

Améliorer l'expérience alimentaire en Ehpad

NutriCHIC, innovation gourmande, territoriale et pluridisciplinaire

Martin KERVADEC Coordonnateur NutriCHIC

Catherine CORRE Pilote du projet NutriCHIC, directrice déléguée des résidences pour personnes âgées, référente du pôle médico-social

Centre hospitalier intercommunal de Cornouaille Quimper-Concarneau

Comment développer le plaisir alimentaire en Ehpad et lutter contre le risque de dénutrition des personnes âgées en institution ? Le programme NutriCHIC porte cette ambition. Collaboratif et pluridisciplinaire, il associe des partenaires aux compétences complémentaires : hôpital, Ehpad, professionnels de santé, industriels, chercheurs... Ce projet innovant, soutenu par la Fédération hospitalière de France, court sur trois ans (2018-2021). Son suffixe, CHIC, est l'acronyme du centre hospitalier intercommunal de Cornouaille, Quimper-Concarneau.

Le projet est né au cœur du Finistère. Une évidence pour ses acteurs, car à la richesse du tissu économique local, notamment agro-alimentaire, répond un secteur gérontologique en mutation.

Les pratiques professionnelles évoluent vers une personnalisation de l'accompagnement des aînés. Dans les Ehpad du territoire, rythmes et habitudes de chacun sont respectés. Le repas, moment clef de la journée du résident, source de repères et de convivialité bien connue, revêt ici une dimension hôtelière.

L'enjeu : améliorer les pratiques alimentaires au sein du centre hospitalier intercommunal. Le CHIC accueille un peu plus de six cents résidents sur six sites, trois à Quimper et trois à Concarneau.

Améliorer le contenu de l'assiette, rendre plus attractif l'environnement du repas est une source de satisfaction pour les résidents comme pour les professionnels : les deux vont de pair dès que la qualité est au rendez-vous.

Une ingénierie scientifique a rapidement donné corps au programme avec l'apport d'entreprises spécialisées et de laboratoires universitaires. NutriCHIC a reçu l'appui de Vitalys. Ce groupement d'intérêt public (GIP) situé près de Quimper est producteur de repas pour le centre hospitalier (en encadré page suivante, l'interview de son responsable, François Amigon). Très vite aussi, la labellisation du programme par l'organisme Valorial a favorisé l'obtention de financements publics qui émanent principalement de la Région Bretagne, mais aussi du Département et de l'Agglomération quimpéroise, à hauteur de 450 000 €.

Patrimoine culinaire à l'honneur

La Cornouaille a vu naître ou s'installer la majorité des résidents accueillis au sein des Ehpad du CHIC. La plupart ont vécu toute leur vie dans ce terroir de spécialités gourmandes : galettes de Pont-Aven, pâté Henaff et conserves de poisson.

Le patrimoine culinaire local a imprégné les habitudes alimentaires des résidents. Si l'on considère le pays Glazik, au nord, qui regroupe une communauté de communes exclusivement rurale, et le cap Sizun, résolument tourné vers l'Atlantique, peut-on parler de traditions alimentaires associées aux bassins de vie dont sont originaires les résidents ? Existe-t-il une plus grande envie de poisson chez les résidents des Embruns à Concarneau ? une plus grande appétence pour les produits carnés chez les résidents quimpérois ? Nous avons envisagé chacune de ces questions.



Exemple de prototypes manger-mains à base de gel alimentaire



Essai parmentier maquereau sauce vierge, manger-mains

Industriels et chercheurs : des partenaires établis en Cornouaille

Tourné vers l'industrie agro-alimentaire (IAA), ce territoire a longtemps été connu pour ses ports de pêche, Audierne, Le Guilvinec, Concarneau. Il s'est modernisé dans la seconde moitié du 20^e siècle, a développé les activités liées à l'élevage. Aujourd'hui, les IAA locales emploient 9 000 personnes. Les entreprises qui exercent une activité périphérique font vivre 6 400 salariés. Six d'entre elles¹ ont mis leurs compétences, savoir-faire et technologies au service du bien-être alimentaire des résidents du CHIC. Un centre d'expertise agro-alimentaire installé à Quimper (ADRIA Développement) les accompagne. Sa mission : faciliter les activités de R & D portées par ces IAA dans le cadre de NutriCHIC, Le Finistère sud est un territoire de recherche et d'innovation. Deux équipes universitaires et une entreprise fédérées par NutriCHIC mènent des travaux au sein des Ehpad concernés. Le laboratoire d'économie et de gestion de l'Ouest (LEGO), l'Institut Mines-Télécom Atlantique (IMT Atlantique) et SensoStat produisent des connaissances dans leurs domaines respectifs : sociologie, sciences de la communication, analyses sensorielles. Ces connaissances sont partagées entre les partenaires du programme pour mieux répondre aux attentes des résidents, de leurs familles et des Ehpad.

À mi-parcours

Trois résidences du CHIC – Ty Creach et Ker Radeneg (Quimper), Les Embruns (Concarneau) – participent à l'expérimentation. Professionnels médicaux et paramédicaux, spécialistes de la

nutrition ou de l'animation, sont très investis dans les différentes phases du programme : diagnostic, interview d'un panel de résidents, phase opérationnelle d'étude et de mesures des comportements alimentaires.

Avec nos partenaires, la recherche s'organise en plusieurs étapes. Il s'agit de comprendre les stratégies alimentaires des résidents et de mesurer l'évolution du bien-être ressenti par la modification des propriétés sensorielles des aliments, de valoriser les expériences alimentaires et le bien-être

Six entreprises locales ont mis leurs compétences et technologies au service du bien-être alimentaire des résidents du CHIC.

des personnes âgées. Ces travaux permettront notamment de tenter l'élaboration de produits alimentaires innovants. Un regard prospectif sera aussi porté sur le « résident de demain ».

>> **L'approche sociologique** a débuté par une étude du LEGO sur les représentations du bien-manger en Ehpad. 35 personnes – résidents, familles, professionnels exerçant en Ehpad et personnel de Vitalys – ont été interrogées lors de « papotages » organisés autour d'un café avec les résidents volontaires et leurs proches.

Plusieurs sessions « d'immersion » se sont tenues parallèlement, au sein de deux résidences. Du petit déjeuner au dîner, ADRIA Développement a étudié quatre journées sur le plan alimentaire : quelles contraintes pour la cuisine centrale, pour les soignants ? Dans quelles conditions sont servis les repas ? Observe-t-on des spécificités dans certaines résidences ? Les restitutions ont permis aux acteurs

1. Henaff, Quimper Gastronomie, Guyader Gastronomie, Polaris, Tam et Maréval



CINQ QUESTIONS À...



FRANÇOIS AMIGON

Responsable de restauration au GIP Vitalys

Comment travaille votre cuisine centrale interhospitalière ?

Vitalys produit et livre deux millions de repas par an aux sept établissements de santé, sociaux et médico-sociaux adhérents. Nous travaillons ensemble depuis seize ans et en confiance.

Pourquoi participer au programme ?

Afin d'en être acteur à part entière. Nos contraintes sont connues des partenaires et intégrées aux protocoles expérimentaux. Questionner notre offre actuelle a aussi compté dans la décision. Du directeur d'établissement à l'aide-soignante, tout le monde est partie prenante. Enfin, nous bénéficions du regard extérieur et neutre de chercheurs.

Qu'apporte NutriCHIC au GIP ?

À anticiper les modifications pour les intégrer dans nos plannings de production. Il a fallu planifier les phases de mesures des expérimentations sensorielles et physiologiques. Puis nos partenaires ont pris en compte nos cycles de production pour un recueil d'observations sur menus identiques. Ces deux étapes ont décloisonné nos relations. Autre atout du programme : la rigueur. Les attentes sont précises en matière de protocoles, de qualité des données et de publication.

Quelques exemples collaboratifs de ce projet pluridisciplinaire ?

Les échanges sont constants entre le chef de production Vitalys et SensoStat, avec l'équipe de diététiciennes du CHIC et avec l'équipe projet NutriCHIC. Par exemple sur les goûts, les couleurs, le manger-main. Ingrédient par ingrédient, menu par menu, résidence par résidence.

À mi-parcours, quelles perspectives ?

Le développement d'innovations et une nouvelle vision de nos recettes. Aller plus loin pour ce public particulier nous motive. Construire un menu midi et soir, sept jours sur sept prend du temps. Nous avons déjà réussi à transformer 27 recettes. Reste à lever certaines limites techniques et humaines afin de produire ce type de menus à grande échelle.

de confronter leurs points de vue, d'approfondir certains aspects et de mieux appréhender certains enjeux.

Les déjeuners font l'objet d'expérimentations depuis janvier 2020. Le LEGO a établi cinq propositions :

- présentation de table avec ajout systématique de nappes et de fleurs ;
- incitation à l'interaction entre résidents via des informations à leur intention, présentées en set de table ;
- mise à disposition d'épices pour que les résidents puissent assaisonner leurs plats de façon autonome ;
- service des déjeuners composante par composante pour permettre aux convives de se nourrir à leur rythme ;
- formation hôtelière d'une journée pour aider le personnel à améliorer le service et la présentation des repas.

Ces tests serviront à évaluer les facteurs du bien-être alimentaire identifiés lors des précédentes étapes du programme : création d'un cadre plus chaleureux, temps dévolu aux repas, convivialité, possibilité de choix alimentaires et présentation des assiettes. Les premiers résultats contribueront à modifier l'environnement social des repas. Trois types de mesures seront effectués afin de connaître l'impact des modifications apportées (quantité d'aliments ingérés, appréciation du temps de repas et ambiance en salle).

>> L'approche sensorielle Portée par SensoStat et l'IMT Atlantique, cette phase de collecte de données sensorielles et physiologiques a exigé plusieurs mois de travaux préparatoires. Le protocole expérimental prévoyait cinq temps de mesures. Le premier temps (T0) a produit des données étalons, sans modifications des menus. Par la suite, certaines composantes du déjeuner ont été modifiées afin d'en étudier l'effet sur les résidents. L'augmentation des goûts (T1), l'augmentation des couleurs (T2) et le manger-main (T3) ont été testés.

>> Les ajustements sont réguliers. Ainsi des mesures prises lors de l'intervention du cuisinier mobile de Vitalys au sein des services participant au programme. Initialement, nous lui avons demandé de préparer les mêmes recettes que celles utilisées dans les autres conditions afin d'observer l'impact du « fait sur place ». Aux premiers recueils de mesures, les résidents ont fait part de leur mécontentement : l'intervention du cuisinier mobile consiste à réaliser un menu choisi en amont par les convives du jour. En concertation avec l'ensemble des partenaires, une condition expérimentale (T5) a été ajoutée afin d'étudier le « fait sur place + choix du menu ».



Exemples de prototypes manger-mains : à gauche essai avec du gel alimentaire, au milieu avec crème, à droite avec légumes et viande.

>> La recherche d'innovation À l'issue de cette série d'expérimentations, les partenaires du programme disposeront de pistes d'amélioration du bien-être alimentaire en Ehpad. Les IAA accompagnées par ADRIA Développement pourront utiliser ces résultats afin d'élaborer de nouveaux produits, de nouvelles offres. Elles auront la possibilité de réaliser des prototypes que nous testerons auprès de résidents volontaires.

Premiers enseignements

Les travaux réalisés par le LEGO et ADRIA Développement mettent en lumière plusieurs tendances.

>> Choisir Les résidents semblent dépossédés de leur capacité à procéder à des choix de menus. C'est une erreur que nous avons commise, puis corrigée, lorsque nous avons fixé les menus réalisés par le cuisinier mobile dans l'élaboration du protocole expérimental sensoriel.

>> Améliorer L'environnement médical tend à ramener les personnes âgées à leur condition de « malade ». Les menus leur sont imposés. Les résidents n'ont pas l'opportunité de les améliorer par un assaisonnement. Les contraintes des soignants (manque de temps, pas de matériel culinaire, pas de solution « bis ») ne leur offrent pas davantage de flexibilité. Il faut aussi envisager que les convives d'une même table puissent se voir proposer des menus différents en fonction de la texture de leur alimentation, selon leurs capacités à consommer des aliments solides. Enfin, l'organisation actuelle de la cuisine centrale limite le potentiel de bien-être hédonique : difficile de travailler visuels, saveurs ou décors lorsque les repas sont livrés en barquettes collectives, puis mis en chauffe en chariots conditionnés.

>> Rythmer La temporalité entre soignants et résidents diffère. Nos partenaires ont observé que les premiers, contraints par la succession des tâches à réaliser, ont tendance à ne pas ralentir le rythme dans le temps de repas, avec pour conséquence de presser les seconds.

>> Socialiser Le moment du repas demeure technique et répond à une routine nutritive. Nous souhaitons le faire évoluer vers un moment de sociabilité entre résidents et avec l'équipe soignante.

>> Impliquer Les résidents ne sont pas associés aux étapes du repas. Le LEGO et ADRIA Développement ont observé qu'ils ne participent pas à sa préparation, ne sont pas invités à mettre la table, à la desservir ou à assurer le service. Cette absence d'implication renforce la perception du repas comme un acte soignant et non social.

Prochains résultats

Le résultat des expérimentations sensorielles et physiologiques permettra d'identifier un ou plusieurs leviers d'amélioration des menus. Si l'une des hypothèses est vérifiée, nous travaillerons avec Vitalys sur les conditions d'intégration à notre offre de restauration. ADRIA Développement et les IAA contribueront à l'élaboration de prototypes testés par les résidents. Les expérimentations sociologiques livreront leurs résultats fin 2020. Nous disposerons alors d'informations précieuses quant à l'impact de l'environnement sur le bien-être alimentaire de nos résidents.

À l'issue du programme, les résultats seront mis à la disposition des chercheurs et de la communauté médico-sociale pour être utiles à tous. Ils seront mis en perspective avec les résultats de l'étude menée sur les résidents de demain, qui fera l'objet d'un second article en 2021. ■