

Auteurs : Delphine Jegou, co-gérante, Sandra Lajaunias, responsable de secteur, Eugénie Avon et Marie-France Montfort, assistantes de vie, et Delphine Henrique, stagiaire diététicienne Majordome Services

La responsabilité de changer nos pratiques

C'est ensemble, en équipe, que nous nous sommes saisis de la question primordiale de l'alimentation avec la volonté d'apporter des solutions pragmatiques et de nous appuyer sur une diététicienne.

» **DELPHINE JEGOU**, co-gérante Majordome Services Salon de Provence.

« Nous constatons que les causes d'hospitalisation les plus fréquentes sont les chutes et les problèmes de dénutrition. Quand nos bénéficiaires rentrent ensuite à leur domicile, nous avons des demandes d'aide. Le portage de repas est souvent une bonne solution, mais pour des personnes qui n'ont pas beaucoup d'appétit, des troubles de déglutition, des régimes particuliers, l'impossibilité de manger seule, ce n'est pas toujours adapté, ni consommé d'ailleurs. Nos intervenantes retrouvent souvent des plateaux entiers dans le réfrigérateur. Nous avons donc dû adapter nos pratiques. C'est toute l'équipe qui s'est interrogée sur les recettes à faire selon les pathologies, les troubles de la déglutition, le manque d'appétit, le refus de manger. Les auxiliaires de vie sont obligées de s'organiser en fonction du peu de temps imparti. La réalité est que, entre le choix des menus, la gestion du budget et des courses, la préparation... il ne reste que trop peu de temps pour que le bénéficiaire apprécie son repas, occasionnant stress et anxiété pour l'aidant professionnel et la personne aidée. Pour accompagner l'équipe, j'ai fait le choix d'intégrer une diététicienne en devenir, encore stagiaire, pour confronter nos pratiques et améliorer la qualité du service rendu. »

Alimentation et réminiscence

» **MARIE-FRANCE MONTFORT**, assistante de vie. « Lors de la semaine du goût, nous avons fait avec M^{me} D., qui souffre de pathologies en lien avec le vieillissement, une courge butternut au four et des pommes au four. En cuisinant, elle s'est replongée dans ses souvenirs du dimanche où elle faisait des gâteaux avec ses filles et s'est souvenue des courges qu'elle mangeait petite. Depuis, une de ses filles laisse des pommes, lorsqu'elle passe la voir, pour que l'on puisse les faire au four ou bien nous les faisons caraméliser à la poêle car sa maman adore les manger avec du fromage blanc en dessert. Cette semaine du goût n'a pas seulement ravivé des souvenirs mais a aussi permis de valoriser cette bénéficiaire et de (re)donner l'envie aux enfants de cuisiner avec leur maman. »

La diététicienne en SAAD¹

Une diététicienne a toute sa place dans un SAAD alors que jusqu'à présent elle est complètement absente de l'équipe sociomédicale (excepté dans le milieu hospitalier). Pourtant, pour des questions de budget, il n'y en a pas. Grâce à ses compétences, elle peut intervenir aussi bien en faveur de la promotion de la santé que dans la prise en soin globale des bénéficiaires. Au cœur des enjeux de santé, ses missions s'inscrivent dans la prévention des risques

de chutes, la prévention contre la dénutrition et dans le maintien de l'autonomie des usagers en :

- » assurant un suivi individualisé des personnes bénéficiant des prestations de services à domicile ;
- » étant le relais des équipes en intervenant sur demande, en cas de détection d'un problème de dénutrition à domicile par exemple,
- » mettant en place des critères d'alerte de dénutrition et/ou déshydratation en relation avec les équipes (poids,

IMC², MNA³...) déclenchant un bilan nutritionnel et des recommandations adaptées ;

- » assurant la sensibilisation et la formation des aides à domicile quant à l'importance du maintien d'un bon apport nutritionnel des bénéficiaires.
- » améliorant la relation aidant-aidé avec l'organisation des ateliers pratiques sur le thème de l'alimentation.

1. SAAD : Service d'aide et d'accompagnement à domicile.
2. IMC : Indice de masse corporelle.
3. MNA[®] : Mini Nutritional Assessment.

♦♦♦ **SANDRA LAJAUNIAS**, responsable de secteur. « Face aux chutes à répétition notamment chez nos usagers diabétiques, j'ai proposé de mettre en place une stratégie autour de la préparation du repas en pariant sur un travail pluridisciplinaire. Suite à un contact avec l'infirmière en charge des soins d'une bénéficiaire, nous avons opté pour une intervention coordonnée avec l'auxiliaire de vie à domicile qui était en charge de préparer le repas en fonction du taux de diabète sur le conseil de l'infirmière. L'enjeu est que le repas soit pris correctement. Les résultats ont été très prometteurs. Nous avons donc généralisé cette pratique collaborative pour les personnes souffrant de pathologies nécessitant une aide à la préparation du repas dans la prévention du risque des chutes. »

» **EUGÉNIE AVON**, assistante de vie. « Je vais vous parler d'une dame de 90 ans atteinte de la maladie d'Alzheimer, qui éprouve des difficultés à se déplacer, à tenir debout seule et à s'exprimer. Il a fallu revoir son alimentation car une gêne à la déglutition se faisait de plus en plus ressentir, ainsi que de la fatigue. Nous avons, avec l'aide de la famille, décidé de

rendre tous les aliments les plus lisses possible, sans qu'ils soient trop liquides, sachant que nous ne disposions que de 1 h 30, midi et soir, ce qui est peu pour cette femme, qui avait souvent besoin de 45 minutes pour manger. On a commencé par lui montrer les gestes tous les jours (effet miroir recherché), en discutant avec elle, même si elle ne répondait pas toujours. Il fallait la rassurer sans cesse. Elle a très bien accepté le changement de texture car malgré sa difficulté à déglutir, elle avait tout de même de l'appétit et était gourmande. Nos craintes étaient qu'elle n'ait pas suffisamment d'apports nutritionnels, car elle commençait à faire des infections pulmonaires et des escarres. La présence de la diététicienne pendant son stage nous a rassurées et nous avons ainsi pu nous servir de sa méthodologie (à travers un livret de bonnes pratiques), notamment sur les apports journaliers avec une autre texture. Son accompagnement a été indispensable pour nous, professionnels de terrain. »

» **DELPHINE HENRIQUE**, stagiaire diététicienne. « Dans le cadre de ma 2^e année de BTS Diététique, le choix de mon projet en tant que stagiaire s'est porté sur l'amélioration des

Alimentation : la grande oubliée

pratiques professionnelles des aides à domicile en matière de nutrition afin de maintenir l'autonomie des bénéficiaires vivant à domicile. Lors de mes entretiens avec plusieurs professionnelles, elles m'ont fait part de leurs stress et de leurs inquiétudes dans l'élaboration des repas de leurs bénéficiaires qui ont des pathologies et dont l'alimentation doit être adaptée. Peu d'informations leur sont communiquées sur le régime prescrit. Il était donc nécessaire de proposer une formation nutrition (besoins nutritionnels de base, dénutrition, malnutrition, diabète, troubles de la déglutition, hypoglycémie, enrichissement, textures...). Par la suite, j'ai élaboré un livret professionnel visant à faciliter l'acquisition des connaissances. Destiné aux intervenantes, ce guide pratique sur la nutrition compile toutes les informations importantes

et utiles. Ce livret contient également des idées recettes rapides et faciles à réaliser. Nous avons aussi voulu rendre cette formation ludique en proposant aux bénéficiaires et aides à domicile qui le souhaitent de participer à la semaine du goût. Cela n'a pas été évident à mettre en place car il a fallu faire face aux multiples difficultés : hospitalisation, accident domestique, décès, perte d'appétit à cause d'un cancer, absence d'équipements et de matériels, organisation des courses... Malgré tout, cela a été un véritable succès car aidants, aidés et aides à domicile ont tous mis la main à la pâte ! Cette expérience m'a permis de prendre conscience de l'importance de valoriser le travail des aides à domicile ; elles sont indispensables au maintien à domicile qui passe par une bonne alimentation. »

ASH

HORS-SÉRIE

LES VIOLENCES SEXUELLES

Savoir les détecter ;
écouter et accompagner
la parole des victimes

AU SOMMAIRE

- ➔ ÉTAT DES LIEUX
- ➔ SUR LE TERRAIN
- ➔ MISE EN PERSPECTIVE



11,25 € TTC



Pour en savoir plus sur les numéros déjà parus et offres d'abonnements, rendez-vous sur la boutique en ligne du site www.ash.tm.fr

Bon de commande

À retourner à l'adresse suivante: ASH Publications - Service VPC
23 rue Dupont-des-Loges - 57000 METZ
Tél. : 01 40 05 23 15 - Mail : abonnements@info6tm.com

VPCAP00063

OUI, je commande exemplaire(s) du hors-série:

ASH Établissements **Les violences sexuelles**
(réf. 1DACH0001), au prix unitaire de **11,25 € TTC***

+ 0,95 € de frais d'envoi (par ex. commandé) en France métropolitaine ou + 1,80 € pour les autres destinations.

Mme M.

Nom :

Prénom :

Fonction / Service :

Établissement :

Adresse : Personnelle Professionnelle

Code postal : [] Ville :

Tél. : []

E-mail :

N° Siret : []

Code NAF : [] Siège Établissement

Vous trouverez ci-joint mon règlement de € TTC
+ 0,95 € de frais d'envoi (par ex. commandé) en France métropolitaine
ou + 1,80 € pour les autres destinations, par chèque à l'ordre de ASH
Publications.

Date :

Signature et cachet:

* TVA presse 2,1 %.

Conformément à la législation en vigueur, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant.

ASH
PUBLICATIONS

SIÈGE SOCIAL IMMEUBLE VALMY 8 | 137 QUAI DE VALMY |
75010 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 1000 € | RCS PARIS 823 174 248 |
SIRET 823 174 248 00018 | CODE TVA FR47 823174248

1DACH0001_AP_170x120_03-21