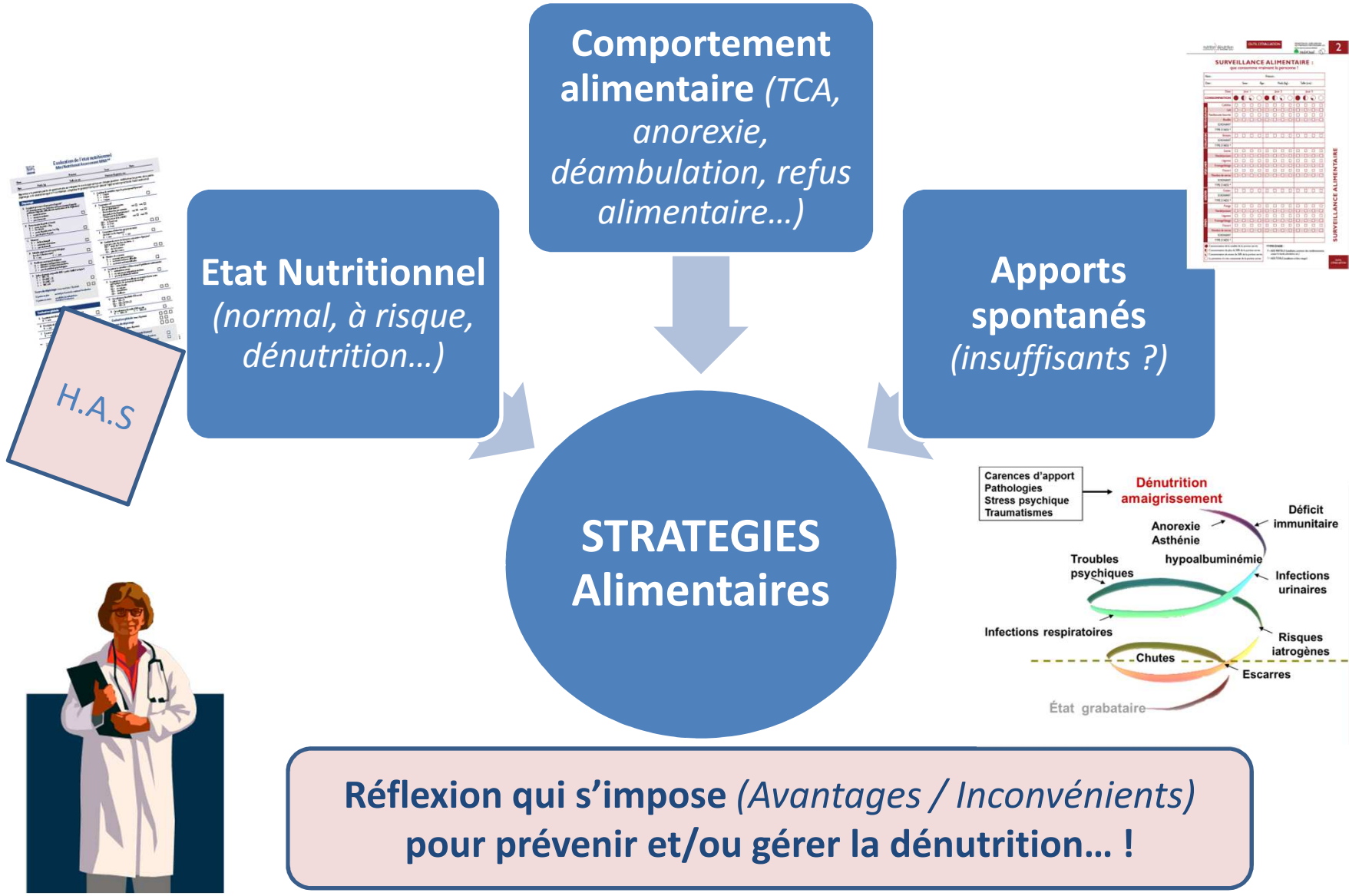


Le
MANGER-MAIN
en gériatrie...

Stratégie alimentaire permettant à une personne
De **SE NOURRIR (et de s'hydrater)** de façon autonome,
et avec Plaisir !

- Difficultés pratiques
- Difficultés cognitives

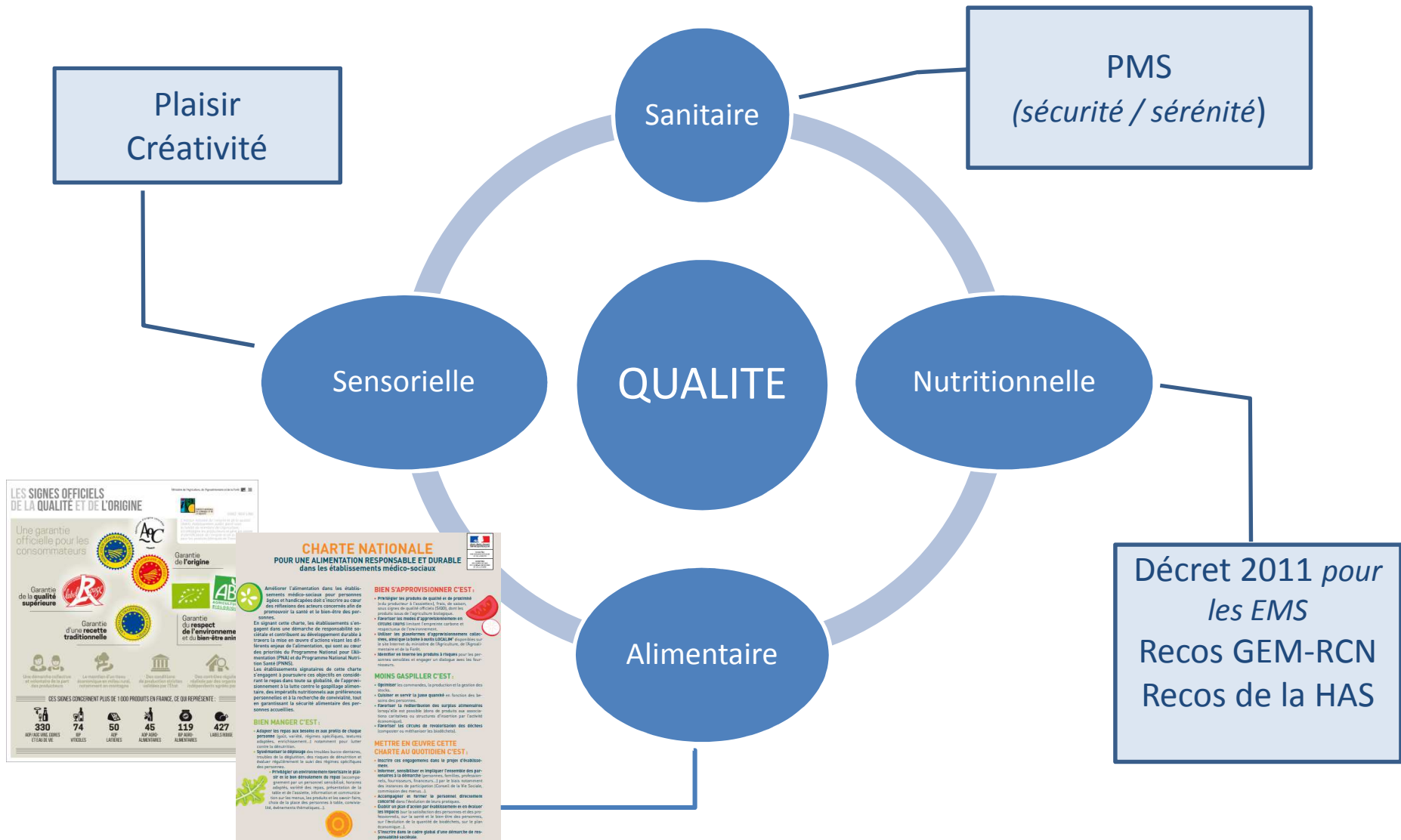
Pourquoi et quand passer au manger Main ?



Quels sont les enjeux ?

- Garantir des apports nutritionnels adaptés et satisfaisants (sur 24h)
- Préserver l'estime de soi de la personne, maintenir son autonomie en fonction de ses possibilités et redonner du PLAISIR
- Assurer la sécurité du patient en cas de troubles de la déglutition
- Garantir la sécurité sanitaire
- Optimiser la production et maîtriser sa dépense alimentaire

Cadre réglementaire et recommandations : Entre contraintes et opportunités... ?



Leviers pour réussir la stratégie du « MANGER-MAIN » ?

- La direction *(mobiliser...)*
- Les « soignants » *(cibler bénéficiaires, suivi individuel...)*
- Les équipes de restauration (dont AS)
(environnement du repas, écoute, stimulation...)
- Les équipes de cuisine *(innovation, créativité...)*
- Les familles *(privilège de la stratégie...!)*
- Le résidant *(adhésion et plaisir...!)*

Un véritable PROJET d'ETABLISSEMENT ou créativité et nouveauté sont à encourager en favorisant la réflexion en équipe pluridisciplinaire, avec en 1^{er} plan le côté humain....

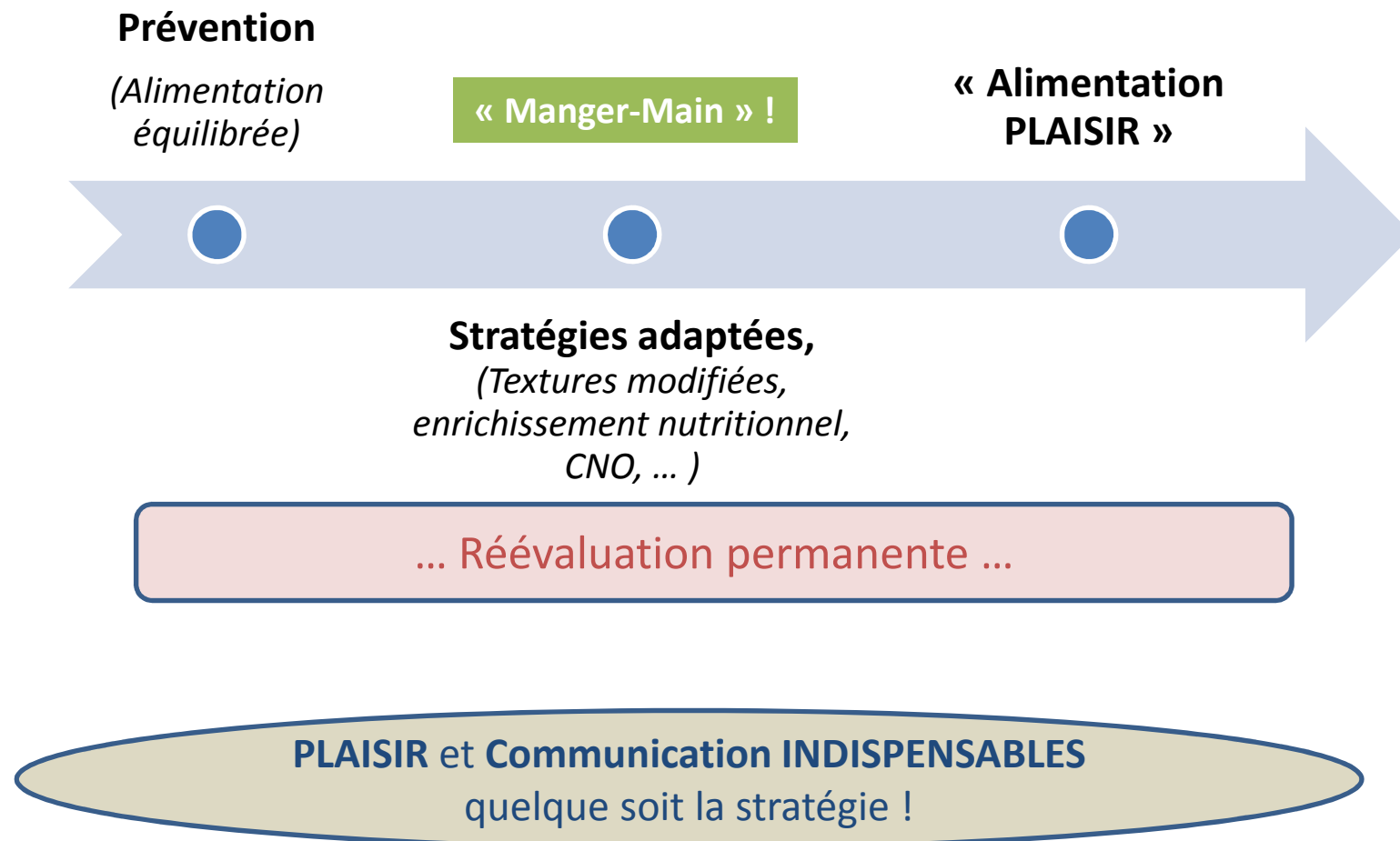
Formations possibles pour vous accompagner dans la démarche du « MANGER-MAIN » ?

Choix d'une solution Intra, ou Inter, à la carte...!

- Au niveau des équipes de cuisine
 - *Formation aux techniques de réalisation du « MANGER-MAIN »...*
- Au niveau des soignants et équipes de restauration
 - *Comment cibler les bénéficiaires, évaluer le besoin et suivi individuel ...*
 - *Comment communiquer avec les familles ...*
 - *Environnement du repas, écoute, stimulation ...*

Consultez nous

En conclusion :



Le
« Manger –
Main... »

Certains l'ont fait!



Merci pour votre attention