



# Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissement de santé

Lorine Guilhem, CHU de Limoges  
Hélène CARBONNAUX, CHU de Poitiers  
Lélia EPRINCHARD, CHU de Poitiers  
Diététiciennes Nutritionnistes



# PLAN

- Historique au CHU de Poitiers
- Historique au CHU de Limoges
- Les recommandations de 2019 (SFNCM, AFDN)
- Zoom sur les types d'alimentation complexes à mettre en œuvre
  - Alimentations pauvres en sel
  - Alimentations contrôlées en sucre
  - Les textures

# Historique au **CHU de Poitiers**

Cuisine centrale de Beaubaton:

Production **7200 repas jours** en liaison froide 5 jours/7

114 agents – 136 services – 1 restaurant – 1 internat

- Distribution collective avec remise en assiette en cuisine relais (Lusignan-Montmorillon)
- Distribution en barquettes individuelles

Logiciel de commande de repas et gestion de commande: HESTIA

# Historique au **CHU de Poitiers**

2014-2016 redéfinition des alimentations et de l'offre alimentaire

Création de groupes de travail

- Diététiciens, médecins
- Diététiciens Service de Soins, Diététicienne restauration
- Diététicienne restauration, cuisiniers restauration

**VALIDATION PAR LE CLAN**

2019 Nouvelles recommandations, travail en cours

# Historique au **CHU de Poitiers**

2141 repas servis sur 1 déjeuner en semaine

	nombre	pourcentage	
CSU1	114	5%	
CSU2	69	3%	
SSEL	40	2%	
SALE 6G	82	4%	
Tendre	151	7%	dont 4 dysphagique
Hachée	221	10%	dont 2 dysphagique
Moulignée	217	10%	dont 10 dysphagique
Mixé	52	2%	dont 2 dysphagique

# Historique au **CHU de Limoges**



**Le 5 décembre 2022** → évolution de l'offre alimentaire :

- conçue par l'équipe des diététicien.ne.s du CHU et du CH de Saint-Junien
- approuvée par les médecins de l'Unité Transversale de Nutrition
- validée par le CLAN

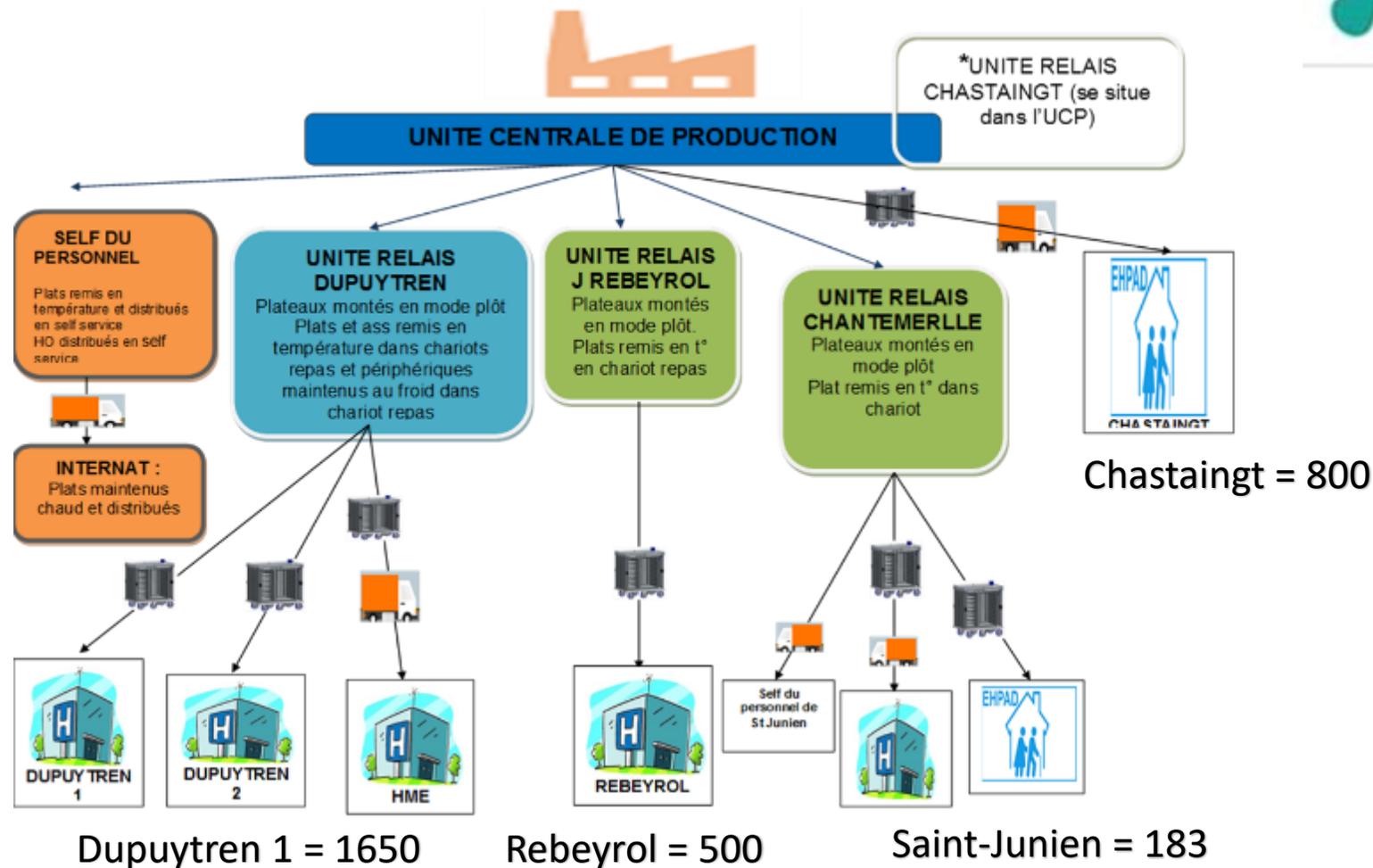
*Références : les recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé émises par :*

- la Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNCM)
- l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)

# Historique au CHU de Limoges



Global = 3460 repas/jour



# Historique au CHU de Limoges



## **J - 0:**

Arrivée du patient dans l'établissement  
Recueil des allergies et aversions par choix positif

### Carte « brasserie » soit 14 plats = assiettes surgelées):

- Choix automatique en fonction des goûts du patients et de la prescription médicale
- Carte brasserie de 14 plats (surgelés en assiette porcelaine)
- Carte des hors d'œuvres identique aux longs séjours
- Offre de Choix: 4 plats, 3 entrées, 2 desserts
- Possibilité de passer sur la carte « long séjour » après plusieurs jours d'hospitalisation

## **10ème jour d'hospitalisation:**

Choix entre 2 prestations possibles

### Carte « fixe » long séjour: passage du patient sur le cycle alimentaire de long séjour

- Carte fixe sur 8 semaines (plats et hors d'œuvres)
- Cartes saisonnières pour les hors d'œuvres
- Intégration de plats événementiels ou du terroir régulièrement
- Offre de Choix: 1 plat du jour ou constantes, 3 entrées, 2 desserts

# Nouvelle offre ALIMENTAIRE



Correspondance anciennes/nouvelles alimentations standard et thérapeutiques  
A PARTIR DU 5 DECEMBRE 2022

Avant		Après
-	★	Difficultés de mastication
-	★	Manger main <del>(MI 2022)</del>
Alimentation et immuno-dépression	➔	Immuno dépression
Allergie entrant	■	Allergie entrant
Anti-diarrhéique	➔	Pauvre en fibres
Aplasie	■	Aplasie
Diabétique	⊘	Alimentation standard
Diabétique hypocal	⊘	Alimentation standard
Entrant	⊘	Alimentation standard
Epargne digestive	➔	Pauvre en fibres
Haché	■	Haché
Hypercalorique	➔	HP HC
Hyperprotidique	➔	HP HC
Hypocalorique	⊘	Alimentation standard
Hypocholestérolémiant	⊘	Alimentation standard
Liquide	■	Liquide
Lisse et froid	■	Lisse et froid

■ Conservé ➔ Modifié ou renommé ⊘ Supprimé et remplacé par ★ Créé

PECCIE-DS-044



# Nouvelle offre ALIMENTAIRE



Correspondance anciennes/nouvelles alimentations standard et thérapeutiques  
A PARTIR DU 5 DECEMBRE 2022

Avant		Après
Mixé lisse	■	Mixé lisse
Mixé enfant	■	Mixé enfant
Mouliné	■	Mouliné
Réalimentation 1	■	Réalimentation 1
Réalimentation 2	■	Réalimentation 2
Réalimentation 3	⊘	Alimentation standard
Régime normal	➔	Alimentation standard
Repas froid	■	Repas froid
Sans gluten	■	Sans gluten
Sans lactose	⊘	Alimentation standard avec exclusion possible «laitages»
Sans porc	⊘	Alimentation standard avec exclusion «porc»
Sans potassium	➔	Pauvre en potassium
Sans résidu	➔	Pauvre en fibres stricte
Sans sel	➔	Pauvre en sel 2 g (accès réservé)
Sans sel large	➔	Pauvre en sel 5,5 g
Sans sucre ajouté	⊘	Alimentation standard
TCM	■	TCM

■ Conservé ➔ Modifié ou renommé ⊘ Supprimé et remplacé par ★ Créé

PECCIE-DS-044



# Les recommandations de 2019

**Reco 1 :** Il est recommandé que l'offre alimentaire propose plusieurs choix

**C'est le cas, logiciel commande repas - Validée**

**Reco 2 :** Il est recommandé que l'alimentation standard réponde aux recommandations pour la prévention et la promotion de la santé

**C'est le cas, Plan alimentaire – GEMRCN – Variété des menus -Validée**

**Reco 3 :** En dehors d'une adaptation personnalisée, il est recommandé que l'alimentation standard apporte un minimum de 2000 Kcal/j.

**C'est le cas, contrôle régulier des apports nutritionnels - Validée**

**Reco 4 :** Il est recommandé que les valeurs nutritionnelles de l'offre alimentaire soient accessibles, notamment au prescripteur et au diététicien

**C'est le cas, logiciel commande repas – Validée pour les diététiciens**

# Les recommandations de 2019

**Reco 5 :** Il est recommandé que toute alimentation soit prescrite à l'admission du patient et adaptée à la situation clinique

C'est le cas, logiciel commande repas – démarche dans ce sens

**Reco 6 :** Il est recommandé que tout type d'alimentation thérapeutique soit réévalué en cours d'hospitalisation et lors de la sortie par le prescripteur, et si besoin par un diététicien et/ou un médecin nutritionniste

C'est le cas, logiciel prescripteur avec alertes - démarche dans ce sens

**Reco 7 :** Il est recommandé de ne pas combiner plus de deux alimentations thérapeutiques restrictives en raison du risque de dénutrition

Evolution du logiciel commande repas permet de le programmer. Reste à identifier les alimentations - démarche dans ce sens

**Reco 8 :** Il est recommandé que l'offre alimentaire puisse être fractionnée en proposant plus de trois repas par jour.

C'est le cas pour les diététiciens, logiciel commande repas – Validée principalement en long séjour

# Les recommandations de 2019

**Reco 9** : Il est recommandé que les adaptations de textures soient établies selon les recommandations internationales de l'International Dysphagia Diet Standardisation Initiative.

**Travail en cours - Validée**

**Reco 10** : En hospitalisation, en dehors d'un avis spécialisé en nutrition, la prescription d'une alimentation thérapeutique visant une perte de poids n'est pas recommandée.

**C'est le cas, prescription médicale – Validée (plus d'alimentation hypocalorique, hypocholestérolémiant,...)**

**Reco 11** : Il est recommandé d'adapter les apports en protéines en fonction du stade de la maladie rénale chronique et de l'état nutritionnel.

**C'est le cas, prescription médicale et adaptation personnalisée par le diététicien - Validée**

# Les recommandations de 2019

**Reco 12** : Il n'est pas recommandé de prescrire une alimentation thérapeutique hypolipidique < 35% de l'AET, à l'exception de l'hypertriglycéridémie majeure primitive et des épanchements chyleux où une restriction stricte des lipides s'impose

**C'est le cas, prescription médicale – Validée (plus d'alimentation hypolipidique)**

**Reco 13** : L'alimentation standard est adaptée au patient diabétique sans exclusion des produits et desserts contenant du saccharose.

**Travail en cours – Validé (disparition du « régime diabétique »)**

**Reco 14** : Il est recommandé que l'alimentation standard propose un apport régulier en glucides à chaque repas.

**Travail en cours – Validé (1 part de féculent à chaque repas pour l'offre court séjour)**

**Reco 15** : Il est recommandé que les quantités de glucides soient connues et accessibles pour chaque plat servi.

**C'est le cas pour les diététiciens, logiciel commande repas - Validée pour les diététiciens**

# Les recommandations de 2019

**Reco 16** : Si une alimentation thérapeutique pauvre en sel est indiquée, il est recommandé de ne pas restreindre l'apport en sel de l'alimentation à moins de 5g/jour, sauf en cas de décompensation aigüe sévère et pour une très courte durée.

**Travail en cours - Validé**

**Reco 17** : L'alimentation intitulée « sans acide et/ou sans épice » n'a aucune indication (sauf hypersensibilité buccale, digestive ou allergie alimentaire)

**C'est le cas, logiciel commande repas - Validé**

**Reco 18** : Il est recommandé de ne pas exclure de l'alimentation « pauvre en fibres stricte » (10 à 14g fibres/j) les jus de fruits sans pulpe, les pommes de terre, le pain blanc, le lait et les dérivés du lait.

**C'est le cas, logiciel commande repas - Validé**

**Reco 19** : Il est recommandé de réserver l'alimentation « pauvre en fibres stricte » (10 à 14g fibres/j) à visée thérapeutique dans les sténoses intestinales symptomatiques ; à visée diagnostique dans certaines explorations digestives ; ou à visée symptomatiques.

**C'est le cas, logiciel commande repas - Validé**

# Les recommandations de 2019

**Reco 20** : Sur prescription médicale, l'alimentation « pauvre en fibres » (15- 20g fibres/j) peut avoir des indications à l'hôpital en termes de symptômes digestifs.

**C'est le cas, logiciel commande des repas – Validé**

**Maintien du « normal léger » ne figurant pas dans les recos : permet l'exclusion de certains aliments pour le confort digestif des patients sans devoir passer par une liste de non goûts**

**Reco 21** : Il est recommandé de ne pas exclure tous les produits laitiers dans le cadre de l'intolérance au lactose.

**C'est le cas, logiciel commande repas - Validé**

**Reco 22** : Hors maladie cœliaque diagnostiquée médicalement, l'alimentation sans gluten n'est pas recommandée.

**C'est le cas, prescription médicale - Validé**

**Reco 23** : Il est recommandé de proposer, dans l'offre alimentaire, une alimentation enrichie en énergie et/ou protéines pour répondre à la prévention et à la prise en charge de la dénutrition.

**C'est le cas, logiciel commande repas – Validé (avec préparations enrichies « maison »)**

# Alimentations pauvres en sel

Suite aux dernières recommandations de la SFNCM

- Poitiers : Suppression de l'alimentation sans sel 2g
- Limoges : **maintien avec accès réservé**  
L'étude OFICsel présentée au congrès de l'insuffisance cardiaque (Bordeaux 2023) a montré que la restriction sévère en sel n'améliore pas la FEVG des patients
- Poitiers : Maintien de l'alimentation sans sel 4g
- Limoges : **alimentation pauvre en sel 5,5g**

Poitiers : Actualisation de l'alimentation salée 6g

Mise en place de la pesée du sel en cuisine

- Arrêt de la limitation en protéines
- Autorisation des charcuteries et conserves sans sel
- Autorisation des fromages < 0.3g par portion
- Jambon salé autorisé 1 fois par semaine

A Limoges : plat chaud salé à **1,5g de sel**

➔ Certains patients ressentent la nécessité de ré-assaisonner

# Alimentations pauvres en sel

répartition en sel du SALE 6G à Poitiers:

REPAS	PLATS	SEL par portion
Petit déjeuner	PAIN	0.5 G
Déjeuner	HO	0.5 G max
	VPO	0.8 G max
	ACC	0.8 G max
	FROMAGE	0.5 G
	DESSERT	0
	PAIN	0.5 G
Dîner	HO ou Potage/s ind s/sel ou RIEN	0.5 G
	VPO	0.8 G max
	ACC	0.8 G max
	LAITAGE	
	DESSERT	
	PAIN	0.5 G
	TOTAL	6.2 G

# Alimentations contrôlées en sucre

**Reco 13** : L'alimentation standard est adaptée au patient diabétique sans exclusion des produits et desserts contenant du saccharose

**Reco 14** : Il est recommandé que l'alimentation standard propose un apport régulier en glucides à chaque repas.

## Poitiers

L'éducation diététique des patients ayant un diabète repose sur un système d'équivalences glucidiques

- Moins de pain si féculent, plus de pain si pas de féculent au repas
- Dessert = par exemple 1 yaourt aux fruits identique en glucides à 1 fruit

Actuellement il existe 2 menus contrôlés en sucre (CSU)

- CSU1 = féculent OU « légumes verts » en accompagnement +/- pain en quantité variable selon accompagnement = par ex 1 pain si féculent et 2 pains si « légumes verts »
- CSU2 = féculent + « légumes verts » en accompagnement +/- pain en quantité identique
- Mais ne peut pas être géré en cuisine ni sur les menus

# Alimentations contrôlées en sucre

## Poitiers

### Le menu de base contrôlé en sucre

- Évite les entrées à base de féculents pour le CSU2
- Autorise les entrées à base de féculents pour le CSU1 si « légumes verts » en accompagnement
- Si féculent en accompagnement du plat (CSU1), entrée de légumes verts pour équilibrer
- Pas de laitages sucrés car dessert glucidique (fruit, compote, salade de fruits...)
- Autorisation des desserts sucrés jusqu'à 20g de glucides y compris les pâtisseries 1 fois/semaine

Permet de lisser en partie les apports glucidiques

# Alimentations contrôlées en sucre

Limoges : Suppression d'une alimentation spécifique.

Alimentation standard adaptée avec légumes + féculents en systématique – laitages sucrés à la place du fruit.

Problème de l'accompagnement

- Pommes de terre et légumes secs = 15% glucides en moyenne
- Pâtes, riz, semoule = 25 à 30% glucides
- « légumes verts » = 5% glucides en moyenne

Comment avoir un apport régulier en glucides à chaque repas?

- Pour le menu du jour en tenant compte de ces variations glucidiques?
- Quid du patient qui ne choisi pas le menu du jour?

# Les textures à Limoges : Intégration en 2018 des références IDDSI

Fiche  
3b

Boissons

## Protocole d'épaississement des boissons

Les stimulants du réflexe de déglutition sont : le goût (acide, amer, sucré, salé), la température (chaud, froid) et l'éclatement des bulles (eau pétillante, soda).

- 1) L'eau doit impérativement être aromatisée avant de l'épaissir (sirop en quantité suffisante, fruit pressé sans pulpe, antésite,...)
- 2) Toute boisson chaude ou froide peut être épaissie (jus de fruit non dilué, potage, chocolat au lait, thé, café...).

### Document de référence

	Texture A (2 selon IDDSI)	Texture B (3 selon IDDSI)	Texture C (4 selon IDDSI)
Poudre épaississante <b>Clinutren® ThickenUp Clear</b> nombre de mesures	2 mesures	4 mesures	6 mesures
Quantité de liquide à ajouter Ex : 1 brick de jus de fruit = 1 verre = 200ml	200 ml	200 ml	200 ml
Aliment à texture de référence	Crème anglaise (Nectar)	Compote homogénéisée (Miel)	Fromage blanc à 40 % (Pudding)



Le choix de la texture relève de la prescription médicale.

Document associé : « Modalités de préparation, conservation et utilisation des boissons épaissies » Référence BACTERIO-MO-050

9

## A Limoges:

# Mise en adéquation avec les nouvelles recommandations SFNCM

Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme

AVANT : 1 seule texture « hachée »

APRÈS : 2 alimentations thérapeutiques



Texture « hachée »  
dédiée aux troubles  
de la déglutition



Texture  
« Difficultés de  
mastication »

# Exemple :

## Texture « hachée » hier

Poireau vinaigrette  
Sauté de dinde au curry (haché)  
Riz  
Cantal  
Pêche au sirop  
Pain

→ Inadapté pour une alimentation  
thérapeutique IDDSI 6 : petits  
morceaux tendres :

## Texture « hachée » aujourd'hui

Chou-fleur vinaigrette  
Sauté de dinde au curry (haché)  
Pommes vapeur  
Cantal  
Pêche sans sirop  
Pain

Adapté aux difficultés  
masticatoires = alimentation  
thérapeutique à part entière  
désormais

# A Limoges

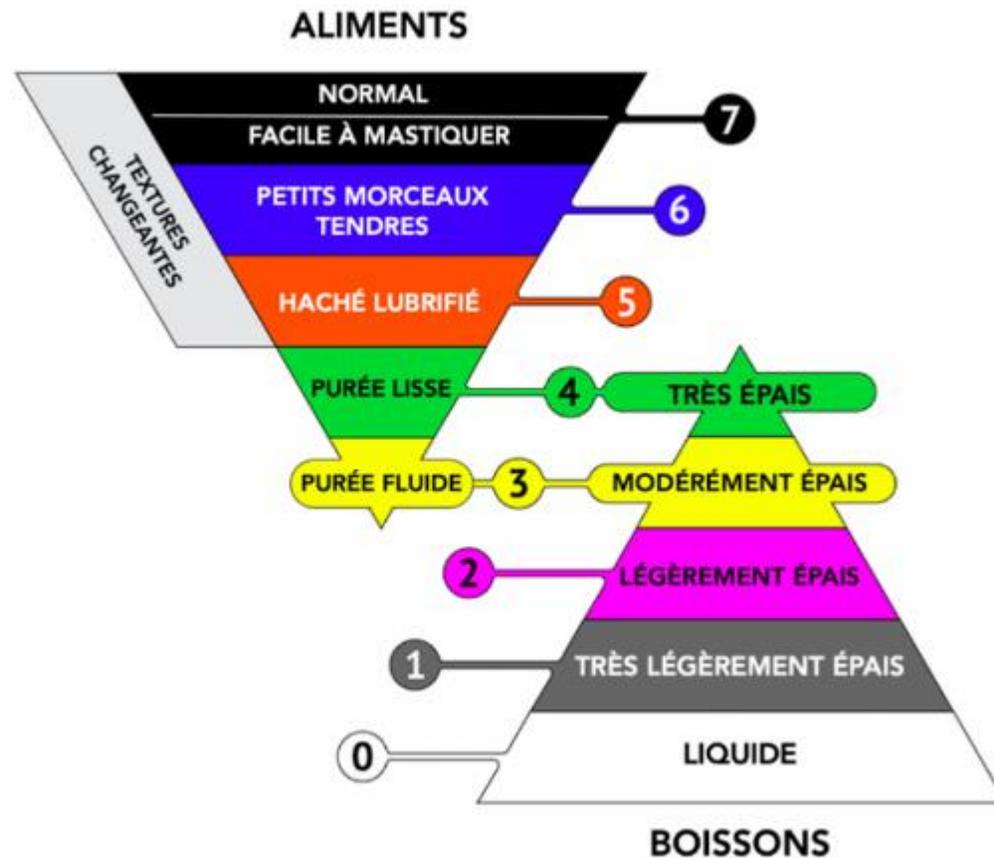
## Texture lisse : IDDSI 4 (mixé)

Constat : apports nutritionnels à optimiser

- Hors d'oeuvres mixés variés proposés à chaque déjeuner
- Potage enrichi proposé à chaque dîner
- Menus intégrant un laitage enrichi chaque jour
- Plat principal: assurer un apport calorico-protidique suffisant :  
333kcal (27,3g de protéines / 15,6g de lipides / 19,8g de glucides)

# Les textures

Travail réalisé en suivant les recommandations IDDSI



# Les textures

## Classement des plats en fonction de l'IDDSI

Plusieurs techniques de réchauffe: micro-ondes, air pulsé, thermo-contact

- Suppression des plats si doute par rapport au système de réchauffe

Ex: omelette interdit IDDSI5 et œufs durs interdit IDDSI6

-Suppression des plats par rapport à leur taille

Ex: pommes de terres cubes interdit IDDSI6

-Suppression des plats par rapport au murissement

Ex: banane interdit IDDSI5 bien que certains services soient en capacité d'écraser la banane

# Les textures, mise à jour en cours

## Poitiers: Projet de renommager nos textures selon l'IDDSI

- Texture : ~~TENDRE~~ FACILE A MATIQUER **IDDSI EC7**
  - Et création d'un groupe de plats : **SANS VIANDE ENTIERE**
- Texture : ~~HACHEE~~ PETITS MORCEAUX tendre **IDDSI 6**
  - Et création d'un groupe de plats : **SANS LEGUMES ENTIERS**
- Texture : ~~MOULINEE~~ HACHE LUBRIFIE **IDDSI 5**
- Texture : ~~MIXEE~~ LISSE **IDDSI 4**
- **Maintien de l'alimentation dysphagique pour les aliments à double texture**

## Limoges : décision de conserver les appellations existantes

# Projet au CHU de Poitiers

AVANT		APRES
Hyperprotidique hypercalorique		Hyperprotidique hypercalorique
Contrôlée en sel Sans Sel 2G Sans Sel 4G Salé 6G		Contrôlée en sel  Sans Sel 4G Salé 6G
Contrôlée en sucre CSU1 CSU2		Contrôlée en sucre CSU1 CSU2
Contrôlée en graisses		Contrôlée en graisses
Sans graisses (Accès limité)		Sans graisses (Accès limité)
Pauvre en potassium (Accès limité)		Pauvre en potassium (Accès limité)
Séniors		Séniors
Normal léger (Épargne digestive large)		Normal léger
Pauvre en résidus		Pauvre en fibres strict
Pauvre en fibres		Pauvre en fibres

AVANT		APRES
Sans gluten		Sans gluten
Réalimentations		Réalimentations
Bariatrique		Bariatrique
Sécurisée		Sécurisée
Intolérances et exclusions alimentaires		Intolérances et exclusions alimentaires
Dysphagie haute		Dysphagie haute
Tendre		Facile à mastiquer (IDDSI EC7)
Haché		Petits morceaux tendre (IDDSI6)
Mouliné		Haché lubrifié (IDDSI5)
Mixé		Lisse (IDDSI4)

# Merci