

Ehpad. Retrouver la vie dans l'assiette

Publié le 29 mars 2019 à 18h40 Modifié le 29 mars 2019 à 18h41

VOIR LES COMMENTAIRES



Collectivités, scientifiques, industriels réunis autour de l'hôpital pour un projet collaboratif sur le bien-être des personnes âgées fragilisées. (Le Télégramme/Ronan Larvor)

C'est un projet alimentaire qui crée l'événement ce printemps et donnera à Quimper une audience internationale à son aboutissement dans trois ans. Il associe le centre hospitalier, les scientifiques, les industriels pour une cause qui fait l'actualité : le bien-être des résidents des Ehpad. Il passera par le bien manger.

« Dans ma famille on ne demande pas comment tu vas ? mais as-tu bien mangé ? », illustre le conseiller régional Karim Ghachem. « L'alimentation est un des premiers médicaments pour les personnes âgées, ajoute Claire Levry-Gérard, vice-présidente de l'agglomération quimpéroise. On nous parle de coût des repas dans les Ehpad mais un repas un peu plus cher ne sera-t-il pas source d'économies par ses bienfaits sur la santé, l'autonomie des personnes ? ». La prise en charge des personnes âgées dépendantes est au cœur de l'actualité. Les témoignages qui se multiplient ne sont pas flatteurs. Un des problèmes chroniques des résidents est la dénutrition, faute de goût à la vie. Ce goût pourrait revenir par le simple plaisir de manger. En Cornouaille, la cuisine interhospitalière Vitalys a commencé à y réfléchir avec le déplacement de cuisiniers dans les établissements pour des repas moins aseptisés. « Mais ils sont arrivés au bout de la démarche et il reste des freins à lever », constate Karine Hermenier, directrice adjointe du Chic (*).

Un projet collaboratif construit

« En 2016, nous avons eu un contact avec la direction du Chic qui travaillait sur l'hôpital de demain. Il y avait un volet consacré à l'alimentation dans les Ehpad, rappelle Fabien Le Bleis, de la Technopole de Quimper. Nous avons cherché des partenaires industriels ». Guyader Traiteur Frais, Hénaff, Kemper Gastronomie, Polaris et Tan (spiruline) ont adhéré. Côté recherches, les ressources n'ont pas manqué. Deux laboratoires académiques (LEGO et IMT Atlantique), l'Adria, l'entreprise SensoStat ont rejoint le groupe qui mobilise la Région, le Département, QBO, la Fédération hospitalière de France. Au total, douze partenaires sont réunis pour Nutrichic, un programme présenté ce vendredi.

“

« Les résidents nous disent qu'ils regrettent de ne pouvoir choisir les aliments, de manger dans un environnement hospitalier inadapté et surtout qu'ils sont contraints par le temps »

”

Les odeurs de la cuisine

« Nutrichic est prévu jusqu'en septembre 2021, explique Martin Kervadec, coordinateur. Il se fait en trois étapes : une étude sur la représentation du bien manger et du bien-être en Ehpad, une amélioration du plaisir sensoriel par l'alimentation à partir de recettes travaillées avec nos partenaires et enfin un travail sur l'environnement de l'assiette : les recettes, les goûts des personnes âgées, le temps consacré au repas ». « Nous avons lancé nos enquêtes l'automne dernier, explique Samuel Guillemot, chercheur au laboratoire LEGO, spécialisé dans le comportement des consommateurs. Les résidents nous disent qu'ils regrettent de ne pouvoir choisir les aliments, de manger dans un environnement hospitalier inadapté et surtout qu'ils sont contraints par le temps ». Anne-Emmanuelle Le Minous (**Adria**) s'est, elle, immergée dans un établissement. « L'alimentation structure la journée, c'est un moment de sociabilité et la question de la temporalité est cruciale, confirme-t-elle. Il y a un décalage entre la lenteur des personnes âgées et la pression des personnels. Nous avons aussi noté la quasi-absence d'odeurs de plats sous emballage, or celles-ci font partie du plaisir ».

Le ressenti analysé

Il faudra évaluer les mesures prises parfois pour des personnes qui ne peuvent pas s'exprimer. Eric Teillet, directeur scientifique de la société SensoStat, apportera son expertise dans la mesure scientifique entre l'être humain et le produit. À partir d'un constat à un temps T, il apporte des petits changements (couleur, intensité gustative...) et analyse les ressentis. Sorin Moga, maître de conférences à l'école d'ingénieur IMT Atlantique, travaille aussi sur des protocoles de mesure pour l'évaluation des comportements alimentaires des résidents. Cela peut aller de la quantité consommée, à l'analyse des émotions sur le visage, en passant par les paramètres physiologiques (température, pouls...).

Nutrichic, qui mobilise 669 000 €, a déjà une audience nationale tant la problématique est vitale et concerne non seulement les personnes âgées mais aussi les professionnels valorisés dans leur travail. « À l'échéance fin 2021, on peut imaginer un colloque international à Quimper sur l'alimentation des personnes âgées », estime Fabien Le Bleis.

(*) Le centre hospitalier de Quimper Cornouaille accueille 611 résidents dans six Ehpad. Les établissements de Quimper Keradennec (100 personnes), Ti Creac'h (120) et Concarneau Les Embruns (109) sont concernés par le programme.