

Un petit + glacé



Projet RESCLAN 2025
Adélaïde ALAVOINE
Diététicienne UTNC CHU REIMS

Un p'tit + glacé

Résumé.....	4
Objectifs du projet.....	5
Méthodologie du projet.....	6
Résultats attendus.....	7
Planning prévisionnel.....	8
Coût et modalités de financement.....	9
Prévision détaillée de l'utilisation de la somme du prix Resclan.....	10
Bibliographie et références.....	11
A1 : Calcul des valeurs nutritionnelles pour trois recettes de glace.....	12
A 2 : Courrier de la présidente du CLAN.....	13
A 3 : Courrier d'engagement.....	14

Résumé

(2737 caractères)

Le CHU¹ de Reims accueille des résidents au sein de quatre Ehpad². Les personnes-âgées méritent une attention particulière du fait de leur long séjour et du risque de dénutrition présent en institution.

Les besoins nutritionnels de la personne-âgée sont spécifiques, une offre alimentaire propre leur est réservée, notamment par la proposition d'un cycle de menus sur huit semaines, pour favoriser la diversité des plats et le respect des saisons. La couverture des besoins nutritionnels des résidents représente un enjeu et un défi au quotidien et mobilise de nombreuses équipes de professionnels, notamment les agents de restauration, équipe (para)médicales...

Nous questionnons au sein de l'équipe diététique, la problématique du fractionnement alimentaire et de sa mise en place au sein des résidences. Nous souhaitons pouvoir faire évoluer, faciliter la prise alimentaire des résidents au moment du goûter, sans ajouter de charge pour l'équipe soignante, tout en optimisant les apports nutritionnels quotidiens et le plaisir des papilles. Les préférences et le choix des résidents tiennent une place importante dans ce projet, de manière à ce que la collation soit un plaisir et un moment de partage avec les équipes.

Dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire et des projets en cours au sein du CHU, nous sommes soucieux dans ce projet de pouvoir choisir judicieusement les denrées qui composeront notre offre de collation en favorisant l'utilisation des denrées non distribuées/non consommées, comme les fruits par exemple. Si nous pouvons allier, moment convivial partagé entre résidents/soignants, gain nutritionnel et plaisir de manger, nous aurons atteint un objectif qui est à ce jour partagé par les équipes de professionnels du CHU, les aidants, les résidents et leur famille.

Le projet d'« Un p'tit + glacé » est né de ces constats et de l'envie de faire un contre-pied au fatalisme : il est possible de revoir le format des collations et de fractionner l'alimentation dans les organisations actuelles. Une collation glacée, artisanale et aux saveurs d'autrefois qui enrichit la collation des résidents de manière naturelle voit le jour au travers de ce projet et de la démarche méthodologique présentée dans ce présent dossier.

Notre participation au Prix Resclan est motivée par l'aboutissement de ce projet dans un délai court et également pour mettre en lumière l'alimentation des personnes-âgées et les actions entreprises pour réduire ou maîtriser le risque de dénutrition en résidence. Ce projet nous permet également de retravailler nos saveurs préférées comme la vanille, le chocolat et les saveurs fruitées et d'imaginer des recettes qui apporteront un intérêt nutritionnel et le plaisir gustatif à nos aînés.

Dans ce dossier seront présentés : les objectifs, la méthodologie et les résultats attendus ainsi que le planning prévisionnel de mise en place, grâce en partie à une analyse des coûts et de la considération du contexte environnemental.

Ce projet construit avec mon équipe, est nourri par certaines recherches bibliographiques et soutenu par notre Présidente du CLAN du CHU de Reims.

¹ Centre Hospitalier Universitaire

² Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées dépendantes

Objectifs du projet

Notre projet porte sur l'amélioration de la couverture des besoins nutritionnels des résidents au sein des Ehpad du CHU de Reims en considérant le contexte actuel :

La refonte du livret de prescriptions alimentaires thérapeutiques au sein du CHU, avec la cible de pouvoir limiter le cumul des restrictions en nutriments pour les résidents et également de favoriser une alimentation standard pour une majorité.

En parallèle de cette prochaine évolution, nous espérons renforcer le fractionnement alimentaire des résidents pour favoriser une augmentation des ingestas quotidiens.

L'organisation logistique permet la distribution d'une collation aux résidents, principalement sous le format « laitages/compotes-fruit/biscuits ». Il n'est pas rare de pouvoir proposer avec l'aide des équipes soignantes, une collation à base de CNO³ pour participer à la couverture des besoins nutritionnels des résidents.

Nous constatons certains freins à la renutrition, notamment en lien avec la physiopathologie des personnes âgées, mais aussi en rapport avec des limites organisationnelles (disponibilités de denrées alimentaires/gamme CNO limitées ...)

Devant ce constat, nous souhaitons réfléchir à une collation « maison », confectionnée avec des denrées facilement disponibles, sous un format qui serait adapté à une majorité des résidents :

- Adaptation aux capacités masticatoires et de déglutition : collation compatibles à l'ensemble des textures proposées
- Adaptation aux goûts des résidents
- Adaptation à la logistique et à l'organisation des équipes.

Les objectifs de notre projet se déclinent ainsi :

- proposer des glaces enrichies naturellement en protéines et en calories pour participer à la couverture des besoins des résidents des EHPADs du CHU de Reims.
- Participer à la lutte du gaspillage alimentaire par l'intégration dans les recettes, des fruits non consommés.
- Etoffer l'offre alimentaire des collations, par la proposition de glaces : produit alliant plaisir, apprécié d'une majorité des résidents et adapté à l'offre des textures.
- Intégrer le partage dans le moment de confection des glaces par les équipes et les résidents et participer au maintien de l'autonomie.

³ Complément Nutritionnel Oral

Méthodologie du projet

Notre méthodologie s'appuie sur le constat de l'état nutritionnel des résidents et des difficultés à couvrir leurs besoins nutritionnels :

- Malgré la proposition de collations quotidiennes, parfois à base de CNO ; nous constatons un gaspillage des CNO et de ce fait un déficit d'apport calorique.

La non-consommation des CNO est liée principalement à une lassitude et/ou à un non-goût exprimé par le résident. Mais également à une offre limitée de la gamme, qui ne permet pas de répondre favorablement à l'ensemble des préférences des résidents.

Nous projetons de proposer une offre alternative aux CNO pour stimuler le fractionnement alimentaire d'une part, et de satisfaire les envies des résidents par offre basée sur les plaisirs gustatifs simples : des saveurs appréciées par une majorité des résidents

- L'offre des denrées proposées en collation est souvent ressentie comme limitée/insuffisante : manque de diversité alimentaire/non systématiquement adaptée à l'ensemble des textures

Nous réfléchissons à une collation alliant plaisir et satisfaction pour une majorité des résidents, qu'importe leur profil nutritionnel.

Les glaces sont souvent appréciées en période estivale, elles permettent de rafraîchir en période chaude et également d'apporter un complément calorique.

Nous envisageons de pouvoir créer une gamme de glaces/sorbets « maison » HPHC, à proposer aux résidents tout au long de l'année.

- Etude des recettes : quels apports caloriques seraient pertinents et suffisants ?
- Test des recettes : analyse de la texture finale et de la sensation en bouche
- Analyse des coûts de fabrication
- Etablir la procédure interne de fabrication des glaces/avec accord de l'équipe d'hygiène alimentaire
- Communication du projet aux responsables de structure et responsables médicaux
- Organiser le test auprès des résidents d'un Ehpad/glaces élaborées sur site et non à l'UPC⁴
- Elargir la prestation sur l'ensemble des Ehpads du CHU (4 Ehpads)

⁴ Unité de production centralisée

Résultats attendus

Nous espérons au travers de ce projet et de sa mise en place, faire évoluer les consciences et les pratiques professionnelles autour de la prise en charge nutritionnelle des personnes âgées en résidence.

Dans un premier temps, la phase de test et d'analyse de la satisfaction au sein d'une résidence permettra d'engager notre projet sur un périmètre plus élargi et d'espérer une production systématique et intégrée à l'unité de production du CHU de Reims à long terme.

Une de nos priorités est d'instaurer un moment de partage et de convivialité entre les équipes soignantes et les résidents par la confection des glaces ...sans oublier le partage lors de la dégustation ! Ce moment convivial aurait également un bénéfice dans le maintien de l'autonomie, essentiel pour les résidents.

Notre projet est construit autour de la satisfaction du résident mais également des équipes dans la logistique et l'organisation du temps de distribution des collations. La nutrition intègre alors le soin, et le soin nutritionnel prend tout son sens par la collaboration pluri professionnelle autour de la collation.

Le discours nutritionnel véhiculé est également celui de la possible renutrition par des collations gourmandes, simples en dehors de tout produit « industriel » et de mettre en avant le bénéfice nutritionnel qu'apporteraient « 2 boules de glace » dans la journée.

La réussite de ce projet repose sur la satisfaction du résident et nous aimerions que ce projet puisse permettre de réfléchir à d'autres offres de collations pour nos résidents en dehors du « laitage/compote/CNO » systématisé.

Le plaisir gustatif est prioritaire dans notre projet et représente un pilier de la renutrition en EHPAD d'où le soin apporté et le temps consacré à l'élaboration des recettes et de leur saveurs.

Planning prévisionnel

Novembre 2024-Février 2025 :

- Etude des recettes : quels apports caloriques seraient pertinents et suffisants ?
- Etude de la portion individuelle : recettes élaborées sur le principe d'une consommation de 2 boules de glaces par résident

Décembre 2024-Février 2025 :

- Test des recettes : analyse de la texture finale et de la sensation en bouche
- Réajustement des recettes selon les résultats :
 - o Lait modifié par du jus de fruits
 - o Quantité de sucre réajustée

Février 2025 :

- Analyse des coûts de fabrication
- Etude du coût du matériel à acheter
- Etablir la procédure interne de fabrication des glaces/avec accord de l'équipe HQSE⁵ (règles hygiène alimentaire) et des équipes soignantes

Mars 2025 :

- Communication du projet aux responsables de structure et responsables médicaux

Mai et juin 2025 :

- Organiser le test auprès des résidents d'un Ehpad/glaces élaborées sur site et non à l'UPC
- Dégustation de glaces prévues lors d'une journée à thèmes les 3 et 5 juin 2025, à l'EHPAD Wilson du CHU de Reims : atelier « Nutrition », soutenu par la diététicienne du site et à destination des résidents.

A compter de Juin 2025 :

- Elargir la prestation sur l'ensemble des Ehpads du CHU (4 Ehpads) avec l'aide des équipes d'animation et soignantes, pour la période estivale

A compter de septembre 2025 :

- Mesure de la satisfaction de la collation « Un p'tit + gacé » des résidents et des équipes soignantes
- Selon les résultats de la phase test, projection de déploiement de la collation sur l'ensemble des Ehpads, par le biais d'une production à l'UPC du CHU de Reims

⁵ Hygiène, Qualité, Sécurité, Environnement

Coût et modalités de financement

Ce projet est réfléchi de manière à minimiser les coûts, en utilisant notamment des matières premières disponibles au CHU et/ou destinées au gaspillage alimentaire (fruits non consommés par les résidents).

Ce projet s'inscrit dans un périmètre plus ou moins large et à court, moyen est long terme permettant de faire varier les dépenses et les coûts engagés et sur l'éventualité de remporter ou non le prix Resclan.

- Mise en place prévue sur un Ehpad à court terme
- Mise en place espérée sur les quatre Ehpad, à long terme

Dans notre estimatif, le besoin en matériel et les coûts sont évalués et chiffrés sur la possibilité d'une mise en place au sein de deux Ehpad.

Dans l'éventualité où notre projet remporterait le prix Resclan, la quasi-totalité des coûts serait couverte.

Dans le cas contraire, nous envisagerions la mise en place de notre projet dans un délai plus long, en considérant :

- L'UPC ne possède à ce jour pas d'équipement permettant la production de glace : si l'achat d'une turbine à glace est analysée et possible ; la production de glaces serait à envisager pour l'ensemble des Ehpad et par les équipes de restauration.

Bibliographie et références

- Patois, C. (2019). « Le plaisir dans l'assiette, personnes âgées en perte d'autonomie »
- Roger, A., Michon, D., Sulmont-Rossé, C., Van Wymelbeke-Delannoy, V., & Hugol-Gential, C. (2021). Engager les personnes âgées dans l'acte alimentaire : Les pratiques du personnel en EHPAD. Nutrition Clinique et Métabolisme.
- Projet g.l.a.c.e. www.institut-nutrition.fr/app/uploads/2023/03

PRÉVENIR LES RISQUES DE DÉSHYDRATATION CHEZ LE SUJET ÂGÉ EN INSTITUTION, La Synthèse, Institut Nutrition – Innover pour le plaisir et la santé

- Webinaire - ADAPTER L'ALIMENTATION : UN DÉFI EN EHPAD Pour garantir les apports nutritionnels Pour stimuler le plaisir de manger, SRAE Nutrition
- Article revue équation ; Avis d'expert : Allier plaisir et alimentation chez les personnes âgées – 2 questions à Virginie Delannoy-Van Wymelbeke, N°247 mars 2024, APRIFEL Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes
- Alimentation des personnes-âgées : scénarios de formation et contenus à aborder lors des formations à destination des professionnels et des aidants, Un livre blanc 2024, ALIM50+

A1 : Calcul des valeurs nutritionnelles pour trois recettes de glace

Glace à la pomme

	Protéines	Lipides	Glucides
Total en grammes	12,17	70.44	236.8
Total en kcal	48.68	633.96	947.2
Total kcal	1629.84 kcal		
Enrichissement souhaité : 90 g de protéines			
Lait écrémé en poudre	59.5	1	91
Poudre d'amande	28	53	7.8
Total en grammes	87.5	54	98.8
Total en kcal	350	486	395.2
Total kcal :	99,7 g de Protéines/2861 kcal		
Pour 1L de glace/20 boules	= 10g P et 286 kcal pour 2 boules		

Glace à la vanille

	Protéines	Lipides	Glucides
Total en grammes	45.1	94.4	111.2
Total en kcal	180.4	849,6	444,8
Total kcal	1474.8 kcal		
Enrichissement souhaité : 55 g de protéines			
Lait écrémé en poudre	56	1	86
Total en grammes	56	1	86
Total en kcal	224	9	344
Total kcal :	101.1 g de protéines/2051.8 kcal		
Pour 1L de glace/20 boules	= 10g P et 205 kcal pour 2 boules		

Glace au chocolat

	Protéines	Lipides	Glucides
Total en grammes	65,9	167,9	167,25
Total en kcal	263,6	1511	669
Total kcal	2443,7 kcal		
Enrichissement souhaité : 35 g de protéines			
Lait écrémé en poudre	35,3	0,7	54
Total en grammes	141,2	6,3	216
Total en kcal			
Total kcal :	101,2 g de protéines/2807,2 kcal		
Pour 1L de glace/20 boules	=10 g P et 280 kcal pour 2 boules		

A 2 : Courrier de la présidente du CLAN

Reims, le 06/02/2025
Pour les membres du jury RESCLAN

Objet : CANDIDATURE AU PRIX RESCLAN 2025

Madame, Monsieur,

En ma qualité de présidente du CLAN du CHU de Reims, je me permets de vous adresser cette lettre de recommandation pour soutenir le projet « Un p'tit + glacé » porté par l'unité de nutrition clinique (UTNC) du CHU de Reims, dans le cadre de sa candidature au prix RESCLAN.

Le projet proposé consiste à mettre en place un enrichissement calorique à travers la fabrication de glaces maison. Ce concept répond à un double objectif : faciliter la prise alimentaire et offrir une alternative agréable et variée, particulièrement bénéfique lors des périodes estivales où la chaleur peut rendre l'alimentation plus difficile à consommer. Cette initiative s'inscrit également dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, en utilisant des fruits non consommés au sein du CHU, qui, en raison de leur maturité ou du temps de préparation, sont souvent perdus.

À ce jour, 2 recettes de glaces ont été développées qui apportent 10g de protéines pour 2 boules, et 2 recettes à base de fruits pour diversifier davantage l'offre qui est en cours d'élaboration. Le projet prévoit de tester ces glaces sur un petit EHPAD, en l'occurrence l'établissement Marguerite Rousselet.

Ce projet est d'autant plus pertinent qu'il s'inscrit dans une démarche d'amélioration du quotidien des résidents, en renforçant le fractionnement des repas, en enrichissant leur apport nutritionnel et en augmentant leur plaisir alimentaire, grâce à des produits faits maison et adaptés aux besoins spécifiques des personnes âgées.

Je tiens à souligner l'importance de cette initiative et l'impact positif qu'elle pourrait avoir pour les résidents des EHPAD, et je vous encourage vivement à soutenir ce projet prometteur qui allie à la fois santé, plaisir et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Si notre projet était retenu l'équipe s'engage à venir le présenter à la journée régionale du 3 avril prochain ainsi que les résultats en format vidéo en 2026. Le prix servirait à financer l'achat d'une turbine à glace afin de pouvoir produire ces glaces maison en quantité suffisante.

Je vous remercie de l'intérêt que vous porterez à la lecture de ce projet et reste à votre disposition en cas de besoin d'informations complémentaires.

Dr Tailliere Barbara
Présidente du C.L.A.N. du Centre Hospitalier Universitaire de Reims

A 3 : Courrier d'engagement

Adélaïde ALAVOINE
Diététicienne UTNC
CHU de Reims

Objet : engagement à présenter le projet lors de la conférence RESCLAN

Madame, Monsieur,

Par la présente, je vous transmets mon engagement à présenter mon projet « Un p'tit + Glacé », lors de la journée régionale RESCLAN 2026 et autorise la publication de mon projet sur le site du RESCLAN : www.resclan.fr

Veillez recevoir, Madame, Monsieur, mes salutations respectueuses.

Mme Adélaïde ALAVOINE