

Comment maintenir un coût alimentaire tout en gardant une offre respectant les besoins nutritionnels des convives

Sandra GUERIN et Emeline CUVILLIEZ,
diététiciennes

Villemonteix C¹, Varrier C¹, Szego C¹, Coulon B¹, Lavaud A¹, Desport JC^{1,2,3},
Fayemendy P^{1,2,3}, Jésus P^{1,2,3}

¹ CERENUT Isle (www.cerenut.fr)

² Unité de Nutrition – CHU Limoges

³ EpiMaCT Inserm 1094, Faculté de Médecine, Limoges



Introduction

Besoins nutritionnels de la personne âgée

→ Energie : rendement énergétique 20 à 30 % inférieur à celui de l'adulte

→ Protéines :

↳ de masse musculaire +

↳ d'apport en protéines

→ Calcium :

Vieillesse → ↳ masse osseuse (ostéoporose)

↗ Calories

↗ Protéines

↗ Produits laitiers

Contexte de l'inflation au 09/09/2022

+ 9% aux USA

+ 6,5% en France

Jusqu'à + 20% dans
certains pays d'Europe

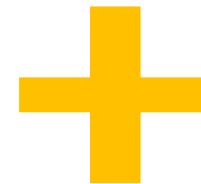
France

+ 1,5%
(juillet 2021)

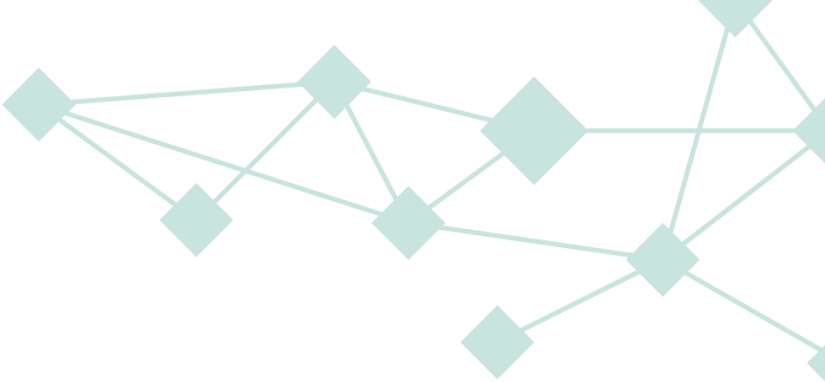
+ 5,3% sur 1 an

+ 6,8%
(juillet 2022)

- ◆ Relance économique après la crise sanitaire
- ◆ ± la guerre en Ukraine et l'approvisionnement des denrées
- ◆ Effet de la règle « offre et demande »
- ◆ Augmentation des prix de l'énergie



Mise en place de la loi Egalim avec notamment les 50% de produits responsables dont 20% de produits d'origine biologique et la lutte contre le gaspillage



Comment maintenir une offre de repas satisfaisante (goût, nutrition, qualité) tout en limitant la hausse des prix ?





Conserver tous les groupes d'aliments

Produits laitiers → les fromages



Apport en protéines
Apport en calcium

	Calcium (mg)
Potage vermicelle	14,5
Sot l'y laisse de dinde (avec sauce)	3,63
Courgettes sautées	18,5
Tartare aux noix	150,1
Riz au lait bio	171
	357,73
Potage de légumes	17,3
Tomates farcies et riz	26,8
Samos	150
Raisin	14,3
	208,4

≠ 150 mg de Ca

- ◆ Privilégier les fromages à la coupe plutôt qu'emballé :
 - Réaliser des portions de 20 à 30g (GEMRCN : 16 à 40g)
 - Présenter en petits plateaux : 2 fromages aux choix avec 10 portions de chaque / plateau, sortir de la chambre froide au fur et à mesure
- ➔ Conservation des fromages coupés, filmés : J+3 + Réduire le gaspillage



Viandes, poissons et œufs



Apport en protéines

- ◆ Privilégier les cuissons à basse température (cf. présentation précédente)



Texture tendre, + apprécié des résidents
Aller vers les viandes de 3^{ème} catégorie idéale pour les ragoûts (jarret, collier, etc)

- ◆ Augmenter le nombre de plat à base d'œuf dans les menus



2 à 3 œufs / sem : omelette au four, quiche sans pâte, flan de légumes

- ◆ Favoriser d'autres poissons



Tacaud	Lieu noir	Merlan	Merluchon Merlu/colin
	Truite	Julienne	Mulet
Sardines	Maquereau		



Fruits & légumes



Apport en glucides, fibres et eau

- ◆ Organiser des ateliers d'épluchage avec les résidents



Qualité nutritionnelle des aliments
Maintenir l'autonomie des résidents :
praxie + « comme à la maison »
Respecter des règles d'hygiène :
désinfection en cuisine

- ◆ Utiliser les fruits et légumes abîmés

En compote
En tarte
En potage
En jus



Lutter contre le gaspillage

Pain



Apport en glucides

- ◆ Gérer le service du pain



Eviter de le couper trop tôt dans la matinée
Adapter le moment où il est servi
Proposer du pain perdu avec les restes





Les Grammages et les Fiches techniques

Grammages

Permet d'évaluer un apport nutritionnel de référence à l'aide du GERM CN



Aide pour la personne en charge des commandes



Limiter le gaspillage



Gestion des coûts



Meilleure gestion du stock



Eviter la rupture de stock



Harmonisation des plats



Calculer l'apport nutritionnel d'une préparation

Fiches techniques

Aide et outil de référence dans l'élaboration des commandes et des différentes préparations (entrée, plat, dessert, textures de types textures modifiées également)



Les erreurs à éviter :

Mêmes grammages pour l'accompagnement pour le dîner/ déjeuner, ½ féculent ou pas

« j'ajoute un ingrédient dans ma préparation mixée car il m'en reste »

A l'œil

Par habitude

Taux d'occupation identique toute l'année ?

« C'est plus pratique par sachet qu'avec la balance »

« Je connais ma recette pas besoin de regarder la FT »

Cru ≠ cuit

Surproduction = « repasse », gaspillage...

Rupture au moment du service

Produit de substitution

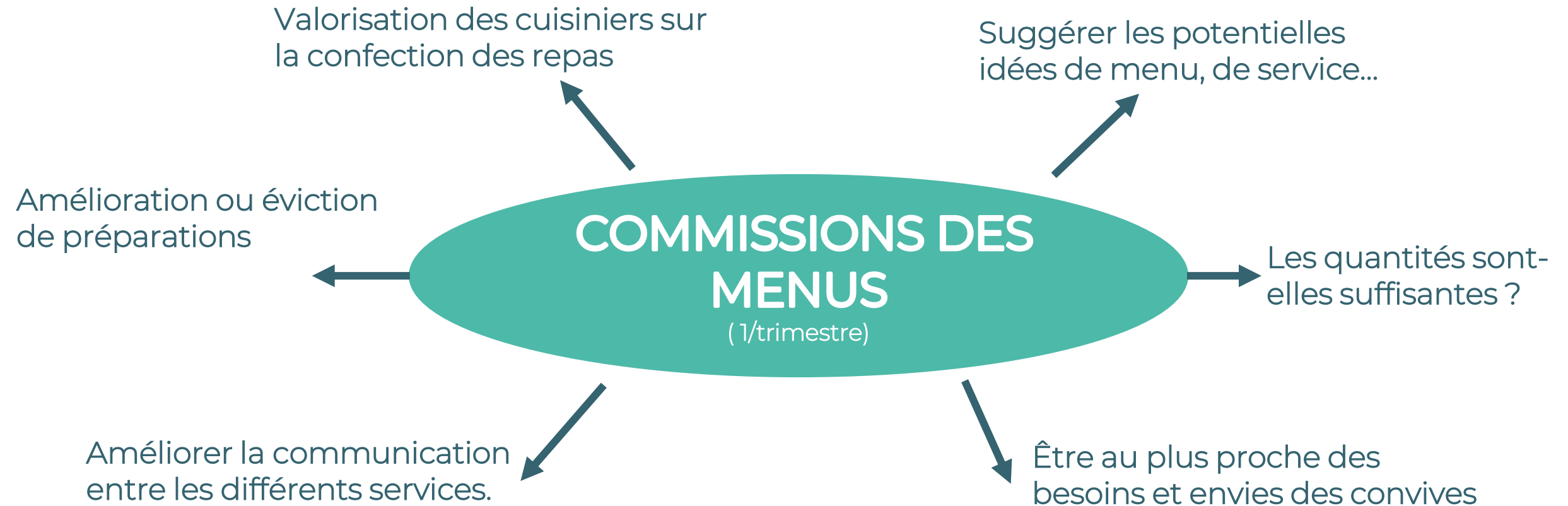
Attention au niveau nutritionnel ! Pas la même gamme de produit = pas les mêmes apports et qualités nutritionnels

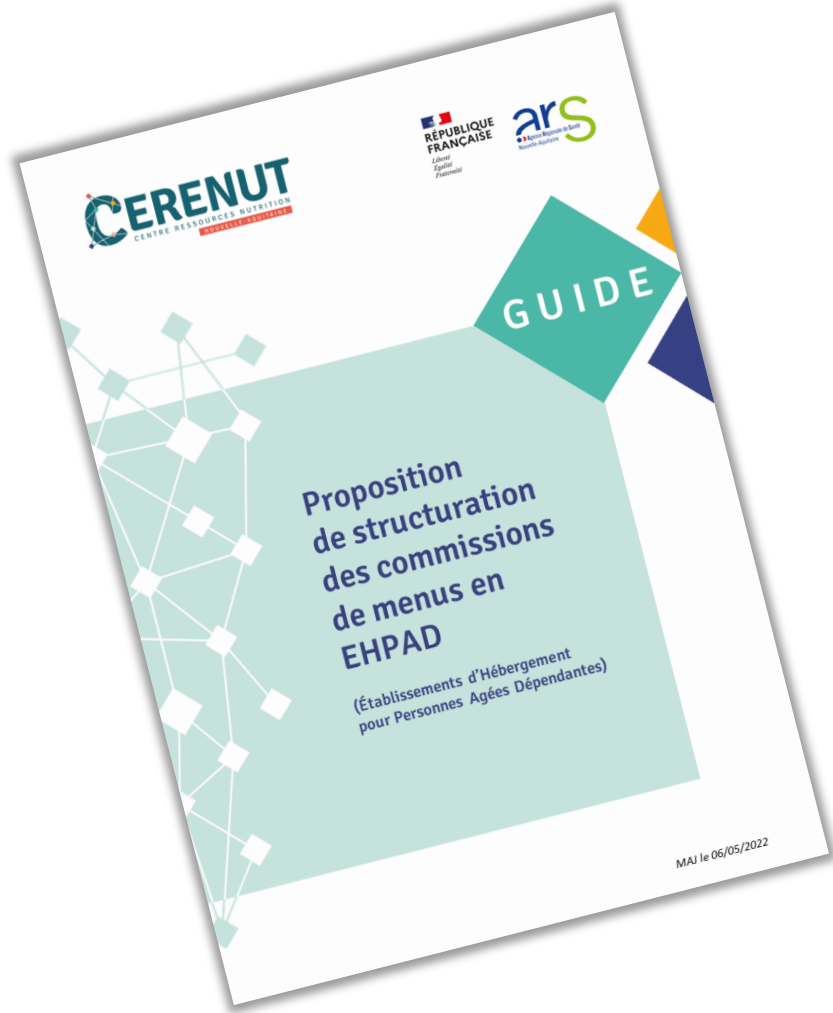
Exemple de grammage :

	Qtité ref GERMCN /PA Accompagnement féculent Déjeuner	Qtité ref GERMCN /PA Accompagnement ½ féculent Déjeuner	Qtité ref GERMCN /PA Accompagnement féculent Dîner	Qtité ref GERMCN/ PA Accompagnement ½ féculent Dîner
Pâte/ Riz	200g = cuit 50g = cru	100g= cuit 25g=cru	150g = cuit 37,5g = cru	75g = cuit 19g = cru
Légumes secs	200g= cuit 70g = cru	100g= cuit 35g = cru	150g = cuit 52,5g = cru	75g = cuit 26g = cru
Purée de P.de. Terre fraîche, reconstituée	230g = cuit Environ 35g flocons pour la reconstituée	115g= cuit Environ 17,5 g flocons pour la reconstituée	180g = cuit Environ 27g flocons pour la reconstituée	90g = cuit Environ 13,5g flocons pour la reconstituée



Commission des Menus





A promotional graphic for a webinar. At the top left, a teal speech bubble contains the word "WEBINAIRE" with a play button icon. To the right, a dark teal arrow points left, containing a calendar icon, the date "6 MAI 2022", and the time "13h45-14h30". The main text reads "Comment structurer une commission de menus ?". Below this, a small photo of Emeline Cuvilliez is shown next to her name and title: "Emeline CUVILLIEZ Diététicienne CERENUT". At the bottom, there are logos for CERENUT, the French Republic, and ARS. The background features a network diagram of teal squares connected by lines.

www.cerenut.fr

Accompagnement pour un/une diététicien(ne) de l'équipe CERENUT





Au moment du service ...

❖ Former les agents hôtelier/service :

Formations en externe et/ ou interne, ateliers , accompagnement des nouveaux collègues lors des premiers services, élaborer un protocole de service en équipe (cuisine, service, soins).

❖ Mettre en place une assiette témoin avant le service.

❖ Effectuer un point avant le service du repas (midi et soir) avec le personnel et les cuisines avec pour objectifs :

1. *Connaissances du menus et les spécificités y compris pour les différentes textures*
2. *Présentation (exemple: les fromages proposés)*
3. *Quantité prévue par résident (en nombre de cuillère de service...)*
4. *Particularités*



Sans oublier :

- ◆ La stimulation des résidents au moment des repas
- ◆ L'aide humaine
- ◆ L'aide matériel
- ◆ L'environnement du repas : disposition de la salle, ambiance, luminosité...





Autres idées...

Réactivité et adaptabilité

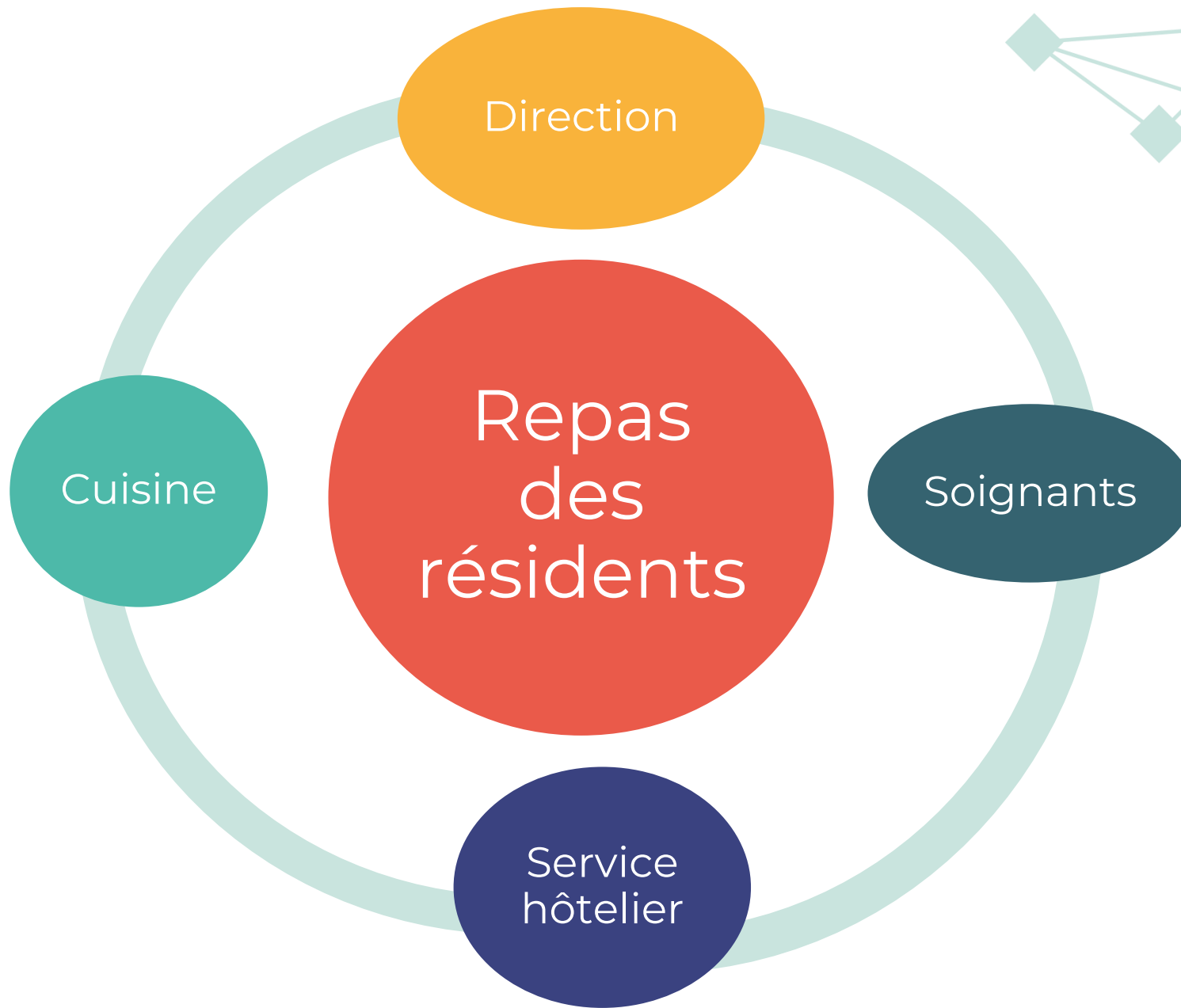
- ◆ Réajuster les menus selon les offres des fournisseurs
- ◆ Travailler un maximum de produits brut
- ◆ Respecter au mieux la saisonnalité
- ◆ Réajuster les menus selon les retours des résidents et des équipes
- ◆ Mettre à jour la fiche de goûts des patients
- ◆ Installation d'une fontaine à eau avec eau pétillante





Conclusion

- ◆ S'adapter – Remettre en question ses pratiques
- ◆ Faire de son mieux
- ◆ Eviter d'enlever une composante au détriment du plaisir des résidents
- ◆ Améliorer la communication interservices avant et après les repas
- ◆ Utiliser les fiches techniques





Résidence l'Art du Temps
16 rue Cluzeau
87170 ISLE

05 55 78 64 36

contact@cerenut.fr

www.cerenut.fr

