

Compte rendu – Club des pros 3 sur la dénutrition

Date : 17/11/2025

Lieu : Résidence Yves Perrin à Chomérac

11 personnes présentes :

Audrey HANOT, VICI restauration
Benjamin BUTET, BETHANIE
Emilie DUCHAMP, Résidence l'amitié Pouzin
Franck FOURNIER, CMAS La lande BETHANIE
Gaëlle TRAVASCIO, Ardèche le goût
Laura DUBOIS, Yves Perrin Chomérac
Laurent SCHIMMERLING, CH de Privas
Nicolas DUTEIL, MAS La lande BETHANIE
Rémi LE CAURE, Résidence RIVOLY La Voulte
Sébastien GONZALVES, Rivoly La Voulte
Tom ARMAND, CAPCA



PROGRAMME DU JOUR

14h30-15h : Accueil, visite de la cuisine et tour de table

15h-15h30 : Informations sur les actions de Promotion Santé Ardèche sur la dénutrition

15h30-16h : Présentation des actions de sensibilisation dans les EHPAD et du livret de recettes du partenariat Ardèche le goût-AG2R La mondiale

16h-16h30 : Présentation de Laura DELACROIX, lauréate du premier prix du concours national "Enrichissez vos recettes"

16h30-17h : Tour d'actualités de chacun sur les stratégies de lutte contre la dénutrition

NOTE DE SYNTHÈSE

Présentation des participants et visite de la cuisine



SENSIBILISATION A LA DÉNUTRITION

Intervention Audrey HANOT, VICI

Présentation des services VICI pour accompagner la restauration collective en autogestion
Plusieurs services proposés dont le service audit et conseils, accompagnement du service achats, marchés publics (maîtrise d'ouvrage)
Formation et logiciel aide

Sites ressources :

<https://www.luttecontreladenutrition.fr/>

<https://solidarites.gouv.fr/sites/solidarite/files/2023-11/denutrition-guide-acteurs-domicile.pdf>

<https://www.pour-les-personnes-agees.gouv.fr/actualites/semaine-de-la-denutrition-du-17-au-23-novembre-2025>



PRÉSENTATION DES ACTIONS

Présentation des actions de Promotion santé (cf. PowerPoint)

Présentation du livret de recettes pour les EHPAD d'Arèche le goût (en PDF du mail envoyé)

RETOUR D'EXPÉRIENCES ET CONSEILS DES CHEFS

Intervention Emilie DUCHAMP

Pour mobiliser les résidents, elle leur présente les menus chaque semaine

C'est un temps où elle accueille les besoins des résidents, elle est à leur écoute pour changer les menus en fonction de leurs remarques

Ce sont des commissions menu informelles qui permettent des temps d'échanges avec les résidents

Elle propose peu de viande le soir

Favorise les bons produits en brut

Audrey HANOT

Pour le soir on parle plus de complément protéiné mais ce n'est pas forcément de la viande

Elle propose de capitaliser la consommation de potage qui est très apprécié en général par les résidents comme des soupes paysannes avec des morceaux

Sébastien GONZALVEZ

Est en train de revoir les quantités le soir pour plus s'adapter au besoin des résidents

Franck FOURNIER

Béthanie produit 480 repas par jour

La cuisine envoie les repas sur 23 unités

Il parle de l'importance de tenir compte des spécificités des besoins nutritionnels des résidents et donc de différencier les menus lors de la production

Il existe déjà 6 déclinaisons de menus : sans gluten, sans sel, diabétique ...

Lorsque que la cuisine est à côté de l'EHPAD, les menus sont parfaitement adaptés à ce qui fait plaisir aux résidents

Le volet plaisir est important dans le cadre de la lutte contre la dénutrition

Actuellement, il n'y a plus de médecin à BETHANIE

Il y a cependant une diététicienne

Il parle qu'il est intéressant de proposer des questionnaires de satisfaction pour les résidents

Il souligne l'importance de faire des préparations sur place même s'il n'y a pas de cuisiner sur place afin de par exemple mixer au plus près des résidents

Audrey HANOT

Elle explique l'intérêt de proposer une déclinaison de soupe repas

Elle parle de l'importance de tout mixé (ex : soupe à l'oignon)

Il est important de lever la barrière entre les services soin et les services cuisine

L'importance de faire du lien entre les deux services

Laura DELACROIX

Une grande partie des résidents ont des potages enrichis notamment pour les poids bas

Les CNO ne sont pas assez consommés et/ou mal distribués

Le potage enrichi fonctionne bien pour son établissement

A tous les repas, il est proposé un gastro de purée avec du beurre mise à disposition dans chaque service proposé

Elle propose beaucoup de légumes en gratins avec de la crème pour enrichir les plats

Elle utilise du nectagel pour enrichir la soupe : c'est de la poudre de collagène qui ne change ni le goût, ni la texture

La boîte est à 6€ l'unité à nectaris

Elle utilise une boîte pour enrichir 7 litres de potages avec du beurre

Elle laisse la boîte à disposition à tous les étages pour qu'ils soient administrés par les infirmières

Les infirmières l'utilisent dans du jus de fruit, du yaourt avec une dissolution à chaud ou à froid

La Soupe paraît trop laiteuse avec de la protéine de lait

Les compléments protéiques sont plus gérés par l'équipe soignante

Par contre, la cuisine gère le potage enrichi

Le budget du nectagel est sur le budget alimentation ou médical

La boîte de protéines est Nutrissens

Approvisionnement via le graal ou agapro

Franck FOURNIER

Préparation mixée

Il est en recherche de produits pour enrichir à base d'amidon

La poudre de protéines est à disposition de la cuisine et des équipes d'animation

Le problème est que cela peut créer de la constipation pour les résidents

Il se pose des questions sur l'intérêt de ce produit pour la santé des résidents

Les équipes ont réalisé une formation chez Nutrissens car sur le terrain il n'était pas bien utilisé

Chaque résident à sa boîte qui est prescrit

Nutrissens (sot de 5kg céréales gem)

Réalisation d'une formation sur les textures modifiées avec VICI (pain de viande, pain de carotte)

Test des recettes avec les résidents pour le goût

Les équipes éducatives sont en demande de formation type manger main

Sébastien GONZALVEZ

Ils font tout maison en cuisine

Ils font du manger main mixé et gélifié avec un produit CISCO

Ils utilisent des oeufs pour les viandes et les légumes

Les entrées et les desserts sont gélifiés

Au démarrage, il y a eu un grand engouement pour le manger main : 10/15 personnes sur les 180 résidents

A présent, il y a uniquement 2 personnes pour le manger main
Ce n'est pas adapté à tous les résidents

Audrey HANOT

Le manger main permet de retrouver le rapport avec l'aliment
L'alimentation sous format de potage est très appréciée
L'enjeu se trouve au niveau de l'hygiène

Laura DELACROIX

Elle demande en relève de mettre si possible des morceaux de jambon dans les potages
Ce qui peut freiner les résidents dans la prise de repas, c'est de voir qu'ils ont un repas différent des autres

Elle a gagné le concours organisé par SIRANI nutrition dans le cadre de la semaine de la dénutrition

L'idée était de fournir des recettes avec + de 30% de protéines ou en kcal

La recette a été réalisée par des apprentis d'une école de Cholet

Le jury était composé de résidents, de responsable entreprises ...

Il fallait proposer un plat et un dessert :

- Hachis parmentier de poulet aux châtaignes et purée de potiron aux noisettes
- Dessert panacotta chocolat et cannelle, gelé à l'orange

A remplacé par de la crème à 30% pour enrichir le plat

A augmenté les quantités d'œufs pour rajouter des protéines

A rajouté de l'emmental et des noisettes pour enrichir

Calcul en rapport avec la recette

A envoyé la recette à une diététicienne de SIRANI pour vérifier les calculs

TEMPS CONVIVIAL ET DÉGUSTATION