

## Nutri-Culture, mangez comme vous aimez...

■ Nutri-Culture est née de la rencontre de cuisiniers spécialisés et de professionnels du secteur médico-social afin de développer une offre adaptée aux besoins des personnes en difficulté de mastication et de déglutition.

FRANÇOIS BERGER

« **P**rendre soin de chacun en valorisant le goût et le plaisir » fait partie des dix propositions du Collectif de lutte contre la dénutrition du professeur Éric Fontaine<sup>[1]</sup>. Mais comment appliquer cette recommandation sur le terrain lorsqu'on a la mission de nourrir une personne âgée ? Nutri-Culture propose de répondre à cette problématique de façon simple et solidaire par le biais d'un travail d'équipe entre professionnels et particuliers permettant la création d'outils indispensables à l'identification des multiples causes de refus alimentaire et à l'accompagnement au repas.

### CRÉATION DE NUTRI-CULTURE

Nutri-Culture, c'est une équipe pluriprofessionnelle et un comité composé de médecins, infirmiers, cuisiniers, aides à domicile, orthophonistes... ayant développé une approche globale de l'accompagnement au repas. Ce dernier a été choisi comme porte d'entrée, car il s'adresse à toutes les cultures, confessions, croyances ou représentations, intègre toutes les lois

et recommandations et fait appel à l'ensemble des compétences des aidants, professionnels ou non, dans une logique de pertinence, de responsabilité sociale et de développement durable.

À la tête de cette organisation, après trente ans d'expérience dans le secteur médico-social, François Berger a pour préoccupation première la question du sens. Veiller sur les personnes accueillies est une question éthique, sociale et solidaire, l'ayant conduit à fonder le mouvement Nutri-Culture entouré des compétences de Gabriel Serero, Coralie Poulet, Antoine Leau, Chloé Moullin et une équipe d'intervenants aux compétences complémentaires.

Depuis décembre 2018, Nutri-Culture fait le choix d'inscrire son action dans le champ de l'économie sociale et solidaire (ESS) et intervient dans des structures sanitaires, médico-sociales, sociétés de restauration, industriels, institutionnels, associations... Ils font confiance à l'entreprise dans une logique d'accompagnement et d'intelligence partagée.

L'approche de l'entreprise a été primée trois fois comme projet innovant dans une approche « santé et social » et a été expérimentée à ►

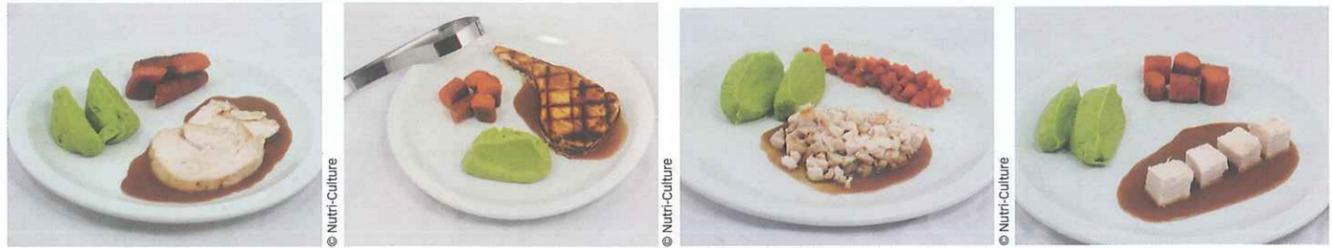


Figure 1. Décomposition des plats selon l'International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI).

► L'international avec près de trois millions de repas servis. Nutri-Culture a développé des partenariats avec la Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), Malakof Médéric Humanis, les agences régionales de santé de Normandie, la région Nouvelle-Aquitaine, le conseil départemental de la Corrèze...

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Nutri-Culture souhaite permettre le développement des compétences individuelles ou collectives des professionnels par la diffusion des résultats d'expérimentations et techniques ayant un réel impact sur la satisfaction des convives, la sécurisation de leur déglutition tout en favorisant un bon état nutritionnel.

Le second objectif de l'entreprise est d'envisager l'écologie bien au-delà du recyclage pour diminuer son empreinte quotidienne et son impact environnemental en adaptant ses commandes, portions, gestes, postures, communications par la promotion d'une dimension de responsabilité sociale des entreprises (RSE).

### DOMAINES DE COMPÉTENCE

Nutri-Culture a choisi de mettre en œuvre une démarche globale autour du repas, car il rythme les journées, les années, la vie des convives. Cependant, le repas met parfois en difficulté les convives atteints de troubles d'orientation, de préhension, de mastication et/ou de déglutition.

Avec un fonctionnement solidaire, l'entreprise met à la disposition d'établissements, sur son site Internet<sup>[2]</sup>, une base documentaire pour 490 euros par an. Cette dernière est actualisée quotidiennement et les informations partagées permettent aux professionnels de développer leurs connaissances et compétences, tout en étant acteurs de ce développement (contribution, collaboration, retours d'expériences...).

Au-delà de cette adhésion au mouvement, chaque établissement s'engage dans une démarche solidaire. En effet, chaque souscription permet de rémunérer les équipes ayant pour mission de simplifier les informations et de les adapter aux réalités des aidants (professionnels ou pas) à domicile. Ces derniers pourront ainsi accéder à une base gratuite permettant de comprendre les aspects multidimensionnels du repas et de favoriser la lutte contre la dénutrition. Nutri-Culture propose également un ensemble d'accompagnements, d'expertises et de formations à destination des professionnels des établissements sanitaires et médico-sociaux (ESMS). Les formations Nutri-Culture, référencées Datadock, s'inscrivent dans un processus à moyen et long termes. Elles sont transversales et permettent d'aborder un ensemble de thématiques allant de la connaissance des personnes accompagnées, en passant par le repérage des causes possibles de refus alimentaire, jusqu'à la mise en œuvre d'outils d'aide à la prescription et à la réalisation de textures adaptées aux facultés de chacun. Enfin, l'objectif de Nutri-Culture est de fédérer une communauté composée de professionnels et de particuliers souhaitant faire évoluer leurs compétences et désireux de construire un outil partagé, simple, utile, offrant avec humilité et efficacité, la possibilité de travailler la lutte contre la dénutrition, enjeu majeur de santé publique, en permettant à des anonymes souvent stigmatisés de devenir patients experts et de diffuser leurs expériences et astuces.

### LA RECONSTITUTION D'ALIMENTS EN TEXTURE MODIFIÉE

L'idée principale est de former tous les professionnels à une meilleure connaissance des spécificités des personnes accompagnées pour mettre en œuvre un accompagnement efficace.

Pour lutter efficacement contre la dénutrition (encadré 1), il est nécessaire de comprendre les spécificités physiologiques de l'avancée en âge; de connaître, comprendre et identifier les troubles de la mastication et de la déglutition; de savoir ce que sont les textures modifiées et servir la bonne texture à la bonne personne, etc.

Le but de Nutri-Culture est de limiter les textures inutiles. La texture modifiée ne doit pas être une réponse systématique. Pour pallier l'accroissement considérable du gaspillage alimentaire en collectivité, Nutri-Culture a pensé une approche globale permettant de lutter contre les gaspillages, par l'intégration d'une responsabilité sociale et environnementale des organisations. Le travail quotidien a pour objectif de transférer les coûts considérables des gaspillages et traitements curatifs, sur des dispositifs humains, sociaux, équitables de prévention.

L'entreprise peut aider les établissements à analyser ces gaspillages, à les réduire pour réallouer les sommes ainsi économisées.

Grâce à la solution opérationnelle de Nutri-Culture, les établissements diminuent la matière première gaspillée et économisent jusqu'à 50 000 euros<sup>1</sup>. On constate, outre la réduction des gaspillages, un accroissement de la satisfaction, une réduction du nombre de personnes dénutries et une nette diminution du nombre de personnes en textures modifiées.

### SOLUTIONS EN CAS DE DYSPHAGIE

L'entreprise se réfère à l'International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) pour dépister, prescrire et concevoir des plats adaptés aux facultés de chacun, sachant que le concours de l'orthophoniste n'est malheureusement pas possible partout. L'objectif est de promouvoir l'équité, de lutter contre la discrimination à table et de limiter les textures, préparations et suppléments inutiles, souvent discriminants. L'idéal est d'être formé aux justes cuissons pour proposer des viandes ou des poissons tendres, juteux facilitant la formation de bol alimentaire.

Il existe plusieurs gammes de solutions. Celle de Nutri-Culture aborde la texture modifiée sous un angle global et simple: proposer aux personnes atteintes de troubles cumulés d'identification, de préhension, de mastication et de déglutition de pouvoir être servies comme tout le monde, grâce à des techniques faciles et à son texturant Easy-base + 100% végétal, respectueux de toutes les confessions et croyances, valable aussi bien pour les préparations salées, sucrées, chaudes ou froides.

L'entreprise a conçu des moules en silicone, de fabrication française, et de haute qualité professionnelle pour simplifier le travail des cuisiniers et améliorer la présentation des plats en texture

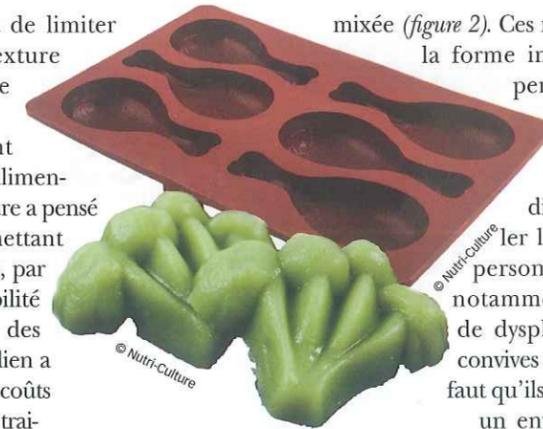


Figure 2. Ces moules reproduisent la forme des aliments pour faciliter l'identification des plats.

mixée (figure 2). Ces moules, reproduisant la forme initiale des aliments, permettent de faciliter l'identification des plats (phase céphalique de la digestion) et de stimuler la prise du repas des personnes accompagnées, notamment celles atteintes de dysphagie. Pour que les convives reviennent manger, il faut qu'ils se sentent bien, dans un environnement adapté (multisensorialité) au sein duquel une équipe compétente les accompagne.

L'entreprise a enfin choisi d'opérer une sélection d'accessoires nous paraissant indispensables et complétant nos informations sur le positionnement à table, présente dans la base documentaire.

### CONCLUSION

Nutri-Culture fait le choix d'une approche solidaire, pluriprofessionnelle, accessible à tous, organisée en trois pôles:

- le premier propose formations, expertise et ingénierie;
  - le deuxième conçoit, développe et adapte accessoires ou ingrédients;
  - le troisième regroupe, fédère et mutualise, c'est une base e-santé ayant également pour but de rendre accessibles des informations actualisées à une large communauté d'aidants, professionnels ou pas.
- Lutter contre la dénutrition, penser les réponses possibles aux risques de fausse route, de dysphagie et faire la promotion des plaisirs à table pour tous nécessitent une réflexion globale, transversale et solidaire.

Le site Internet de l'entreprise<sup>[2]</sup> doit également être un relais des activités des professionnels, les orthophonistes ne doivent pas hésiter à faire part de leurs expériences. ■

### ENCADRÉ 1. QUELQUES CHIFFRES

- 590 millions de personnes sont atteintes dans le monde de troubles de la déglutition<sup>[1]</sup>.
- 2 millions de personnes dénutries en France à l'hôpital<sup>[2]</sup>.
- Environ 51 % des résidents d'Ehpad sont de tout petits mangeurs<sup>[3]</sup>.

[1] Cichero JAY, Steele C, Duivestijn J et al. (2013). The need for international terminology and definitions for texture-modified foods and thickened liquids used in dysphagia management: foundations of a global initiative. *Curr Phys Med Rehabil Rep.* 2013;1(4): 280-291.

[2] Collectif de lutte contre la dénutrition: [www.luttecontreladenutrition.fr](http://www.luttecontreladenutrition.fr)

[3] Projet Renessens « Diagnostiquer pour mieux nourrir ». [anr.fr/fr](http://anr.fr/fr)

### Note

1. Calculs réalisés pour un établissement de cent résidents.

### Références

- [1] Fontaine E. Le Collectif de lutte contre la dénutrition. Bien et bon à manger; 2016.  
[2] [www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)

### L'AUTEUR

François Berger  
président, Nutri-Culture,  
Saint-Junien (87)