

Un référentiel majeur pour la restauration des personnes atteintes d'une déficience intellectuelle

Pour la première fois dans la restauration médico-sociale est élaboré un référentiel complet pour garantir la couverture des besoins nutritionnels et hédoniques des personnes atteintes de déficience intellectuelle. Le concept 3S, créé par l'Adapei de la Loire et le groupe ec6, propose une solution globale regroupant l'ensemble des bonnes pratiques à mettre en œuvre pour optimiser « Santé, Satisfaction et Sécurité » des personnes handicapées.



Dénutrition et gâchis alimentaire impactent la qualité et l'espérance de vie des usagers accueillis dans les établissements médico-sociaux. La restauration collective standardisée proposée actuellement ne répond pas totalement aux enjeux. Il est essentiel de positionner la nutrition au cœur des projets restauration des établissements en intégrant les contraintes alimentaires et physiologiques liées à chaque pathologie. Jusqu'à présent les préconisations nutritionnelles et leurs modalités de mise en œuvre sur le terrain pour la restauration des personnes atteintes de déficience intellectuelle étaient très limitées voire inexistantes. Face à la nécessité de disposer d'un référentiel, l'Adapei de la Loire et ec6 ont piloté un groupe de travail de recherche pluridisciplinaire. Plusieurs

mois de travail ont permis de regrouper dans le concept 3S l'ensemble des expertises sur les pathologies et de définir les solutions opérationnelles pour relever le défi nutritionnel. 3S permet de valoriser la restauration, de participer à la santé par la performance nutritionnelle, de garantir une alimentation plaisir au travers d'une prise en charge alimentaire spécifique à chaque pathologie. L'ensemble des bonnes pratiques de ce concept permet par ailleurs d'optimiser la gestion économique de la restauration autogérée ou concédée.

Obligation de couverture nutritionnelle

Le concept 3S positionne le projet institutionnel au service du projet individuel. Le projet institutionnel se décline pour chaque usager pour sa santé, son plaisir et sa sécurité : la restauration redevient un enjeu majeur de qualité de prise en charge des usagers. Chaque usager bénéficie d'un scan alimentaire et nutritionnel permettant d'identifier son profil, sa pathologie, son état de santé, son traitement médicamenteux, son état de nutrition ou de dénutrition et ses habitudes alimentaire. Chacun

Pathologies et éléments de prise en charge spécifique

- Le polyhandicap enfant, adulte, personne âgée
- L'autisme
- L'épilepsie
- La trisomie 21, les personnes trisomiques âgées
- Les personnes déambulantes, hyperactives, agitées
- Les personnes handicapées prenant des neuroleptiques
- Les travailleurs handicapés sur des postes à forte dépense physique
- Le vieillissement, les retours d'hospitalisation, l'anticipation des actes chirurgicaux



fait ensuite l'objet d'un suivi mensuel de l'évolution de sa courbe de poids et de son statut nutritionnel (au travers d'une mesure du taux d'Albumine).

Quel que soit le mode de gestion de la restauration, l'équipe de restauration s'engage à couvrir les besoins nutritionnels de chaque usager. Pour cela, les menus sont adaptés aux contraintes définies dans le guide pour adapter les apports nutritionnels en kcal, protéines, calcium, vitamine C... Les apports nutritionnels sont vérifiés lors de contrôles effectués sur les 41 sites de consommation de l'Adapei de la Loire. Le suivi de l'évolution mensuelle du statut nutritionnel des usagers permet de valider la performance de l'offre alimentaire. La déstandardisation de la restauration constitue la clé de la réussite du concept 3S, permettant de proposer

Le concept 3 S est bâti sur le principe d'un modèle vertueux :

- La prise en charge de chaque être humain dans ses besoins en liens avec sa pathologie, sa relation à l'aliment et sa santé
- L'optimisation des ressources mises en œuvre par l'Adapei de la Loire pour viser un rapport satisfaction/santé/sécurité favorable et une efficacité économique favorables. Ainsi les coûts de la prestation restauration mise en œuvre sont :
 - Coût matière par repas 1,93 euro TTC
 - Coût repas fabriqué < 4,36 euros TTC

Plan de contrôle - Paramètres d'évaluation

des repas adaptés à chaque personne en fonction de son profil. Le Guide 3S est le 1^{er} référentiel par pathologies et prises en charge, qui ont été déterminées par l'Adapei de la Loire, un collège de médecins spécialistes du CHU de Saint-Etienne, du CHS du Vinatier à Lyon et les experts ec6 (voir encadré « Pathologies »). Chaque pathologie fait l'objet d'une description synthétique, d'une présentation des contraintes et des enjeux nutritionnels associés, et propose des solutions et obligations en terme d'offre de restauration. L'objectif est d'apporter à l'ensemble des personnels (internes et externes) une connaissance commune suffisante et nécessaire.

Un pilotage permanent

Le concept 3S vise à réduire la malnutrition : le statut nutritionnel constitue un indicateur clé. Le suivi du statut nutritionnel de plus de 300 usagers les plus exposés au risque de dénutrition constitue un indicateur de performance partagé par tous les acteurs de la chaîne alimentaire. L'équipe diététique chargée du suivi nutritionnel des usagers analyse, en lien avec l'Adapei de la Loire et les experts ec6, l'évolution des taux de dénutrition et établit des liens avec les bonnes pratiques professionnelles mises en œuvre. Les menus sont adaptés aux contraintes liées à l'âge, à la pathologie de déficit intellectuel, aux maladies chroniques, aux capacités alimentaires de chacun, avec une attention particulière sur les repas à texture modifiée et les régimes.

- Efficience du dispositif dans la couverture nutritionnelle des usagers.
- Organisation et qualité des plans alimentaires, menus, régimes, textures modifiées et choix
- Respect des contraintes alimentaires liées aux pratiques religieuses
- Adaptation, conformité et qualité des fiches techniques
- Respect de la politique de choix de gammes de produits alimentaires
- Respect des exigences en termes de techniques culinaires mises en œuvre
- Ressources humaines conception, fabrication et distribution des repas
- Maîtrise sanitaire de la production et de la distribution des repas
- Efficience et pertinence du mode de gestion de la commande des repas
- Suivi activité, conformité facturation, respect des données contractuelles
- Mesure de la satisfaction des consommateurs



Pour valider les objectifs définis et partagés par tous les acteurs de la chaîne alimentaire, un plan de contrôle et de pilotage est mis au point. Celui-ci est animé en interne par les professionnels de l'ADAPEI de la Loire et en externe par ec6. L'évaluation de l'efficience du système est mesurée au travers de différents paramètres (voir encadré ci-dessus). Enfin, rien ne serait possible sans l'accompagnement au changement. La mise en œuvre du concept 3S implique l'évolution de nombreuses approches et pratiques professionnelles. Les cuisiniers, personnels de service, directeurs d'établissements ou encore personnels éducatifs bénéficient d'un plan de formation sur les thèmes de la nutrition, la connaissance des pathologies, la maîtrise sanitaire... Les familles sont également informées des bonnes pratiques pour que plaisir et santé soient au rendez-vous dans le relais de prise en charge qu'elles assurent. ●

Le concept 3S positionne le projet institutionnel au service du projet individuel



À noter

Le concept 3S constitue une première au niveau international, aucune étude à grande échelle sur une période longue dans ce domaine n'ayant été conduite à ce jour. Le suivi de l'évolution du statut nutritionnel d'un groupe représentatif d'usagers dans les différentes pathologies, au travers d'indicateurs anthropométriques et biologiques, permettra de mesurer l'efficacité des bonnes pratiques et approches mises en œuvre dans le cadre du projet 3S. Ce programme de suivi s'inscrit dans un programme de R&D soutenu par des partenaires (Inra, Ifross...) et appuyé par un Pôle de Compétitivité.

FICHE PATHOLOGIE

TRISOMIE 21

RISQUES LIÉS À LA NUTRITION

PRISE EN CHARGE EN LIEN AVEC LA NUTRITION ET L'ALIMENTATION PRÉCONCISÉE

TRISOMIE 21

CONSEQUENCES DES RISQUES LIÉS À LA NUTRITION

AUTRES PRÉCISIONS