

La lettre d'information nutritionnelle du ROLAND

LE LIVRET « MANGER-MAINS »

Depuis 2010, l'équipe du ROLAND est déployée sur le département 35, avec le soutien de l'ARS Bretagne, pour assurer des missions d'appui auprès de 20 établissements SSR (Soins de Suite et Réadaptation). Ces missions recouvrent le partage et l'amélioration des pratiques professionnelles, la veille documentaire et méthodologique, la formation des professionnels de santé.



A. Guillaume-Weiss (Aide-soignante), K. Baccouche (Diététicien), A. Gahier (Médecin) et P. Ertzscheid (Référént Restauration)

Dans ce cadre, elle dispense depuis plusieurs années une formation « Nutrition et démence » à ses adhérents au cours de laquelle le « Manger-mains » est évoquée comme une des solutions, parmi d'autres, pour redonner du plaisir à manger et de l'autonomie aux personnes souffrant de troubles cognitifs sévères et/ou de déficits visuels et/ou moteurs devenues ainsi dépendantes pour leur prise alimentaire. Des discussions entre stagiaires et formateurs ont né le besoin d'aller plus loin et de leur fournir des outils pour les aider à développer ce type de prestation repas et ainsi améliorer la prise en soins de ces patients.



Pour faire face à ce besoin, le ROLAND a organisé et animé des ateliers de pratiques professionnelles spécifiquement dédiés au « Manger-mains ». Un groupe de professionnels* volontaires et motivés, composé de diététiciennes, de chefs de cuisine et d'un médecin, fut ainsi constitué. De mars 2015 à mars 2016, alternant des séances présentielles et du travail à distance, le groupe a élaboré un livret de 80 pages décomposant toutes les phases de la démarche projet, recensant des indicateurs de dépistage et de suivi, présentant des recettes imaginées par les Chefs (40 recettes) afin de donner l'élan nécessaire à chaque établissement qui le souhaite de se lancer dans ce projet.



S. Poirier (CH Janzé), J.F. Pinel (Clinique St Yves), A. Peltier (CH La Guerche) et T. Pressard (Clinique St Yves)

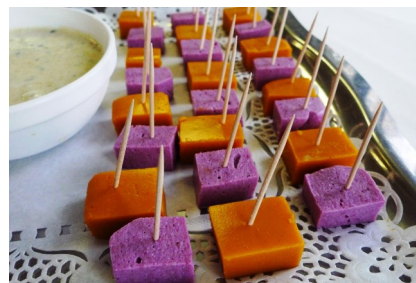
Les bénéfices attendus de la diffusion du livret sont nombreux : préserver l'autonomie et redonner du plaisir à manger, prévenir la dénutrition, apaiser (réduction du stress lié au repas) et « redynamiser » le moment du repas mais aussi valoriser l'expertise et les talents des cuisiniers des établissements de santé remis ici au centre du projet de soins.

C'est l'esprit de coopération et de mutualisation des forces que défend et développe le ROLAND qui se concrétise aujourd'hui avec la rédaction et la diffusion de ce livret.



Un grand merci à l'équipe du Centre Hospitalier de Janzé pour son accueil et son implication !

La présentation et la remise officielle des livrets a eu lieu le vendredi 7 octobre au Centre Hospitalier de Janzé autour d'un apéritif dinatoire mettant à l'honneur des recettes « Manger-mains » salées et sucrées élaborées par les Chefs et permettant aux participants d'échanger avec les membres du groupe projet.



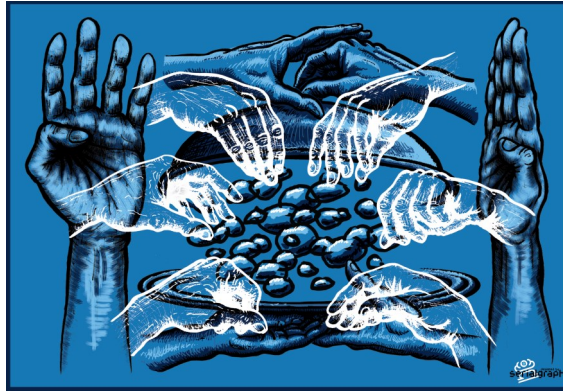
Le ROLAND projette de proposer son livret aux établissements non-adhérents mais désireux de mettre en place une solution « Manger-mains ». Une communication orale est également programmée à l'occasion de la Journée Sanitaire du 13 juin 2017 ainsi qu'un retour d'expérience fin 2017 !

* Les autres membres du groupe : E. Bories (CH La Guerche), M. Gousse (CH Vitré), M. Lefort et MC. Le Gall (CHU Rennes).

La vision de l'artiste Serialgraph® (Dessin de couverture du livret)

La fonction « restauration » est symbolisée par les codes visuels habituellement utilisés en cuisine à savoir la main gauche verticale qui représente la fourchette (les doigts étant les dents), la main droite verticale, le couteau, sans oublier l'assiette et la cloche.

L'accompagnement par l'équipe hôtelière et par l'équipe soignante est représenté à travers les mains qui soutiennent l'assiette (le service à table) et les mains qui se touchent au-dessus de la cloche (le toucher qui considère).



La maladie est appréhendée sous l'angle des symptômes à travers les mains ridées qui cherchent à saisir les bouchées (prestation « manger-mains ») au centre de l'assiette.

ACTUALITES

Un nouveau guide pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective



Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie propose des clés pour agir simplement et efficacement en intégrant toutes les étapes : l'évaluation du gaspillage, l'identification des causes, la mise en œuvre du plan d'actions ainsi que le suivi et la capitalisation des résultats.

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-gaspillage-alimentaire-restau_collec-8887.pdf

Une pétition contre la dénutrition

La SFNEP, à travers le « Collectif de lutte contre la dénutrition », porte 10 propositions pour promouvoir la prévention, le dépistage et le traitement de la dénutrition.



https://www.change.org/p/signez-pour-lutter-contre-la-d%C3%A9nutrition-en-france?utm_source=embedded_petition_view

AGENDA

Le 10 novembre 2016, **Les Assises Nationales de la Restauration Collective**, Salon Equip Hôtel à Paris, Porte de Versailles.

invitations@restauco.fr

Le 17 novembre 2016, Formation ROLAND « **Nutrition et démente** » au Pôle St Hélier, Rennes, de 9h/17h.

reseau.roland@gmail.com

Le 18 Novembre 2016, **4e journée du RESCLAN Bas Normand**, de 8h30/16h30, CCI de Caen.

www.resclanbasnormand.fr

Le 25 novembre 2016, **Journée Diététique et Pédiatrie**, Hôpital Trousseau, Paris. Renseignements et inscriptions :

estelle.herry@aphp.fr

Du 30 au 2 décembre 2016, **Journées Francophones de Nutrition** à Montpellier, Corum.

www.lesjfn.fr

COTE CUISINE

QUENELLES DE RIZ AU LAIT

Recette proposée par Jean-François PINEL, Chef de cuisine à la Clinique St Yves

Ingrédients pour 10 personnes :

Ingrédients	Unité	Quantité
Lait 1/2 écrémé UHT	litre	1
Riz rond cru	kg	0,150
Sucre	kg	0,070
Agar-agar	kg	0,004



Version adaptée au Manger-mains

Progression :

- 1- Verser l'agar-agar dans le lait, faire bouillir.
- 2- Verser le riz et porter à nouveau à ébullition en fouettant.
- 3- Cuire à feu doux en remuant de temps en temps et sucrer.
- 4- Mouler dans des petits cercles ou des empreintes « à quenelle » et répartir dans les différents ramequins.
- 5- Passer en cellule de refroidissement et maintenir à une température < à 10 °C jusqu'au service.
- 6- Servir une quenelle et la décorer avec un suprême d'orange et une 1/2 rondelle de kiwi.

Les informations présentées dans ce document n'engagent que leurs auteurs. Le ROLAND n'a aucun lien commercial avec les sociétés citées.

Bulletin bimestriel édité par le ROLAND
Clinique St Yves 4 rue Adolphe Leray - 35 044 Rennes Cedex
Tél : 06.43.57.90.94 (Lundi et jeudi, de 9h à 16h30) - E-mail : reseau.roland@gmail.com