

Former les professionnels à l'alimentation des personnes âgées : revue critique des formations disponibles en France

Anne-Laure Daulaine, Ali Kone, Nina Ferrari,
Floriane Neves, Romanuce Ahouanmagnagahou
Claire Sulmont-Rossé & Gabrielle Cauchy



Centre des Sciences
du Goût et de
l'Alimentation



INRAE



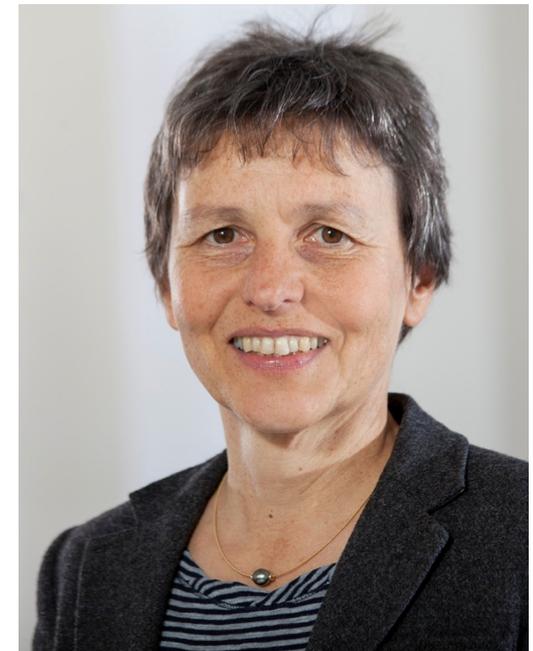
Introduction



Introduction

Dorothee Volkert, 2013

- Bien qu'il existe à la fois des outils de dépistage et des interventions efficaces, la prévention et le traitement de la dénutrition ne font pas l'objet de suffisamment d'attention de la part des professionnels impliqués dans le soin des personnes âgées.
- Cette prise en charge nutritionnelle n'est pas possible sans un personnel qualifié, c'est-à-dire correctement formé aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées ainsi qu'au dépistage et à la prise en charge de la dénutrition.



Introduction

Crowley et al., 2019

- L'une des stratégies clefs pour promouvoir une alimentation saine auprès des populations à risque est d'impliquer les professionnels de santé
- De nombreuses associations médicales recommandent aux professionnels de santé de promouvoir une alimentation saine auprès de leurs patients afin de prévenir la survenue de maladies pour lesquelles une mauvaise alimentation est un facteur de risque majeur
- Cependant, ce « soin nutritionnel » (« *nutrition care* ») nécessite d'avoir des soignants formés, c'est-à-dire disposant à la fois du savoir et du savoir-faire pour dispenser des conseils nutritionnels auprès de leurs patients et infléchir de façon efficace les habitudes alimentaires de ces derniers



Introduction

Abbott et al., 2013

Authors	Training	Design	Weight	Intake	Nutritional status
Chang & Lin, 2005 Taiwan	Feeding skills training programmes	RCT		→	
Kim & Home, 1981 USA	Nutrition education	Pre-post		↑+	
Mamhidir et al, 2007 Sweden	Staff training and support in integrity promoting care	Controlled trial	↑+		
Suominen et al, 2007 Finland	Incorporating nutrition as part of good care	Pre-post	→	↑+	→
Westergren & Hedin, 2010 Sweden	nutrition care policy	Pre-post	↑+		↑+
Wikby et al, 2009 Sweden	Identifying nutritional needs and individualising nutritional care	Controlled trial	↑+		↑+

Objectif

Inventorier les formations initiales et continues proposées en France sur l'alimentation des personnes âgées, à destination des professionnels impliqués dans le *soin* des personnes âgées

- « Cure » : traitement du corps, s'inscrivant dans un contexte médical et apanage des professionnels de santé (médecins, infirmiers, diététicien)
- « Care » : prise en charge de la personne dans sa vie sociale (auxiliaires de vie, aide-ménagère, service de restauration collective, institutions...)



Méthode



Méthode

Identification des formations

- Délimitation des recherches

 - Formation initiales ou continues*

 - Formation publiques ou privées*

 - Formation délivrant un diplôme ou une certification*

- Fouille de données sur internet

 - Mots-clefs : diplôme universitaire, DU, master, licence, formation continue, alimentation, personne âgée*

 - Analyse des sites internet et des catalogues de formation identifiés*

- Questionnaires et entretiens auprès de professionnels en lien avec la personne âgée

 - Avez-vous suivi / connaissez-vous une(des) formation(s) sur l'alimentation des personnes âgées ?*



Méthode

Construction d'une base de données « formation »

- Nom, type de formation (initiale/continue)
- Formateur, type de formateur (public, privé)
- Public cible
- Lieu, durée, objectif, programme, mode d'évaluation
- Si possible : nombre de personnes formées par session, année de création, coût de la formation.



Méthode

Analyse des formations

- Identification des thématiques abordées par les formations

Revue des plaquettes

Identification de 44 thématiques

- Grille d'analyse

Pour chaque formation, identification des thématiques abordées

2 évaluateurs indépendants, un 3^{ème} évaluateur en cas de non consensus



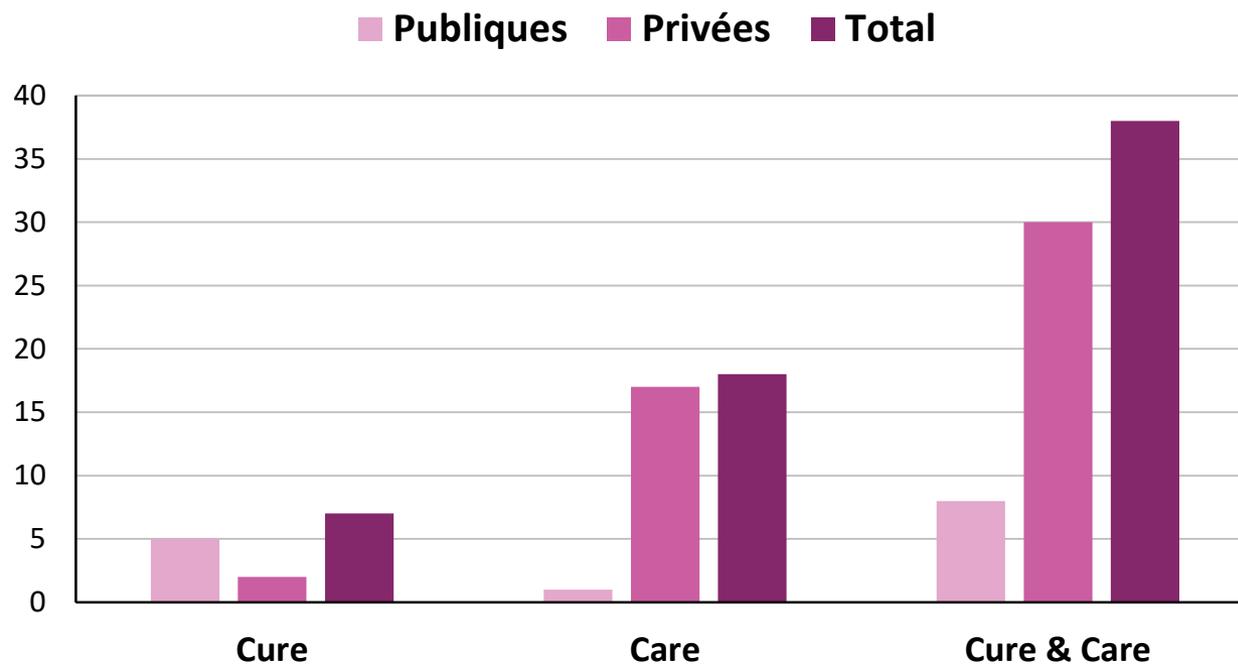
Résultats



Résultats

63 formations ont été recensées

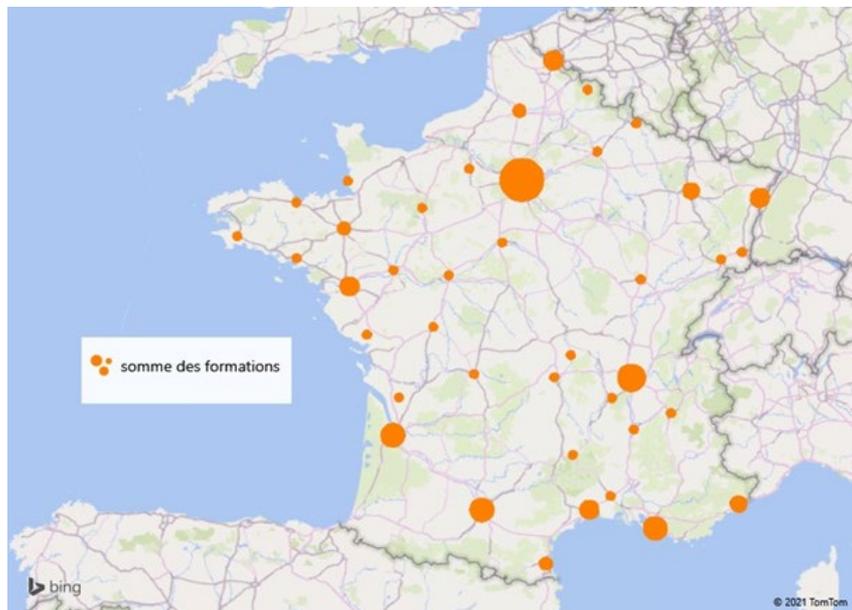
- 84% sont des formations continues
- 78% sont des formations dispensées par des organismes privés



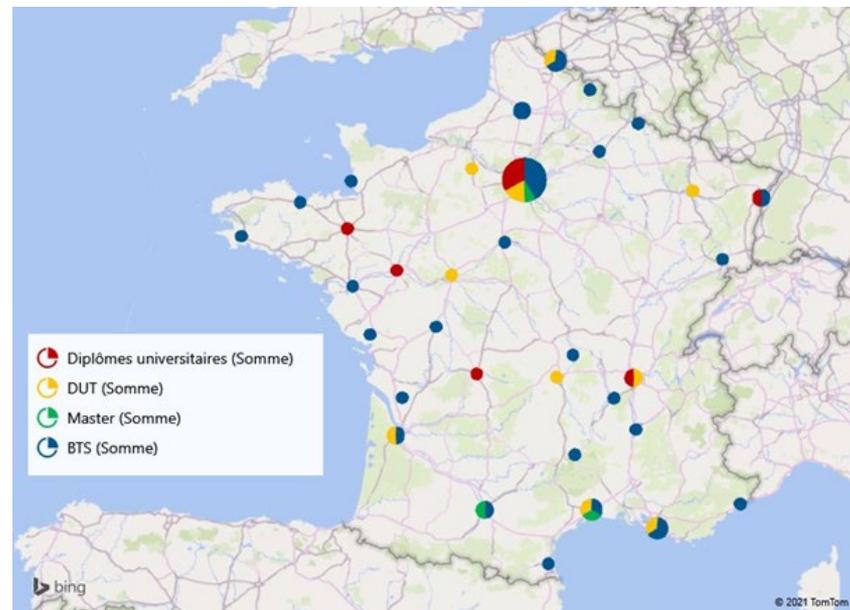
Résultats

Localisation des formations

Formations publiques et privées



Formations universitaires et BTS diététiques



Résultats

Thématiques abordées par les formations

- **En bleu: cure uniquement; en vert : care uniquement**

- Nutrition de la personne âgée

*Besoins nutritionnels de la personnes âgées ; Hydratation ; **Microbiote** ; Activité physique ;*

Dénutrition proteino-énergétique ; Sarcopénie ; Les outils de diagnostic & de prévention de la dénutrition ; Surpoids et obésité

- Difficultés rencontrées par la personne âgée

*Intolérances et allergies alimentaires ; Les toxi-infections alimentaires ; **Carences en vitamines** ; Troubles du comportement alimentaire (ex. refus alimentaire) ; Troubles gastro-intestinaux ; Troubles de la déglutition ; Troubles de la mastication / hygiène buccodentaire ; Alimentation et cancer ; Pathologies liées aux vieillissement (neurodégénératives...) ; Troubles psychologiques et cognitifs (états dépressifs/confusionnels)*

- La personne âgée et l'acte alimentaire

Biologie/physiologie du vieillissement en lien avec l'alimentation ; Études des cohortes sur le vieillissement (épidémiologie) ;

Approche psychologique de l'alimentation (symbolique) ; Approche sociologique de l'alimentation ; Dimension affective de l'alimentation (plaisir sensoriel, convivialité des repas...)

Attentes alimentaires des personnes âgées (offre alimentaire adaptée)

Résultats

Thématiques abordées par les formations

- **En bleu: cure uniquement; en vert : care uniquement**

- **Préparer les repas des personnes âgées**

Règles d'hygiène à respecter ; Equilibre alimentaire et menus équilibrés ; Initiation aux recommandations officielles (GEMRCN, PNNS, HAS...)

Présentation des repas ; Enrichissement des repas ; Adapter les textures ; Adapter les menus aux régimes ; Le manger-main ; Cuisson et techniques culinaires spécifiques

Gestion financière, logistique, et management de projet ;

- **Accompagner les repas**

*L'aide au repas (adaptations posturales...) ; **Procédure d'urgence à suivre en cas de fausses routes.***

Rôle de l'intervenant à domicile dans le repas

Gestion d'ateliers cuisine ; Communiquer avec la famille

- **Supplémenter**

Compléments alimentaires; Compléments nutritionnels oraux ; La renutrition ; Nutrition artificielle ;

- **Autre**

Partage d'expériences (cas concrets).



Résultats



Top ten des thématiques les plus abordées

- Besoins nutritionnels de la personne âgée (78% des formations)
- Dénutrition protéino-énergétique (57%)
- Dimension affective de l'alimentation (plaisir sensoriel, convivialité des repas...) (46%)
- Adaptation des textures (44%)
- Équilibre alimentaire et menus équilibrés (38%)
- Adapter les menus aux régimes (38%)
- Biologie/physiologie du vieillissement en lien avec l'alimentation (36%)
- Les outils de diagnostic & de prévention de la dénutrition (35%)
- Présentation des repas (35%)
- Les règles d'hygiène à respecter (33%)

Résultats



Flop ten des thématiques les moins abordées (<8%)

- Le microbiote
- Études des cohortes sur le vieillissement (épidémiologie)
- Rôle de l'intervenant à domicile dans le repas
- Procédures d'urgences à suivre en cas de fausses routes
- Les compléments alimentaires
- Troubles gastro-intestinaux
- Carences en vitamines
- Activité physique
- Alimentation et cancer
- Communication avec la famille
- Gestion d'ateliers de cuisine

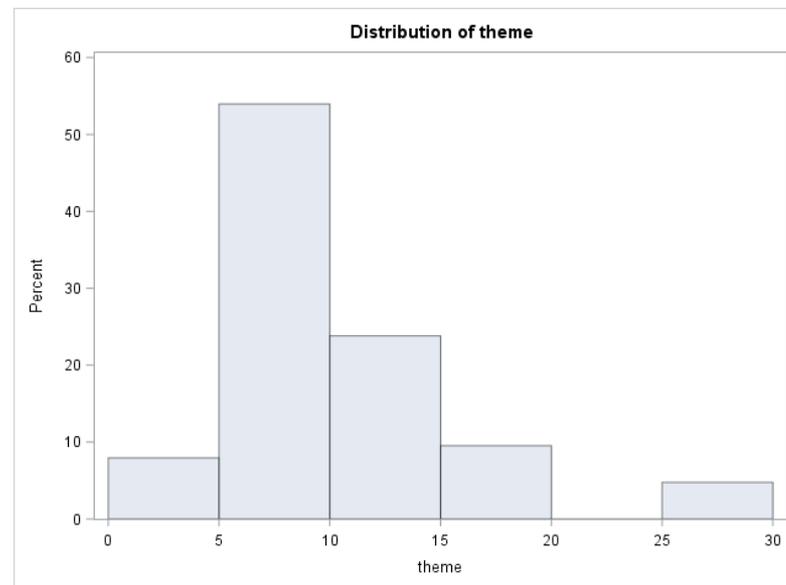
Résultats

Durée des formations

- 2 heures à 3 ans
- 11% des formations \geq 1 an (formation universitaire dont BTS diététique)
- 65% des formations = 2 jours

Nombre de thématiques / formation

- En moyenne : 9,5 par formation
- Minimum : 3 (formations très spécifique : HACPP, aspect socio du repas)
- Maximum : 27-29 (Etude en diététique)



Discussion



Discussion

Une offre de formation insuffisante et/ou peu visible

- Manque de visibilité et de notoriété des formations existantes
- Mauvaise répartition territoriale

Des formations davantage orientées vers le curatif que le préventif

Des formations très orientées vers la nutrition

- Dimension sociale de l'alimentation peu abordée
- Gaspillage, ergonomie à table, réorganisation des apports protéiques...

Manque de fiabilité des contenus

- Caution scientifique / médicale pas toujours présente
- Durée de formation courte, peu de thématiques abordées
- Ressources documentaires insuffisantes (ouvrages...)
- Associer différentes disciplines / acteurs parmi les formateurs



Discussion

Renforcer la formation...

- Notamment auprès des médecins et des cuisiniers

53^{ème} avis de la CNA

- « La formation de tous les acteurs aux problèmes nutritionnels en gériatrie est indispensable, y compris du personnel employé de gré à gré, des médecins généralistes et des spécialistes qui reçoivent beaucoup de personnes âgées et prescrivent parfois des régimes restrictifs. »

Questions ?

Quelles perspectives, quelles actions ?



Centre des Sciences
du Goût et de
l'Alimentation



INRAE



UBFC
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE FRANCHE-COMTE



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité