



## **Dénutrition des personnes âgées, une maison de retraite des Deux-Sèvres innove**

mardi 27 novembre 2012, par [lpe](#)

Le Foyer Notre Dame de Puyraveau à Champdeniers Saint Denis (Deux-Sèvres) héberge 90 résidents ; personnes âgées plus ou moins dépendantes. Christophe Favrelière, le directeur de l'établissement, a développé avec son équipe une gamme de bouchées nutritives enrichies pour combattre la dénutrition généralement constatée chez nombre de personnes âgées en institution.



« *Tout a commencé en 2007* », précise Christophe Favrelière, « *à la lecture d'une étude faisant état de 50% de personnes âgées dénutries dans les institutions les hébergeant, j'ai lancé une analyse au sein de l'établissement, persuadé que chez nous, les résidents s'alimentaient correctement. Or, à la lecture des données médicales (IMC, albuminémie...), nous avons constaté que plus de la moitié de nos résidents étaient concernés.* »

La dénutrition est lourde de conséquences chez les personnes âgées : augmentation du nombre et de la gravité des chutes, incidences sur le sommeil, l'état psychique, fragilisation générale... Ce qui a généralement pour conséquence une augmentation de la prise médicamenteuse ou de compléments alimentaires onéreux et peu agréables.

Face à ce constat, Christophe Favrelière décide de s'attaquer au problème dans son ensemble : confort à table (assise, ustensiles...), convivialité et contenu des assiettes. Il recourt aux conseils d'une diététicienne pour revoir le plan alimentaire et l'équilibre des menus, en privilégiant les produits frais et d'origine locale chaque fois que c'est possible. Après quelques mois, les résultats sont probants mais stagnent à 40% de personnes dénutries. Il décide alors de travailler sur la préhension des aliments et de transformer les liquides en petits cubes gélifiés et aromatisés qui fondent dans la bouche (8 petits cubes = un verre d'eau).

C'est un succès immédiat qui lui donne une autre idée : pourquoi ne pas étendre ce procédé aux entrées, aux plats, aux desserts ?

L'expérimentation est lancée auprès de trois résidents qui ne s'alimentaient plus seuls : une personne atteinte de la maladie de Parkinson, une hémiplegique et une atteinte de la maladie d'Alzheimer. Avec une fourchette ou avec les mains, la préhension des bouchées est facilitée, l'absorption également (on évite les

fausses-routes, plus fréquentes chez les personnes âgées). Ces personnes ont ainsi pu retrouver une certaine autonomie et du plaisir à s'alimenter.

## Retrouver le plaisir de s'alimenter seul

*« Aujourd'hui, tous les repas sont déclinés en bouchées enrichies (vitamines, minéraux, protéines), ce qui ne nous empêche pas de conserver pour d'autres résidents les moulinés et hachés. Ces bouchées sont une alternative pour les personnes dépendantes ; elles peuvent en consommer à plusieurs moments de la journée sans s'astreindre à des repas à heures fixes, tout en bénéficiant du goût des plats d'origine. »*



Carottes râpées, aubergines farcies, rillettes, grenadine à l'eau, crème anglaise... se retrouvent ainsi présentées en petits cubes de couleurs et le résultat est sans appel : aujourd'hui, 15% seulement des résidents sont dénutris, quatre ans après le lancement du dispositif.

Mais rien n'est acquis « *c'est une vigilance de tous les instants, entre la mobilisation du personnel, le suivi des recettes, l'équilibre entre l'aspect gustatif et nutritif, l'aspect budgétaire... Toutefois, je reste confiant dans le bien-fondé de cette démarche ; nous allons même la capitaliser dans un guide de poche pour permettre à d'autres institutions de s'approprier ces procédés* » conclue Christophe Favrelière.

Une innovation qui pourrait facilement se décliner dans les plateaux des repas portés au domicile des personnes dépendantes ou auprès de personnes anorexiques ou en inversant le dispositif, pour des personnes en surpoids (bouchées non nutritives mais pouvant être consommées en plus grande quantité).

CR

Plus : Logis du Puyraveau 79220 Champdeniers Saint Denis

Christophe Favrelière

Tel : 0549258071

Cet article est à retrouver dans [le journal le Petit économiste d'automne 2012.](#)