

Guide d'aide à la mise en œuvre des « nouvelles recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé »

Alors que les connaissances médicales, les voies et molécules thérapeutiques ont évolué, les régimes alimentaires en lien avec les pathologies sont davantage issus d'une longue tradition de prescription.

A l'hôpital, l'alimentation revêt de multiples dimensions : biologique, économique, de sécurité alimentaire, mais aussi socioculturelle, symbolique, écologique, ... où interviennent directement ou indirectement les professionnels de la restauration, les directions d'établissement et les soignants.

Les nouvelles « recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé » sont basées sur des preuves scientifiques ou, à défaut, sur des consensus d'experts. Leur mise en œuvre est un **enjeu majeur pour lutter contre la dénutrition, principale problématique nutritionnelle dans les établissements de santé.**

Ce guide, réalisé par le RESCLAN de Champagne Ardenne, est un outil d'aide à la mise en œuvre de ces recommandations. Il est modulable, adaptable aux besoins, ressources et moyens de chaque établissement ainsi que la communication réalisée (affiche, flyers).

Ce guide propose une aide pour interpeller les différents acteurs de la chaîne alimentaire :

- 1- Les directions**
- 2- Les commissions**
- 3- Le service restauration**
- 4- Le service diététique**
- 5- La logistique**
- 6- Les soignants (médicaux et paramédicaux)**
- 7- Les patients/résidents**

Ces derniers doivent être en lien pour réussir la mise en place de ces recommandations.

LES LEVIERS POUR FAIRE APPLIQUER CES RECOMMANDATIONS

1- LES DIRECTIONS

Avant de solliciter les directions, pour valoriser la mise en place de ces recommandations, vous devez prendre connaissance :

- ✓ [Des lignes du Plan Régional de Santé sur le site de l'ARS](#)
- ✓ Du Projet d'Etablissement
- ✓ Des dates de campagne de certification
- ✓ Des répartitions de budget alimentaires/nutrition de l'établissement
- ✓ De la gestion des déchets concernant l'alimentation

Les services concernés par la nutrition sont :

DIRECTION GENERALE
DIRECTION DES SOINS
DIRECTION DES SERVICES ECONOMIQUES ET LOGISTIQUES
DIRECTION DES AFFAIRES FINANCIERES - CONTROLEURS DE GESTION
DIRECTION DU SERVICE QUALITE ET DE LA GESTION DES RISQUES
SERVICE RESTAURATION
DIRECTION DE LA COMMUNICATION
SERVICE INFORMATIQUE
SERVICE DE FORMATION CONTINUE

2- LES COMMISSIONS

Vous devez vous assurer :

- ✓ De l'existence d'un Comité de Liaison Alimentation Nutrition (CLAN) ou en créer un
- ✓ De l'engagement du CLAN dans la mise en place des recommandations
- ✓ De la présence d'un représentant des usagers au sein du CLAN
- ✓ De la signature de la [charte RESCLAN](#) : politique nutritionnelle dans les établissements de santé médico-sociaux

Il convient de présenter les travaux du CLAN sur ces recommandations

- ✓ À la Commission Médicale d'Etablissement (CME)
- ✓ À la commission des usagers et/ou au conseil de vie sociale
- ✓ À la commission de menus
- ✓ À la commission Plaies et Cicatrisation

Enfin, vous devez solliciter le service Qualité pour étudier les évènements indésirables (CREX, QUASPER) et analyser les questionnaires de satisfaction des usagers en lien avec l'alimentation.

3- LE SERVICE RESTAURATION

Vous devez prendre connaissance des référentiels de la restauration collective :

- ✓ Alimentation en milieu hospitalier : Avis n°78 du Comité National pour l'alimentation à l'hôpital
- ✓ Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques en établissement de santé
- ✓ GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition
- ✓ PNNS : Plan National Nutrition Santé
- ✓ Référentiel du CLAN
- ✓ Charte régionale RESCLAN : politique nutritionnelle dans les établissements de santé et médico-sociaux
- ✓ Loi EGalim

Les atouts :

- ✓ Une coopération efficiente entre la cuisine centrale et les établissements de santé.
- ✓ Un logiciel de gestion des repas commun à tous les utilisateurs.
- ✓ Une *cohérence* entre ce logiciel et le dossier de soins informatisé (*prescriptions*)
- ✓ Un temps diététique au sein de la cuisine centrale.
- ✓ Un cahier des charges et une convention entre la cuisine centrale et les établissements de santé pour le respect des recommandations médicales : ce cahier des charges peut être réalisé en concertation entre le CLAN / le service restauration / le service diététique / le service économique.
- ✓ Un accès aux valeurs nutritionnelles de chaque plat.

4- LE SERVICE DIETETIQUE

Vous devez veiller à :

✓ La mise à jour des compétences

« Le/la diététicien(ne)-nutritionniste s'engage à se former de façon continue et à perfectionner ses connaissances et pratiques professionnelles. Il/elle pourra ainsi assurer l'amélioration continue de la qualité, de la sécurité des soins et des prestations qu'il/elle dispense, en prenant en compte l'évolution et les avancées de l'exercice professionnel. »

✓ **Un temps diététique en restauration**

Il est nécessaire de définir un temps diététique au sein du service restauration afin de **s'assurer du respect des recommandations et aider à la mise en place de celles-ci** sur la base du menu standard y compris à texture modifiée.

✓ **À la rédaction d'un projet de service diététique**

Il est nécessaire de définir dans le parcours patient les **critères de sollicitation d'appel pour bilan diététique initial et de suivi.**

5- LA LOGISTIQUE

Il s'agit de l'ensemble des méthodes et moyens relatifs à l'organisation d'une entreprise comprenant les approvisionnements, manutentions, conditionnements et transports.

La logistique hospitalière correspond aux flux des biens

La remise en cause de l'organisation logistique de l'hôpital et l'optimisation de ses flux deviennent un enjeu stratégique et opérationnel. Utiliser un outil de diagnostic et d'audit logistique adapté, sur la base du [Référentiel logistique de santé Aslog](#), prend alors tout son sens.

La mise en place des recommandations va modifier la composition du plateau repas **sans modifier l'organisation de la logistique**

6- LES SOIGNANTS

En fonction des **référentiels métiers et profils de poste**, le soignant s'engage à **se former y compris en matière de nutrition**, de façon continue et de perfectionner ses connaissances et pratiques professionnelles. A ce titre les Réseaux des CLAN et les sociétés savantes proposent des [formations dédiés](#).

Les soignants pourront ainsi assurer l'amélioration continue de la qualité, de la sécurité des soins et des prestations qu'ils dispensent, en prenant en compte l'évolution et les avancées de l'exercice professionnel.

En fonction de **l'organisation des établissements**, les soignants participent au diagnostic du statut nutritionnel des patients. Ils auront accès aux valeurs nutritionnelles et à la composition des repas pour savoir si les patients couvrent leurs besoins nutritionnels.

Cette prise en charge doit être **prescrite et réévaluée** selon le **type d'alimentation et de texture** et intégrée à la valorisation du séjour.

7- LES PATIENTS/RESIDENTS

Ils doivent être informés afin d'être acteur des soins nutritionnels qui leurs sont dispensés. Chaque établissement devra mettre en place un plan de communication des recommandations aux représentants des usagers et aux patients/résidents. Ils devront donc s'aider de leurs services de communication et de leur service diététique.

PLUS-VALUES

La mise en place et le respect des recommandations apportent **une réelle plus-value à l'établissement au niveau : éthique, scientifique.**

- ✓ Respect des **recommandations scientifiques** : **gage de qualité.**
- ✓ **Optimisation des coûts** par réduction des escarres, des complications infectieuses cutanées, perte d'autonomie, DMS, infections nosocomiales.
- ✓ **Optimisation des coûts annexes** (matelas préventifs et charges des soins associés).
- ✓ **Un gain de temps soignant réinvesti** à l'éducation thérapeutique du patient.
- ✓ **Meilleure satisfaction** du patient/résident
- ✓ **Simplification des lignes de production** avec un **réinvestissement qualitatif** possible.
- ✓ **Réduction du gaspillage et des déchets**

[Pour consulter les recommandations complètes voici le lien :](#)

