



# Prise en charge de la Dénutrition à VSD

# UN CONSTAT

- **PRES DE 75 %** des patients sont dénutris à leur entrée.
- **Un Vieillissement** des patients hospitalisés avec une fragilité croissante (facteur de comorbidité)
- **Une augmentation croissante** des complémentations orales ayant des répercussions sur la production, la distribution, le coût du repas,...
- Aucune garantie sur la prise réelle de ces compléments ingérés et donc de l'apport énergétique et protéique.



# OBJECTIF

- Proposer une alimentation enrichie et variée pour améliorer la consommation du repas et diminuer les compléments oraux.

# REFLEXIONS

- Mettre en place **une alimentation Hyper Energétique et Protéinée** suffisamment large pour couvrir les besoins des patients dès leur entrée
- Le **besoin minimale** de protéines est de 1g/kg/j
- Nous souhaitons apporter **95g de protéines/jour**  
= 1,3g de prot/kg/j pour une personne fragilisée pesant 75 kilos (poids moyen des patients de VSD).
- **Tests organoleptiques** effectués

# LES MOYENS RETENUS

- **ENRICHIR** certains plats avec de la poudre de protéines ou de fromage ou de lait en poudre ,  
**5 à 8 g de protéines en plus**
  - **D'UNE ENTREE PROTEIQUE**
  - **PUREE ENRICHIE**
  - **SAUCE ENRICHIE**
  - **GRATIN DE FECULENTS**
  - **AUGMENTATION DE CERTAINS PRODUITS LAITIERS**
  - **POTAGE ENRICHI**
  - **CREME ENRICHIE**

**Préparation enrichies seront Suivies de la mention « HP »**

# EXEMPLES DE MENUS

CHOUX FLEURS PERSILLES	PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES/POMME CITRON	SALADE MAROCAINE	SARDINES	TABOULE	TOMATES MOZZARELLA BASILIC
BŒUF BISCAIENNE	MERLU SAUCE CURRY	BOUDIN NOIR	JAMBONETTE DE VOLAILLE	SAUTE DE PORC PAPRIKA	NOIX DE VEAU SAUCE BLEU	LOUP DE MER BEURRE BLANC
PUREE + sauce 5g de prot	POEELE MARAICHERE	MACARONI + 20g de gruyère	FLAN DE COURGETTES + sauce 5g de prot	POMMES DE TERRE BECH 5g de prot	HARICOTS VERTS	ROSTI DE LEGUMES
GOUDA	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	EMMENTAL	CAMEMBERT	PETIT SUISSE	MUNSTER
PASTEQUE	CREME ENRICHIE 5g	FRAISES	ABRICOTS	CREME CARAMEL	NECTARINE	TUTTI FRUITI

POTAGE ENRICH prot 8g	POTAGE	POTAGE ENRICH prot 8g	POTAGE ENRICH prot 8g	POTAGE ENRICH prot 8g	POTAGE	POTAGE ENRICH prot 8g
ŒUF AU PLAT	ESCALOPE DE DINDE CENDRILLON + sauce 5 g de prot	JAMBON CORNICION	POISSON MEUNIÈRE	CROC BOLOGNAISE	STEAK SAUCE TOMATE + 5g de prot	HACHIS PARMENTIER/SALDE
BETTES SCE LYONNAISE + 20g de gruyère	SEMOULE	HARICOTS BEURRE	RIZ PILAF	POEELE MERIDIONALE	COQUILLETTE + 20g de gruyère	
TARTARE	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	CROC LAIT	YAOURT AROME	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE
FLAMBY	PECHE JAUNE	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES	FRAISES	LIEGOIS VANILLE	POIRE

# MODALITES D'APPLICATION

- Mise en place à partir de la semaine 50 :

## **Menu Hyper Protéiné**

Information des personnels soignants en amont

et des patients le jour J

- Le menu de base pour les **patients entrants** systématiquement pour personnes fragilisées

# MODALITES D'APPLICATION

- **Prescription de compléments alimentaires**

uniquement sur prescription médicale après bilan biologique et mesures anthropométriques après **4 semaines de régime « hyper protéiné »**



# RETOUR D'EXPERIENCE

- **Analyse de ce profil alimentaire**  
jusque fin  
mars 2014
- **Prise en charge plus spécifique**  
d'un Panel de 20 patients sur les 3  
Pavillons avec:
  - Mesure des ingesta
  - Analyse biologique et anthropométriques à 4 semaines puis 8 semaines (séjour longue durée)
  - Questionnaire de satisfaction gustatif
- **Étude économique**

# FINANCES

- Ce projet **ne doit pas créer une dépense supplémentaire** pour l'établissement, pour être viable à terme.
- **Tous les acteurs** de la chaîne doivent donc être impliqués et travailler en ce sens.

# FINANCES

## DEPENSES SUPPLEMENTAIRES

Utilisation de protéines	1061 Kilos		24 199
Utilisation de lait	8164 Litres		4 572
Utilisation de gruyère	8164 Kilos		3 527
<b>TOTAL</b>			<b>32 298</b>

## SOURCES D'ECONOMIES

Desserts supplémentaires	63546		12 709
Produits diététiques 60 % des conso 2012	34140	0,85	29 019
<b>Economies Totales</b>			<b>41 728</b>

# Période du 15 décembre au 14 janvier 2014

## *REPAS SERVIS*

HYPERPROTEINES	10 154	<b>51%</b>
NORMAUX	4 621	23%
DIABETIQUES	3 485	18%
AUTRES	1 579	8%
TOTAL	19 839	

# Ecarts sur 30 jours

<b>DEPENSES SUPPLEMENTAIRES</b>			
PROTEINES EN POUDRE	78 Kgs	2,11	165 €
LAIT	135 Kgs	4,076	550 €
GRUYERE RAPE	30 Kgs	2,588	78 €
MODIFICATIONS DENREES			530 €
	Total		1 322 €

<b>ECONOMIES</b>			
DESSERTS SUPPLEMENTAIRES	8 800	0,15	1 320 €
C.N.O.	1 814	0,64	1 161 €
	Total		2 481 €

# Simulation en année pleine

ECART PRIX PLATEAU	-0,06
En masse annuelle ( 254.000 plateaux )	-14 832