

Une base documentaire... Pour quoi faire?



Pour vous* accompagner vers une meilleure connaissance des spécificités des personnes accueillies.

* Aidants familiaux, particuliers, agents hôteliers, infirmiers(ères), diététiciens(nes), directeurs(ices), cuisiniers(ères), agents de services logistiques, aide-soignant(e)s, ergothérapeutes, aide-médecopsychologique, psychomotricien(ne)s, médecins, orthophonistes, kinésithérapeutes, etc.



Notre porte d'entrée est le repas, choisi comme catalyseur.

Le repas regroupe et fédère toutes les générations, toutes les cultures. Il intègre l'ensemble des lois et recommandations, fait appel aux compétences de l'ensemble des professionnels dans une logique de pertinence, de responsabilité sociale et de développement durable.

Cette base vous propose des outils de simplification, qui favorise notamment la communication entre les utilisateurs, les différents services et professionnels (efficacité - pertinence).

Concrètement, quels changements?



1

De réaliser des observations précises et utiles (repérage des postures, facultés, quantités...)

2

De communiquer aisément entre les services (suivi, dépistage, prescription)

3

D'aider au repérage ou au diagnostic des situations difficiles (refus alimentaire, dysphagie...)

4

De favoriser l'indépendance (nombre de personnes mangeant seules, disponibilité des équipes)

5

D'adapter les portions, de limiter les textures et les compléments nutritionnels (productions adaptées et réduction des gaspillages)

6

D'augmenter le pourcentage d'assiettes revenant vides (cuissons à justes T°, appétence, satisfaction, plaisir)

8

D'accroître la satisfaction des résidents, équipes et familles

7

De diminuer le nombre de personnes dénutries, de chutes et d'hospitalisations (réduction des coûts, réduction du temps effectif mobilisé aux soins, pour le respect de chacun).

9

D'inscrire le projet dans une démarche de responsabilité sociale de l'organisation

Nutri-Culture©

Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire
19 rue Junien Rigaud - 87200 Saint Junien - France
www.nutri-culture.com / contact@nutri-culture.com



CONSTAT



jusqu'à
45%

De personnes
dénutries en ESMS



2 M

De personnes dénutries
à l'hôpital



161g

De nourriture jetée
chaque jour / personne
et par repas en ESMS



PROJET RENESSENS

"DIAGNOSTIQUER
POUR MIEUX
NOURRIR"

Coordonné par le Dr Es
Science Nutrition de la
personne âgée :
Virginie Van Wylmelbeke

Nous rencontrons différents
profils de mangeurs chez les
sénieurs dépendants

QUE FAIRE ?

Comprendre les facultés des
convives pour **s'adapter**.

POURQUOI LE FAIRE ?

1 - Parce que cela a du sens du point de vue du respect des Attentes, Besoins et Droits de chaque convive.

2 - Pour réallouer les sommes considérables dépensées sur le soin curatif (conséquences de la dénutrition) sur une **dimension préventive**.

COMMENT LE FAIRE ?

Nutri-Culture propose des formations, de l'expertise et des bases documentaires comprenant des fiches techniques, outils d'identification/repérage, d'aide à la prescription, de production et de suivi.

7%

sont des **mangeurs normaux**

51%

sont de **petits mangeurs**

sont de **tout petits mangeurs**
(ratios caloriques et protéiques
< 66% des Apports
Nutritionnels Conseillés)

42%



Indicateurs

- Satisfaction des convives
- Sécurisation de la déglutition
- Bon état nutritionnel
- Réduction des gaspillages

Nutri-Culture©

Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire
19 rue Junien Rigaud - 87200 Saint Junien - France
www.nutri-culture.com / contact@nutri-culture.com



ECONOMIES pour un ESMS

ESMS de **100** résidents



Economie sur les **CNO**
(Compléments nutritionnels oraux)

45 personnes dénutries en moyenne → **Avec nos outils** → **22** personnes dénutries environ (% divisé par 2)

24 090 € économisés sur les CNO

=

22 personnes
x
3 euros
x
365 jours

CNO
Economie de **50%** de 3 CNO / Jour soit 3€ / personne

+

Economie sur les **Déchets**

161 g gaspillage moyen / personne / repas → **1/3** du prix de journée alimentaire → Coût de la journée

48 545 € économisés sur les déchets

=

économies possibles*
 $\frac{4}{3} = 1.33$
(4€ / 3 repas par jour)
 $1.33 \times 100 = 133$
(1.33€ x 100 résidents)
 $133 \times 365 = 48\ 545 €$
(133€ x 365 jours)

Avec nos outils

=
4 €

Nutri-Culture propose une approche transversale qui permet non seulement d'accroître les connaissances, de valoriser les compétences mais aussi d'avoir une incidence sur :

* (épluchages, cuissons, portions adaptées, textures modifiées limitées...)
Nos formations permettent d'acquérir une meilleure connaissance des produits (techniques, modes de cuisson...)

les coûts directs = **72 000 €** par an de matières premières

Economies indirectes : réduction arrêts maladie, dénutrition, chutes, hospitalisations, escarres, CNO...

Mesurez dès maintenant vos impacts et engagez-vous dans une démarche responsable

VOTRE BASE DOCUMENTAIRE



490€ / an

Nutri-Culture©

Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire
19 rue Junien Rigaud - 87200 Saint Junien - France
www.nutri-culture.com / contact@nutri-culture.com

Carsat
Recherche & Santé
au travail

Nouvelle-Aquitaine

malakoff médéric
humanis

Autonom'lab
acteur de projets innovants
pour l'autonomie des personnes