

Projet

“Les Bienfaisants”



# Vision en EHPAD

## Des forts enjeux éthiques et réglementaires

- Une attente de plus en plus forte des familles avec la nécessité de rassurer.
- Des prises en charges qui doivent respecter la charte des choix et des libertés : consentement éclairé.
- Un contexte réglementaire plus contraignant que facilitant

## Un pilotage des projets, un budget serré

- Des contraintes économiques qui ne laissent pas beaucoup de souplesse à la prise de décision
- Des solutions onéreuses qui ne répondent pas toujours aux objectifs nutritionnels attendus

## De fortes contraintes RH

- Des difficultés de recrutements et un turn over important
- Des parcours de formations qui n'arrivent pas à suivre ce contexte RH
- Des organisations mises à mal qui ne facilitent pas la mise en place de protocoles et procédures



# AVEC DES RESIDENTS DE PLUS EN PLUS DEPENDANTS.

## **POLYPATHOLOGIQUES**

Des résidents de plus en plus âgés (85/86 ans), **GMP 740**, 54% ont un GIR 1 ou 2 plus de **6** affections associées, **surmédicamentés**

## **DENUTRIS**

**35 à 40%** de dénutrition liée à l'état de dépendance et à la perte d'envie de manger. **98% sont sarcopéniques.**

## **DYSPHAGIQUES**

Des résidents avec des **troubles masticatoires** certains et des problèmes buccodentaires (35 à 50% des résidents)

# UN CONTEXTE QUI COMPLEXIFIE LA PRISE EN CHARGE

## Des adaptations du GEMRCN pour limiter le gaspillage

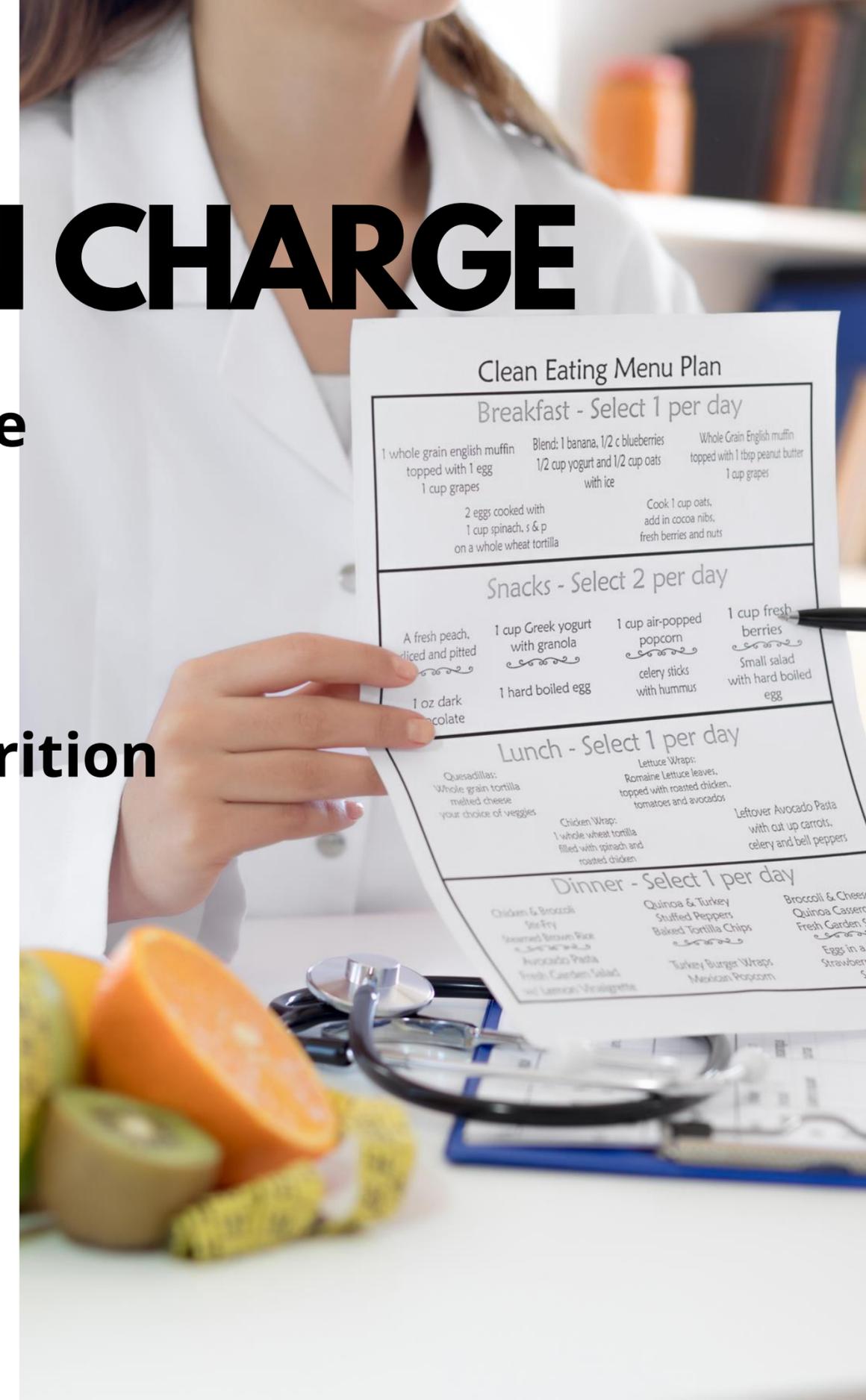
- Le cahier de grammages jugé non adapté entraînant du gaspillage alimentaire
- La majorité des résidents ont un petit appétit ce qui entraîne des consommations réduites
- Une adaptation des menus essentielle pour tenir compte des goûts des résidents

## Des stratégies complexes pour lutter contre la dénutrition

- Des protocoles d'enrichissements protéiques pas toujours maîtrisés.
- Des équipes démotivées car happées par les différentes contraintes => Désengagement.

## 2 indicateurs clés : dénutrition & satisfaction

- Un taux de dénutrition qui n'évolue pas depuis plusieurs années et qui induit une charge de travail supplémentaire pour le personnel.
- Un taux de satisfaction des résidents à la baisse quand la qualité de la restauration n'est pas au niveau.



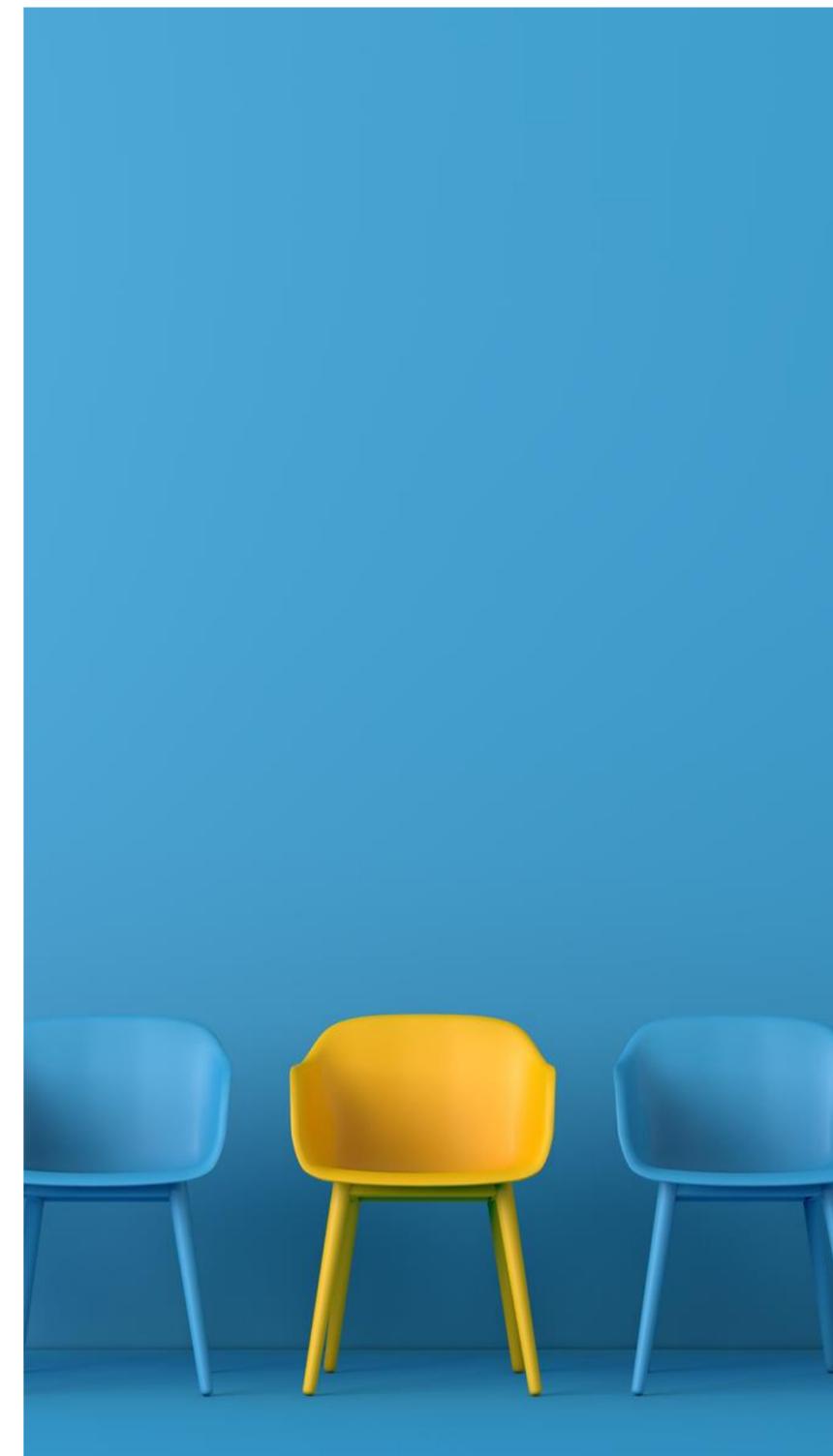


**IL EST TEMPS DE CHANGER  
DE STRATEGIE...**



***Passer d'une stratégie  
nutritionnelle complexe à  
une offre alimentaire  
simple & gourmande***

***Une offre performante  
nutritionnellement qui  
améliore le taux de  
satisfaction des résidents***



# COMMENT ?



# En créant la commission de menu EHPAD la plus grande de France



# Un évènement unique rassemblant :



Les spécialistes  
de la data en  
médico-social  
(MS)



Les  
professionnels  
de santé,  
experts du MS



Les directeurs  
de restauration  
et d'EHPAD, les  
opérationnels

Qu'est ce que le résident mange ?  
(grammages)

Qu'est ce que le résident aime ?  
(préférences)



Humainement qu'est ce  
que je peux faire ?



Qu'est ce que le résident peut manger ?  
Orthophoniste

Qu'est ce que le résident doit manger ?  
Diet, Médecin



Financièrement qu'est ce  
que je peux faire ?



# Co-création entre experts





**LANCEMENT**  
**12/11/2024**

Récupération de la  
data sur plusieurs  
EHPAD partenaires

Analyse de la data  
avec les experts

**COMMISSION  
DE MENU**  
**Début 2025**



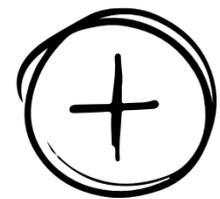
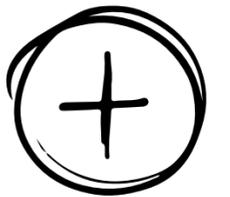
Définition des  
solutions existantes  
ou à développer

# Budget prévisionnel



Budget organisation, logistique, média

Budget entreprises de la data



Budget experts

30 à 50k€

# Qui-suis-je ?

Je m'appelle **Aline VICTOR**, je suis **diététicienne nutritionniste**. Je travaille depuis plus de 15 ans dans le secteur de la santé (restauration collective, industrie agro-alimentaire, gérontopôle).

Je m'intéresse particulièrement aux **enjeux du vieillissement** : la prévention, la fragilité, la dénutrition, la dépendance.

De la cuisine jusqu'au soin, j'attache une importance à **la place de l'alimentation** dans les stratégies de santé.

Je suis curieuse **des nouvelles technologies** et leurs places dans notre société.

**...et surtout j'ai plein d'idées !!!**



MERCI!

[aline.avise@gmail.com](mailto:aline.avise@gmail.com)

06-84-99-11-55

