

PORTAGE À DOMICILE

La Corrèze s'engage sur une nouvelle voie

Rester le plus longtemps possible chez elles est une priorité pour la plupart des personnes âgées. Le portage de repas participe activement à ce maintien. Un service qui, pour donner pleinement satisfaction, ne doit pas se limiter à la livraison d'aliments dans des barquettes. Le département de la Corrèze l'a bien compris.

Le Conseil départemental de la Corrèze, qui mène depuis plusieurs années une politique ambitieuse en faveur du maintien à domicile des aînés, a souhaité pousser encore plus en avant sa réflexion en lançant un appel à projets sur la thématique « *Actions de prévention visant à lutter contre la dénutrition des personnes âgées de plus de 60 ans* », initié par la conférence des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie de la Corrèze. Une approche novatrice a été retenue, celle de l'entreprise Nutri-Culture. Selon elle, « *lutter contre la dénutrition des personnes avançant en âge nécessite d'aborder le repas de façon pluriprofessionnelle et multiculturelle* ».

La première étape a consisté à récolter des informations en provenance de comités de coordination ou d'auxiliaires de vie et de les transmettre aux bons interlocuteurs. Il a donc été convenu de construire des parcours concertés, coordonnés et cohérents. La personne en charge de la livraison est en effet en mesure de constater une altération physique (jupe devenue trop grande, laisser-aller, difficulté à se mouvoir...), un changement d'ordre psychologique (troubles du comportement, de la mémoire, enfermement, tristesse, état dépressif...). Selon François Berger, fondateur et président de Nutri-Culture, « *le boucher peut aussi être un acteur de prévention* ».

Pourquoi une personne ne lui achète-t-elle plus de steak ? Est-ce un problème d'envie ou de mastication ? » Des compétences qui ne sont donc pas détenues que par les médicaux et para-médicaux. Autre point à améliorer : les « connaissances techniques ». Lorsque la consommation du repas devient difficile et les quantités ingérées trop faibles, comment peut-on les enrichir ? Avec quels produits ? Une bonne connaissance des postures et du positionnement favorise la prise du repas et limite le recours à la supplémentation. Un travail sur les cuissons va aussi être engagé. Une cuisson maîtrisée permet de limiter au maximum la transformation des plats. Des outils de dépistage (repérage des causes du refus alimentaire, de la dysphagie...) et d'évaluation (portions consommées...) seront proposés sous forme de fiches techniques, de vidéos et tutoriels. Une sensibilisation de tous les acteurs qui passera notamment par l'organisation de formations avec ateliers pratiques. « *Le portage à domicile répond bien entendu à une réglementation, mais où est le plaisir ?*, poursuit François Berger. *Que sait-on vraiment des goûts de la personne ? Et si elle ne mange pas son repas, il faut aller plus loin, interroger toutes les causes possibles, de l'assise à la basse vision en passant par la motricité fine (pour ouvrir une barquette ou un yaourt). Il est temps de repenser l'accompagnement de façon pratique, transversale et pluriprofessionnelle.* » *

Hélène Dorey



Nutri-Culture est née à Limoges de la rencontre entre des professionnels du secteur médico-social et des cuisiniers. Leur vision est simple mais novatrice : combiner les approches sociale, culturelle et technique. Cette approche multidimensionnelle met la personne âgée au centre du dispositif. Il s'agit donc d'un accompagnement éthique, bienveillant et didactique. Pour l'équipe de Nutri-Culture, « *un repas réussi, c'est la combinaison de réponses sociales, affectives, soignantes, culinaires, techniques, environnementales, nutritionnelles et culturelles cohérentes, concertées et coordonnées.* »