

The logo for CHRU Hôpitaux de Tours, featuring the letters 'CHRU' in a stylized font with a graphic element resembling a hand or a starburst to the right.

PLAID :  
L'alimentation manger-mains, le plaisir au bout des doigts.

Laura COUTON, Diététicienne

Le 26 mars 2021



## La dénutrition chez les personnes âgées

### Epidémiologie :

- 15 à 38 % des personnes âgées qui vivent en institution
- 50 à 60 % des personnes âgées hospitalisées

Peut-être causée par la maladie, prise des médicaments, isolement, problème bucco-dentaire, perte d'autonomie entraînant des prises alimentaires limitées ...



Au sein de l'EHPAD de l'Ermitage au CHRU de Tours sur l'année 2013 :

- 50 % des résidents présentaient une dénutrition
- 45 % d'entre eux bénéficiaient d'une complémentation orale

# Genèse (1)

- pe
- 
- ne
- dé



aide),

- Objectifs :

1/ Augmentation des apports protéino-énergétiques

2/ Reprise d'autonomie



- Lancement d'une alimentation manger-mains  
« artisanale » au sein de l'EHPAD de l'Ermitage (17 résidents/  
96).

Suivi des indicateurs nutritionnels (albumine, poids, évolution pondérale), du plaisir de manger auprès des résidents bénéficiant du manger-mains.

# Suivi du manger-main sur l'EHPAD de l'Ermitage (1)

## ○ Indicateurs nutritionnels

	Début du manger -main	Poids/albu avant la mise en place MM	Poids/albu environ 6 mois après	Poids/albu à ce jour	Evolution
Mme D.	12/04/16	37 kg 40 g/l	37,4 kg 40g/l	42,7 kg 36 g/l	Poids en hausse et reprise d'autonomie
Mme G.	3/05/16	44,4 kg 29 g/l : Den S	44,5 kg 31g/l:DenM	47,5 kg 35 g/l	Positif sur le poids et alb Sortie de dénutrition
Mme De.	04/16	41 kg 35 g/l	40,1 kg 31 g/l	42,1 kg 35 g/l	Retrouve le plaisir de manger et son autonomie + positif sur le poids et alb.
Mme L.	13/04/16	58,8 kg 31 g/l : Den	60 kg 32 g/l	58 kg 36 g/l	Reprise d'autonomie ; Sortie de dénutrition

## Suivi du manger-main sur l'EHPAD de l'Ermitage (2)

- Evaluation du « plaisir » de manger.



4 résidents sur 5 evaluent leur repas manger-mains avec une note  $\geq 4/5$ .

- 1 résident ne se prononce pas
- 3 résidents sur 5 ont une préférence pour l'alimentation manger-mains
- 2 résidents sur 5 ne savent pas choisir.

- Premiers résultats encourageants :

- Reprise d'autonomie
- Bien être du résident
- Augmentation des prises alimentaires --> Amélioration de l'état nutritionnel

- Mais limites du projets :

- Redondance des bouchées artisanales
  - Contraintes liées au temps de fabrication
  - Contraintes liées aux normes d'hygiène.
- 
- Travail en collaboration avec l'UCPA (manger-mains industriel)

## Une approche innovante

- Recherche bibliographique sur l'alimentation manger-mains et les bénéfices pour les résidents.
  - Peu d'études trouvées sur :
    - L'évolution nutritionnelle des résidents
    - Le plaisir de s'alimenter
    - La reprise d'autonomie
- Cette étude serait innovante dans son approche sur la qualité de vie et sur l'état nutritionnel du résident.

## Et si on faisait de la recherche ?

- La prévention de la dénutrition et/ou dénutrition fait partie du parcours de soin de la majorité des résidents vivant en EHPAD.



- Réflexion sur la prise en charge nutritionnelle des résidents présentant des troubles gnosiques, praxiques ... Et sur la reprise d'autonomie des résidents.



L'alimentation manger-mains  
en EHPAD à l'Ermitage  
devient : le projet PLAID (étude  
randomisée multicentrique)

# Principales dates et grandes étapes

**Décembre 2015 :**

Début du projet manger-mains en EHPAD à l'Ermitage

**Janvier 2019 :**

Proposition de se lancer dans un projet de recherche (PHRIP, AOI).

**21 mars 2019 :**

Dépôt de la lettre d'intention sur la plateforme en ligne INNOVARC

**Septembre**

**2019 :**

Financement accepté pour le lancement du projet

**2016-2017 :**

Présentation du projet manger-mains lors de différentes réunions / congrès.

**Février - mars 2019 :**

Rédaction d'une lettre d'intention (rationnel, objectifs, critères de jugement, évaluation des besoins ...).

**11 Avril 2019 :**

Envoi de la lettre d'intention à l'AOI du CHRU.

**2020 -**

**2021 :**

Ecriture du protocole

## Travail sur les bénéfices pour les résidents participants :

- Limiter la perte pondérale ; Amélioration de l'état nutritionnel.
- Amélioration de l'autonomie en s'alimentant seul
- Retrouver le plaisir de s'alimenter
- Varier les repas avec différents types de denrées à proposer en manger-mains.

## Travail sur les bénéfices pour les soignants :

- Libération de temps pour d'autres activités diverses en EHPAD

## Objectif principal :

Etudier la faisabilité de la mise en place d'un nouveau mode alimentaire de type manger-mains.



## Objectifs secondaires :

Montrer que la mise en place d'une alimentation manger-mains permet d'améliorer :

- le statut nutritionnel
- l'autonomie du résident pour la prise alimentaire
- le plaisir de s'alimenter



## La faisabilité :

- Pratique actuellement en cours sur l'EHPAD depuis fin 2015
- 30 nouveaux résidents/ an au sein de l'EHPAD pouvant potentiellement répondre aux critères d'inclusion
- Critères d'évaluation sont faciles à mesurer et peu onéreux
- Formation dans les centres co-investigateurs.

## Estimation du recrutement des patients :

- 30 résidents en 2 groupes (expérimental et contrôle)
- Capacité de recrutement pour une unité d'environ 15 résidents/centre

Période d'inclusion de 2 ans avec 6 mois de suivi

- Réflexion sur les critères d'inclusion et de non-inclusion :

Critères d'inclusion : Homme ou femme de plus de 75 ans, en institution depuis plus de 3 mois ; perte pondérale involontaire d'au moins 5% en 1 mois ou 10% en 6 mois ; perte d'autonomie.

Critères de non-inclusion : Absence de motricité des 2 membres supérieurs ; troubles de la déglutition ayant une contre indication à cette texture ; régimes spécifiques : alimentation plaisir, sans sel, sans sucre, sans fibre, nutrition artificielle

- Evaluation des besoins et du budget

- Temps nécessaires : coordination, réalisation du projet, analyse des résultats ...
- Besoins pour l'étude : denrées, transports ...



PLAID :  
L'alimentation manger-mains, le plaisir au bout des doigts.

Laura COUTON, Diététicienne

Le 26 mars 2021