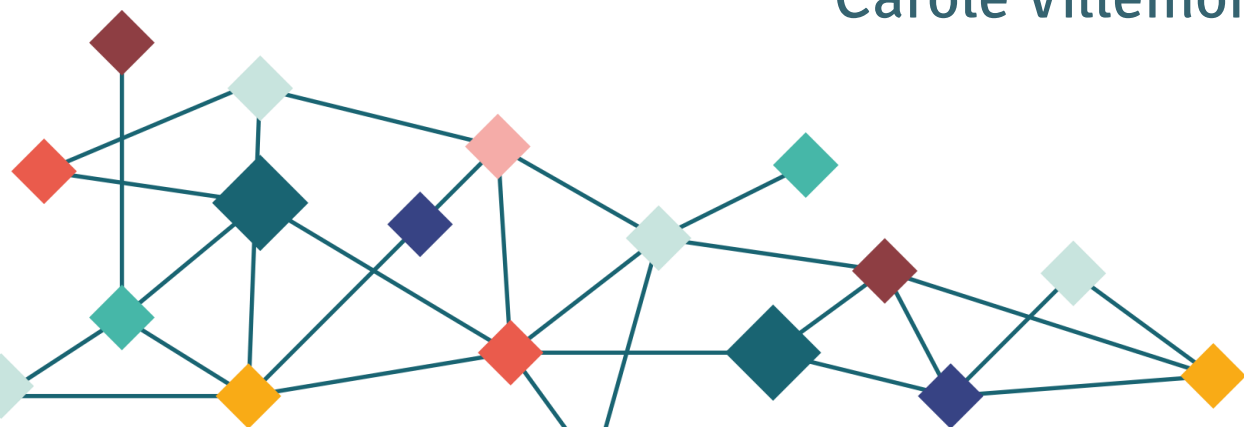


# CERENUT : nouveau CEntre REssources NUTrition de la Nouvelle Aquitaine

Carole Villemonteix, Directrice





# Plan

---

- Notre expertise
- Les objectifs
- Les actions
- Les outils
- L'équipe



2004



2022



PA en institution/domicile



PA et PH adultes en institution/domicile



# Notre expertise



- Prise en charge nutritionnelle (résidents ESMS, Insuf. Rénaux, Insuf. Resp., SLA, Hémopathie maligne)
- Équilibre alimentaire (participation aux commissions de menus, validation des menus, ...)
- Démarche qualité (mise en place de protocoles, guide de bonnes pratiques, réduction du gaspillage alimentaire, mise en œuvre de recommandations et de réglementations),
- Information auprès du grand public et des professionnels, formation relative à la nutrition
- Organisation en cuisine (audit du système de production des repas, analyse des méthodes de travail, accompagnement à l'élaboration et/ou l'actualisation du plan de maîtrise sanitaire).



# 4 grands objectifs stratégiques



- Sensibiliser et informer les décideurs et les professionnels sur l'importance de la PEC nutritionnelle des PA et PH
- Diffuser une expertise en matière de nutrition
- Améliorer les pratiques professionnelles
- Accompagner les ESMS, ... dans la mise en place d'une politique nutritionnelle favorable



# Les actions

■ **Promotion** du Centre ressources nutrition sur l'ensemble de la nouvelle aquitaine auprès :

## *Des établissements et structures du domicile :*

ESMS PA/PH adultes,

SPASAD (Services Polyvalents d'Aide et de Soins à Domicile),

SAMSAH (Services d'Accompagnement Médico-Sociaux pour Adultes Handicapés), ...

## *Des professionnels de santé de 1<sup>er</sup> recours :*

CPTS,

MSP,

URPS et ordres, ...

## *Des structures relais :*

DAC/PTA,

CLS,

Animateurs de santé publique,

Experts du handicap,

Gérontopôle,

Fédérations, ...

## *Des décideurs :*

ARS,

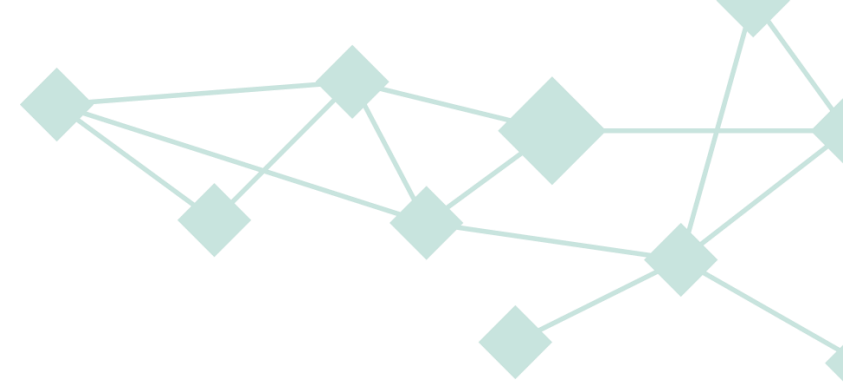
Conseils Départementaux,

Caisses,

Directeurs d'établissement,

Métropoles

## Les actions



- Recensement, **coordination** et animation du réseau des partenaires de CERENUT
  
- **Diffusion** et valorisation :
  - de l'expertise et de l'offre de services de CERENUT,
  - de ses partenaires
  - des actions nationales et régionales  
(exemple semaine nationale de la dénutrition : 18 au 25/11/2022)



## Les actions

- **Formations** (organisme de formation depuis 2005, certifié Qualiopi pour les actions de formations)
  - Dispense des formations (Alimentation de la PA/PH, Dénutrition, Repérage des troubles de la déglutition, l'alimentation thérapeutique, ...)
  - Forme des professionnels relais sur le territoire pour dispenser ses formations
  - Accompagne les professionnels et les établissements dans l'identification de formations adaptées à leurs besoins
- **Animation de réunions professionnelles**, d'échanges de pratiques, de retours d'expériences, des groupes d'appui pour la mise en conformité avec les évolutions réglementaires  
+ portail d'échanges sur son site



## Les actions



### ■ Organisation de conférences, colloques

- Journée interCLAN du Limousin le 14/06/22 à Limoges
- Forum du CSO du Limousin le 04/11/22 ou 24/11/22 à Limoges

■ **Elaboration**, accompagnement et promotion d'un **kit et d'une méthodologie d'autodiagnostic** et d'amélioration continue de la qualité des pratiques professionnelles



# Les outils

- Un nouveau **site internet** en cours de construction [www.cerenut.fr](http://www.cerenut.fr)



## ■ Fiches conseils à destination du grand public et des professionnels :

- ◆ Etes-vous dénutri ?
- ◆ Qu'est ce qu'une alimentation équilibrée ?
- ◆ Enrichir son alimentation
- ◆ L'importance des protéines dans l'alimentation de la personne âgée
- ◆ Utilisation des compléments nutritionnels oraux
- ◆ Gérer les soins de sondes de gastrostomie au quotidien
- ◆ Alimentation pauvre en fibres stricte
- ◆ Nutrition et handicap
- ◆ Que faire si votre goût est altéré ?
- ◆ Comment gérer son budget alimentation ?
- ◆ Le petit déjeuner et la collation en texture mixée
- ◆ ...

### FICHE CONSEIL

N°23

## Les poudres épaississantes

**DÉFINITION**

Produits sous forme de ...

### COMPOSITION ET EFFETS SUR L'ORGANISME

Il existe une multitude de poudres ...  
... récapitulatif des ...  
... de maïs, ...  
... cémiq...  
... solubles (gommes, de chicorée) ...  
... cémiq...  
... ion ...  
... ces et ballonnements ...  
... minéral (chlorure de ...  
... ces et ballonnements ...  
... iel (érythritol) ...  
... is en bouche ...  
... ences et ballonnements ...  
... l'équilibre glycémique ...

### FICHE CONSEIL

N°14

## La collation nocturne

L'arrêté du 26/04/1999 préconise une durée du jeûne nocturne inférieure ou égale à 12h.

Or, la majorité des résidents d'EHPAD sont soumis à des durées de jeûne nocturne supérieures à 13h !

#### POURQUOI RÉDUIRE LA DURÉE DU JEÛNE NOCTURNE ?

Les dépenses énergétiques nocturnes sont souvent sous estimées. Elles sont d'environ 10 kcal/Kg de poids / nuit de sommeil soit 700 kcal pour un résident d'environ 70kg, et sont plus élevées en cas de jeûne prolongé !.

Le jeûne nocturne entraîne d'autres effets délétères :

- Une fonte musculaire,
- Des troubles du sommeil,
- Un risque de déshydratation,
- Des modifications de l'action des médicaments.

#### COMMENT RÉDUIRE LE JEÛNE NOCTURNE ?

- Retarder l'horaire du dîner: plutôt vers 19h.
- Avancer l'horaire du petit-déjeuner: à partir de 7h.
- Adapter la durée du dîner: au moins 45 minutes.
- Élargir l'intervalle de temps entre les repas à 4-5 heures.
- Privilégier la distribution des compléments nutritionnels oraux au petit-déjeuner, en fin de repas ou la nuit.
- Distribuer les médicaments de préférence en fin de repas afin de favoriser la prise alimentaire au dîner. Les somnifères sont à distribuer au coucher !.



Cependant, ces différentes propositions demandent de repenser l'organisation actuelle des EHPAD et de changer les habitudes. Une autre alternative intéressante serait la mise en place de collations nocturnes.

© Isabelle Lécroix - Orléans - Nutrition Info n°30 - 14 Juin 2005 - « Le jeûne nocturne-entraîne le patient au centre du processus de soins - Dr B.Lécroix »  
© CERADON version 10 Juillet 2015 - CHU - « Les 113 collations nocturnes-entraîne le patient au centre du processus de soins - Dr B.Lécroix »  
© HAS, consommation médicamenteuse - choc - sujet âgé - 2005

## Les outils

### ■ Vidéos de sensibilisation


Comment favoriser  
le bien vieillir  
à domicile  
lors d'une dénutrition ?



**Emeline CUVILLIEZ**  
Diététicienne  
LINUT

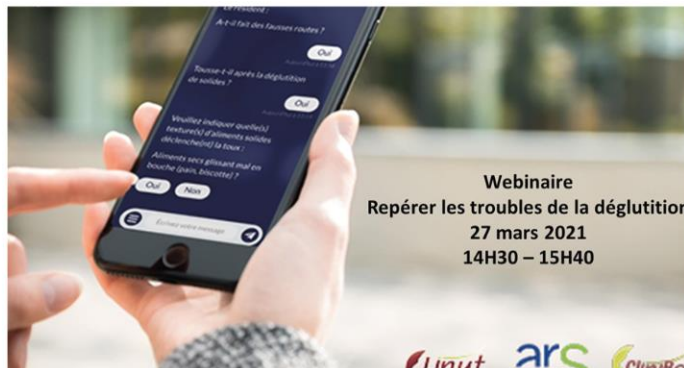
Villemonteix C<sup>1</sup>, Auribeau Y<sup>1</sup>, Varrier C<sup>1</sup>, Dufay S<sup>1</sup>, Laforce A<sup>1</sup>  
Desport JC<sup>1,2</sup>, Fayemendy P<sup>1,2,3</sup>, Jésus P<sup>1,2,3</sup>

<sup>1</sup> LINUT Isle ([www.linut.fr](http://www.linut.fr))  
<sup>2</sup> Unité de Nutrition – CHU Limoges  
<sup>3</sup> Inserm UMR 1094 – Faculté de Médecine Limoges



# Les outils

## ■ Webinaires



Webinaire  
Repérer les troubles de la déglutition  
27 mars 2021  
14H30 – 15H40



### Critères de la dénutrition HAS 2019 et HAS 2021

Jeudi 18 novembre 2021  
de 14 h 30 à 15 h 30

Webinaire organisé par LINUT  
Centre Ressources Nutrition Nouvelle Aquitaine

Contact pour ce webinaire : [contact@linut.fr](mailto:contact@linut.fr) ; site : [www.linut.fr](http://www.linut.fr)

Professeur Jean Claude DESPORT  
Professeur émérite de Nutrition  
Inserm U1094 NET / IRD  
Faculté de médecine - Limoges  
Président de LINUT



WEBINAIRE

6 MAI 2022  
13h45-14h30

Comment structurer une  
commission de menus ?

INTERVENANTE



Emeline  
CUVILLIEZ  
Diététicienne  
CERENUT



### Gérer les soins des sondes de gastrostomie



Professeur Stéphane SCHNEIDER  
Président du Comité de Nutrition à Domicile  
de la SFNCM  
Unité de support nutritionnel  
Gastroentérologie et nutrition  
Hôpital de l'Archet Nice

Mardi 8 juin 2021  
de 14H30 à 15h30  
Webinaire organisé par LINUT



Docteur Philippe FAYEMENDY  
Vice-Président de LINUT  
Unité de Nutrition  
CHU Dupuytren Limoges



vous propose un webinaire  
vendredi 4 mars 2022 de 13H45 à 14h45



Quelles sont les conduites à tenir  
lors des troubles du comportement alimentaire  
chez l'adulte et la personne âgée ?

Professeur Pierre JESUS  
PU-PH, Unité Transversale de Nutrition  
CSO du Limousin, CHU de Limoges



Lien d'inscription <https://www.surveo.com/survey/d/V9C755F7Q0R309A7C>  
Contact : 0555786436 – [contact@linut.fr](mailto:contact@linut.fr)



## Les outils

### ■ Webinaires



**WEBINAIRE**

17 JUN 2022  
13h45-14h30

INTERVENANT



Yann  
**AURIBEAU**  
Diététicien

Comment prévenir et  
traiter la déshydratation  
à l'aide de l'alimentation ?

POUR VOUS  
INSCRIRE  
[cliquez ici](#)

INFOS  
CONTACT  
05 55 78 64 36  
[contact@linut.fr](mailto:contact@linut.fr)

**CERENUT**  
CENTRE RESSOURCES NUTRITION  
NOUVELLE-AQUITAINE

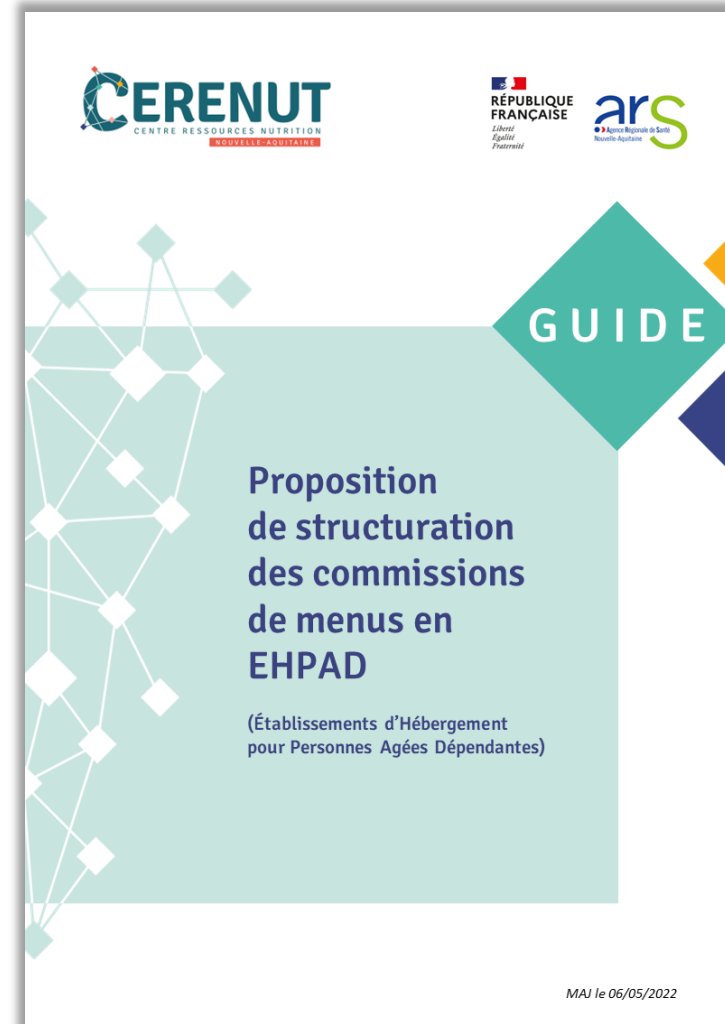
RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

**ars**  
Agence Régionale de Santé  
Nouvelle-Aquitaine



# Les outils

## ■ Guides



## Les outils de CERENUT

- Diaporamas des conférences
- Etudes nutritionnelles
- Protocoles
- Veille scientifique, technique et réglementaire





# Les outils

## ■ Outils numériques

# Clinibot

UN ROBOT  
CONVERSATIONNEL  
(CHATBOT) D'AIDE  
À LA DÉCISION LORS  
DE TROUBLES DE  
LA DÉGLUTITION

Les **troubles de la déglutition** (dysphagie, odynophagie, aphagie) peuvent être observés lors de la consommation d'aliments solides et/ou liquides. Ils représentent un **véritable problème de santé publique**, par leur fréquence et par leur gravité, avec des **conséquences sur la mortalité et plus particulièrement des personnes âgées**.

Cette pathologie est **sous-évaluée, peu diagnostiquée et insuffisamment prise en charge**. Le diagnostic peut s'avérer difficile, avec des causes multiples, chez les personnes fragiles polypathologiques.



Clinibot propose un entretien clinique\*, mené par un personnel paramédical ou un médecin, pour déterminer les signes évocateurs

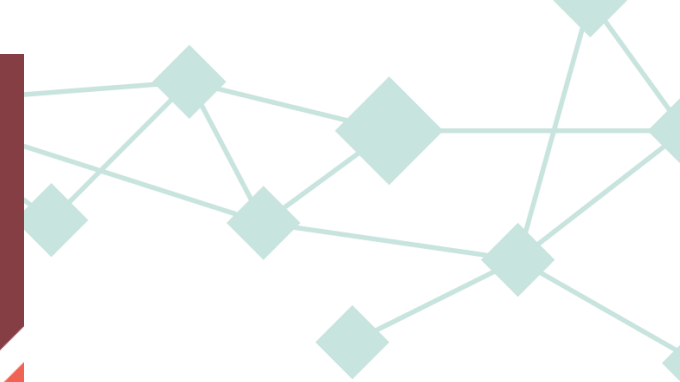
- ◆ Fausse route respiratoire
- ◆ Fuite alimentaire
- ◆ Pneumopathies récidivantes
- ◆ Toux
- ◆ Blocage pour avaler
- ◆ Modification de la voix

À l'aide de son algorithme, Clinibot objective la gravité des troubles



Clinibot propose au médecin une conduite à tenir

- ◆ Radiovidéoscopie
- ◆ Positions
- ◆ Adaptation de textures
- ◆ Soins dentaires
- ◆ Fibroscopie ORL

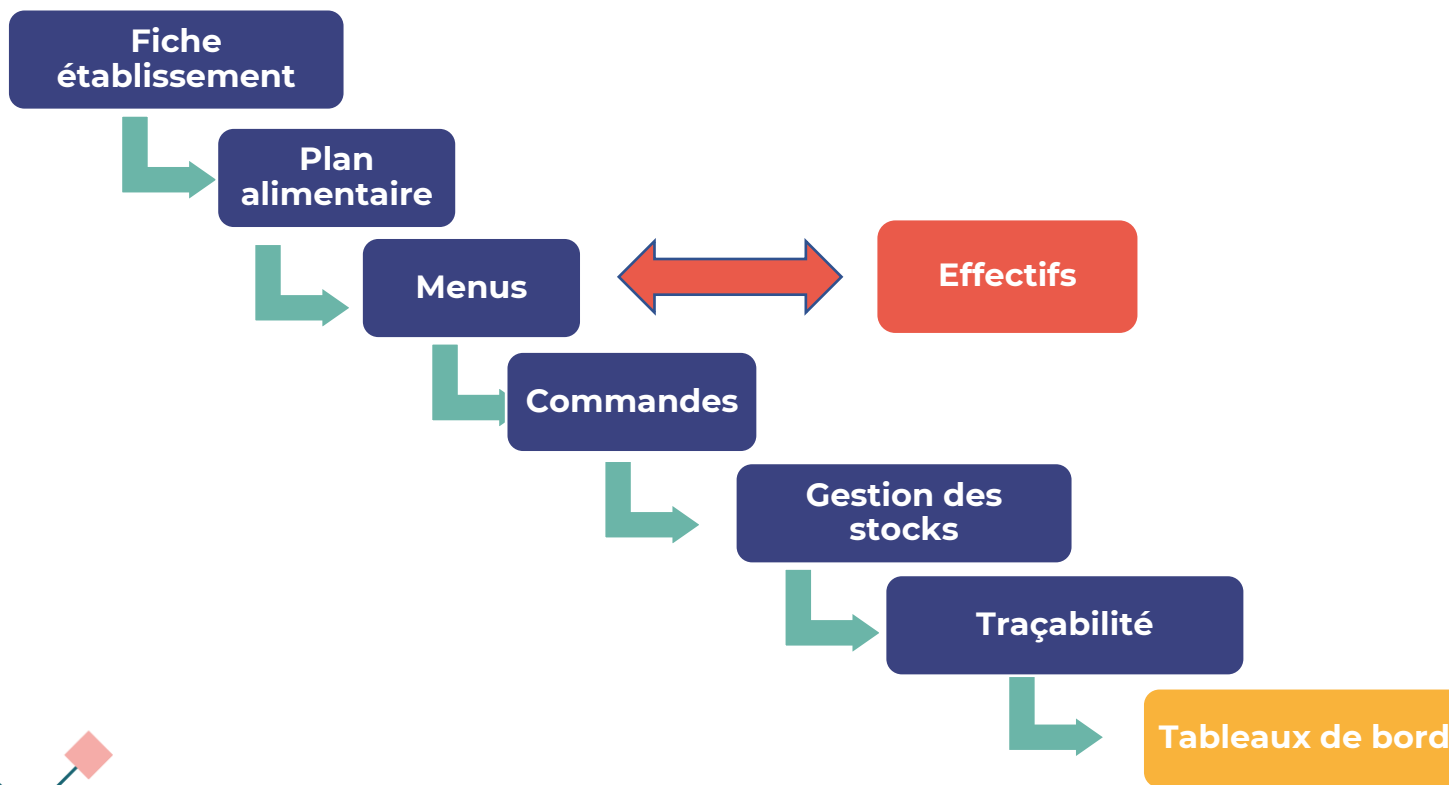


## Les outils

### ■ Outils numériques

#### ■ Logiciel applicatif

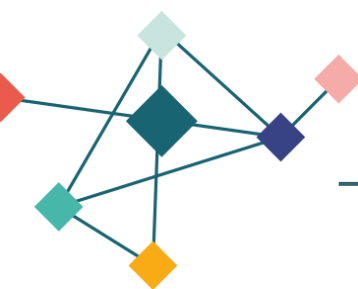
# Kyriell



Aliments = Fiches techniques

Ingrédients

V2 en cours de développement  
(lancement prévu fin septembre 2022)



# Les outils

## ■ Livres de recettes



Cuisez des préparations mixées appétissantes, agréables visuellement et offrant un apport nutritionnel suffisant

Finis les potages et les compotes à chaque repas!

50 recettes de légumes et fruits, crus et mixés

- pour manger avec plaisir,
- faire le plein de vitamines,
- faciles à réaliser chez soi ou en collectivité.

50 recettes de légumes et fruits, crus et mixés  
À réaliser chez soi ou en collectivité

Ne pas jeter sur la voie publique



Répondre aux problématiques et aux obligations de la restauration collective

50 fiches techniques pour :

- une bonne gestion de stock et un suivi du budget alimentation
- homogénéiser les pratiques et harmoniser la qualité de prestation restauration
- utiliser les bons matériels
- identifier les allergènes
- respecter et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- connaître la valeur nutritionnelle de chaque préparation
- répondre aux prescriptions médicales
- enrichir les préparations lorsque cela est nécessaire

50 FICHES TECHNIQUES  
RÉPONANT AUX PROBLÉMATIQUES ET AUX OBLIGATIONS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Ne pas jeter sur la voie publique

# Les outils

## ■ Visuel de portions

The image displays a set of visual aids from Linut (Réseau Limousin Nutrition) designed to help serve portions for elderly people in collective living. The main card features the Linut logo and the title "VISUEL D'AIDE AU SERVICE DES REPAS". Below the logo, it shows three plates of food. At the bottom, it states: "Portions alimentaires recommandées pour les personnes âgées vivant en collectivité".

Several smaller cards are shown, each with a specific food item and portion size:

- Crudités**: 70g (1/3 cup), 1/2 C. service
- Entrée**: 70g (1/2 cup), 1/2 C. service
- Plat Protéique**: 70g (1/2 cup), 1/2 C. service
- Plat Complet**: 70g (1/2 cup), 1/2 C. service
- Tomate farcie**: 70g (1/2 cup), 1/2 C. service
- Carottes râpées vinaigrette**: 70g (1/2 cup), 1/2 C. service
- Salade de légumes et féculents**: 70g (1/2 cup), 1/2 C. service
- Salade de légumes et féculents**: 70g (1/2 cup), 1/2 C. service
- Salade de légumes et féculents**: 70g (1/2 cup), 1/2 C. service

Other cards include:

- Assiettes**: 17 cm, 21 cm, 25 cm
- Cuillères**: 15 ml
- Grammages / GEMFON**: A table for portion sizes.
- L'équilibre des repas**: A table for meal balance.
- Le nombre de repas**: A table for the number of meals.
- L'équilibre des repas**: A table for meal balance.
- La composition des repas**: A table for meal composition.

The cards are color-coded: green for Crudités, Entrée, and Plat Protéique; orange for Plat Complet; and blue for Tomate farcie.

© LINUT - Tous droits réservés

# L'équipe

## ■ Sur Limoges :

- 1 assistante de direction : Sandra DUFAY
- 2 diététiciens : Emeline CUVILLIEZ et Yann AURIBEAU
- 1 coordonnateur qualité-sécurité-logistique : Corentin VARRIER
- 1 Directrice : Carole VILLEMONTAIX

## ■ Sur Bordeaux :

- 2 chargées de mission : Clara SZEGO et Adèle LAFORCE





# La gouvernance

## Conseil d'administration

Président	Pr Jean Claude DESPORT
Vice Président	Dr Philippe FAYEMENDY
Trésorier	Dr Jean Louis FRAYSSE
Trésorier adjoint	Jean Pierre ESTAGER
Secrétaire général	Pr Pierre JESUS
Secrétaire adjoint	Pascal PEYRONNET
Membre	Dr Aude MASSOULARD
Membre	Dr François CAIX
Membre	Dr Aline LAGARDE
Membre	Pr Blandine CHERIFI
Membre	Dr Mathilde MERCKX FRATI
Membre	Hervé GARRIGUE
Membre	Dr Dominique BOULESTEIX SAUGET



# FOCUS Repérage de la dénutrition de la personne âgée à domicile



## ■ Signes d'alerte 1

- Conditions générales de vie :
  - solitude, dépression, perte d'un proche
  - déménagement
  - hospitalisation
  - difficultés financières
  - difficultés pour aller faire les courses et/ou préparer le repas
  - 2 repas / jour ou moins

## ■ Signes d'alerte 2

- Problèmes bucco-dentaires
- Troubles de :
  - la déglutition
  - la salivation
  - l'odorat
- Troubles digestifs : ballonnements / constipation / diarrhées



Perte d'appétit

### ■ Signes d'alerte 3

#### ■ Maladies :

- Neurologiques
- Cancers
- Digestives
- Infections

#### ■ Régimes alimentaires

(Sans sel / diabète / sans résidu...)



Faire réévaluer les régimes par  
le médecin généraliste

### ■ Signes d'alerte 4

- Vêtements devenus trop grands
- Certains médicaments

Morphine / cortisone au long cours



Pas plus de 5  
médicaments par jour



## ■ Critères majeurs du diagnostic de la dénutrition

- **Le poids** : 1 fois/mois minimum, en sous vêtements (IDE, aide soignante, auxiliaire de vie, ...) si habillé déduire 1,4kg pour 1F et 2kg pour 1H et au 1 moins 1 fois/an chez le médecin
- La **taille** : en position debout ou distance talon genou
- La **perte de poids** par rapport au poids antérieur



$$\text{IMC} = \frac{\text{Poids (kg)}}{\text{Taille (m)}^2}$$

### Dénutrition modérée

- **IMC** entre 22 et 20 kg/m<sup>2</sup>
- ↓ **Poids** 5 à 10 % en 1 mois ou 10 à 15 % en 6 mois ou 10 à 15 % par rapport au poids avant le début de la maladie

### Dénutrition Sévère

- **IMC** ≤ 20 kg/m<sup>2</sup>
- ↓ **Poids** ≥ 10 % en 1 mois ou ≥ 15 % en 6 mois ou ≥ 15 % par rapport au poids avant le début de la maladie
- **Albuminémie** ≤ 30 g/L\*

\*par immunonéphélométrie ou immunoturbidimétrie

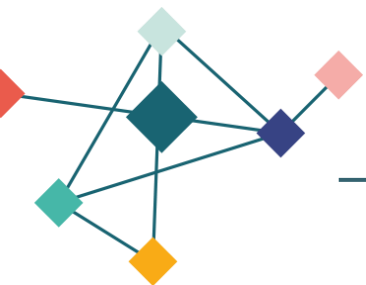
HAS 2021

## ■ Critères majeurs du diagnostic de la dénutrition

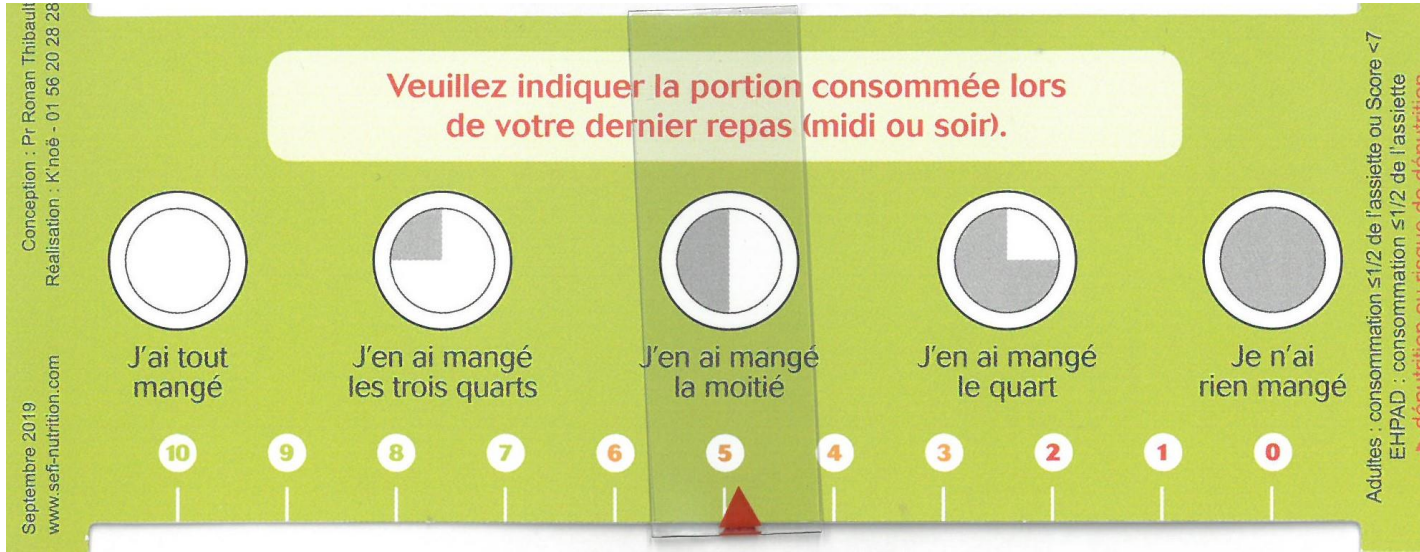
### ■ Le niveau d'appétit ou la prise alimentaire

- Entretien avec la personne, l'entourage si besoin : moral, activités, habitudes de vie, horaires habituelles des repas, etc.
- Identification des préférences alimentaires : goûts et dégoûts, plats préférés, plutôt desserts ou plats salés
- Utilisation de grilles/d'échelle de consommation

Exemple : demander sur une échelle entre 0 et 10, où se situe l'appétit. Si la réponse est  $< 5$   
= RISQUE DE DENUTRITION



# Exemple : Grille SEFI



Score  $\leq 5$  + d'1 semaine  
= critère étiologique



portion consommée lors du dernier repas (midi ou soir)

<https://www.sefi-nutrition.com/>

Il faut 2 critères associés

au moins 1 critère phénotypique

- **Perte de poids**
  - ≥ 5 % en 1 mois
  - ou ≥ 10 % en 6 mois
  - ou ≥ 10 % par rapport au poids habituel avant le début de la maladie
- **IMC < 22** kg/m<sup>2</sup>

. Sarcopénie confirmée

+ au moins 1 critère étiologique

- **Prise alimentaire**
  - < 50 % pendant **plus d'1 semaine**
  - ou **toute réduction pendant plus de 2 semaines**
- **Affection digestive chronique** avec ↓ d'absorption
- **Situations d'agression**
  - Maladie aiguë ou chronique évolutive
  - Cancer évolutif

## ■ Diagnostic de la dénutrition

### Sarcopénie confirmée (Consensus européen EWGSOP 2019)

#### Association d'une réduction de la force musculaire et de la masse musculaire

Méthode	Limites hommes	Limites femmes
↓ force musculaire (au moins 1 critère) - levers de chaise - force de préhension (dynamométrie)	< 5 levers en 15 secondes 27 kg	< 5 levers en 15 secondes < 16 kg
↓ masse musculaire (au moins 1 critère en DEXA ou impédancemétrie) - masse musculaire appendiculaire - index de masse musculaire	< 20 kg < 7 kg/m <sup>2</sup>	< 15 kg < 5,5 kg/m <sup>2</sup>

(European Working Group on Sarcopenia in Older People 2. Age Ageing 2019;48:601.)



Résidence l'Art du Temps  
16 rue Cluzeau  
87170 ISLE

05 55 78 64 36

[contact@cerenut.fr](mailto:contact@cerenut.fr)

[www.cerenut.fr](http://www.cerenut.fr)

