



OBJECTIF ZÉRO DÉNUTRITION

Présentation réunion Inter CLAN du 23 Mai 2025

Un groupe spécialisé dans la prise en charge des personnes âgées dépendantes disposant d'un parc de 5 établissements pour 271 lits

La Résidence Sainte-Marie

- › EHPAD de 21 lits
- › Localisé à Mesnil-Guillaume (14)
- › Acquisition en octobre 2016



Château de Cressé

- › EHPAD de 96 lits
- › Localisé à Bourg-Charente (16)
- › Acquisition en mars 2016
- › Travaux d'extension et de réhabilitation effectués de 2018 à 2022



Le Domaine de la Chaise

- › EHPA de 22 lits
- › Localisé à Berneuil (16)
- › Acquisition en avril 2022



Château d'Eve

- › EHPAD de 59 lits
- › Localisé à Eve (60)
- › Acquisition en septembre 2013
- › Travaux d'extension et de réhabilitation effectués de 2014 à 2015



Château Fontaine aux Cossons

- › EHPAD de 73 lits
- › Localisé à Vaugrigneuse (91)
- › Acquisition en avril 2011
- › Travaux d'extension et de réhabilitation effectués de 2011 à 2013

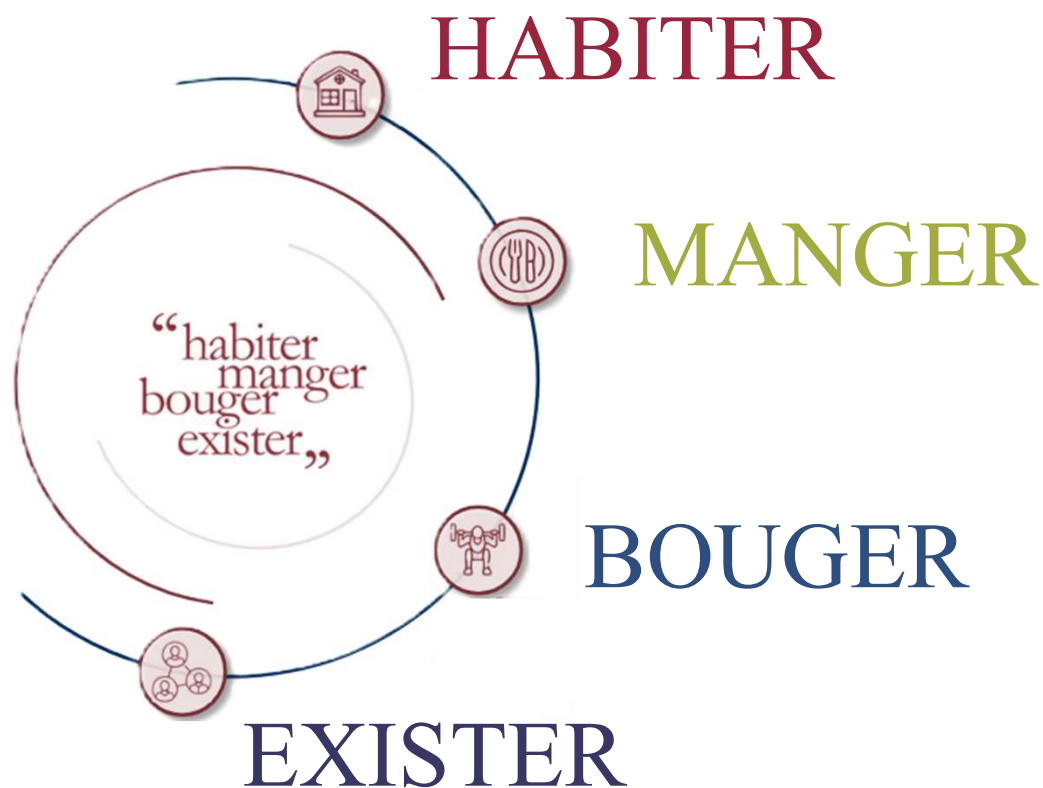


Légende

- › EHPAD en cours d'acquisition
- › Projet de cuisine centrale
- › Projets d'ouvertures de RSS

La méthode HMBE,

la performance au service des résidents.



*Assurer les soins corporels adaptés dans un cadre sécurisé, **lieu de vie** des résidents*

*Allier goût et plaisir, pour garantir une alimentation adaptée et lutter contre la **dénutrition**.*

Ne plus bouger, c'est être dépendant. Chaque jour, une activité adaptée à chaque résident pour préserver l'équilibre, la force et l'endurance

*Prévenir, maintenir et ralentir le déclin cognitif
Favoriser le lien social et limiter les troubles de l'humeur*

Des preuves, la performance au service des résidents.

Pour rester légitimes,
les EHPADs doivent fournir

**LA PREUVE DU SERVICE
RENDU AUX RÉSIDENTS**



Passons de

La culture des moyens
**À LA CULTURE
DES RÉSULTATS**





- 1 • La Restauration
- 2 • La Nutrition
- 3 • Données économiques



LA RESTAURATION

1





1 • La Restauration

*Tous internalisés dans la démarche
« Cuisine de Cressé »*

- **2016** : Sainte-Marie
- **2019** : Château de Cressé
- **2022** : Domaine de la Chaise – Berneuil
- **2023** : Château d'Eve
- **2024** : Château de la Fontaine aux Cossons



1 • La Restauration

Organisation des repas

Ouverture du restaurant :

- déjeuner, de 11h30 à 14h
- dîner, de 18h30 à 20h

**Nous ne fonctionnons pas en services
mais en flux.**





1 • La Restauration

Piano Nutritionnel :

Outil pour lutter contre la dénutrition :

- Laisser le choix aux résidents : prendre en compte leurs goûts
- Adapter l'entrée en fonction de l'état nutritionnel – ajouter des protéines
- Possibilité d'adapter les quantités





1 • La Restauration

Buffet des desserts :

Outil pour lutter contre la dénutrition :

- Laisser le choix aux résidents : prendre en compte leurs goûts
- Adapter les desserts en fonction des besoins nutritionnels
- Possibilité de prendre plusieurs desserts
- Accès quotidien à des fruits





1 • La Restauration



Piano nutritionnel



Buffet des desserts



1 • La Restauration



**Travers de porc laqué,
écrasé de pommes de
terre, jus de veau et
réduction de cidre**

299 Kcal / 24g de Protéines
Prix à l'assiette : 1,10 €HT

L'intérêt de cette assiette est d'avoir une viande sublimée avec le laquage donnant une sensation de sucré-salé que les résidents perçoivent le mieux.

Le jus de veau et la réduction de cidre complètent la note sucré-salé et affinent le plat.



**Poulet sauce Basque riz
crémeux aux petits
légumes**

323 Kcal / 31g de Protéines
Prix à l'assiette : 1,2 €HT

Cette assiette est parfaite en hiver pour donner du peps visuellement et donc mettre en appétit. Avec également beaucoup de saveurs



**Panna cotta au chèvre et
mousseline de betterave
du jardin**

148 Kcal / 5g de Protéines
Prix à l'assiette : 0,35 €HT

Idéal pour les textures modifiées (mixé et haché) Visuellement structuré elle en reste néanmoins très facile pour la déglutition et fait l'unanimité



Rocher citron

238 Kcal / 3g de Protéines
Prix à l'assiette : 0,55 €HT

Idéal pour les textures modifiées car texture fondante. Le but est de retrouver les saveurs d'une tarte au citron sans les difficultés de la mache et de la déglutition



1 • La Restauration

Notre Différence :

Cuisine adaptée aux besoins nutritionnels des résidents

Cuisiniers qui ont des compétences techniques en Nutrition

87 résidents
3h30 de travail pour un cuisinier
Coût denrées : 2,75 €HT
262 Kcal / 24g de Protéines



Daurade Royale, légumes glacés du jardin,
émulsion aux agrumes



1 • La Restauration

Profil des équipes

Chef de site

Cuisinier expérimenté et passionné

Formé HACCP +++

Formé aux différents régimes et textures des personnes âgées

Formé à la nutrition

Formé à la restauration traditionnelle faite maison adaptée EHPAD

Leader de son équipe

Seconds de cuisine

3 pour 96 résidents à Cressé

CAP

Souvent issus de la restauration traditionnelle

Nous accompagnons à formation HACCP

et autres technicités personnes âgées





1 • La Restauration

Profil des équipes

Chef de site

Du lundi au vendredi 7h30-15h

Organisation de la production du jour avec ses seconds

Commandes fournisseurs

Vérification procédures PMS

Obligation de cuisiner avec ses équipes

Adaptation de la base des menus proposés par la CCAB en interaction avec diététicienne (qui ne fait pas les menus)

Contact avec Direction et résidents (commission menus etc...)

Seconds de cuisine

Roulement sur 3 semaines (1 WE sur 3)

Répartition des jours de la semaine soit en 7h30-15h

soit en 7h-14h30 et 16h30- 19h30

Qualité inchangée en l'absence du chef





Permaculture



1 • La Restauration

Système en agroécologie :

- Respect de l'environnement
- Basé sur la capacité des sols à créer de la fertilité sans travail du sol (grâce aux bactéries, champignons et vers de terre)
- Recyclage des différentes matières amenées par l'entretien des espaces verts : tontes, feuilles mortes, branches
- Les paillages et autres apports (compost, broyat de déchets verts, paille) sont obtenus localement
- Econome en eau



Permaculture

Fonctionnement

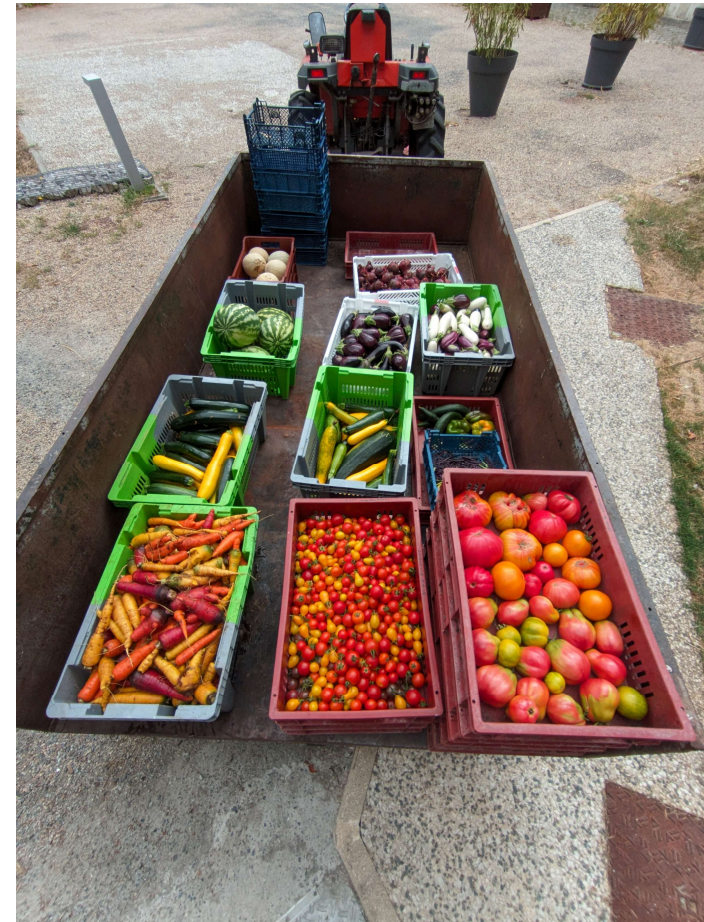
Plan de culture fait conjointement entre la cheffe de cuisine et le permaculteur en début d'année

Point fait chaque matin pour donner les disponibilités en légumes et ajuster les commandes.

Livraison 1 à 3 fois / semaine suivant période

Bonne communication nécessaire.

1 • La Restauration





1 • La Restauration

Permaculture

Intérêts

Qualité souvent supérieure (ultra-frais, exempts de traitements)

Possibilité de produits difficiles à trouver (aromates ou variétés particulières)

Produits de saison

Limites

Dépendant des conditions de culture (ravageurs, météo)

Production limitée par surface / temps de travail

→ cultures d'été à forte valeur privilégiées

Exigence de qualité amène un coût supérieur à de l'achat de légumes classique.



1 • La Restauration

Permaculture

2400m² de culture en plein champ

240m² de serres

Environ 50% de la quantité nécessaire de légumes sur l'année (centré sur l'été/automne)

20000€ à 25000€ d'équivalent vendu

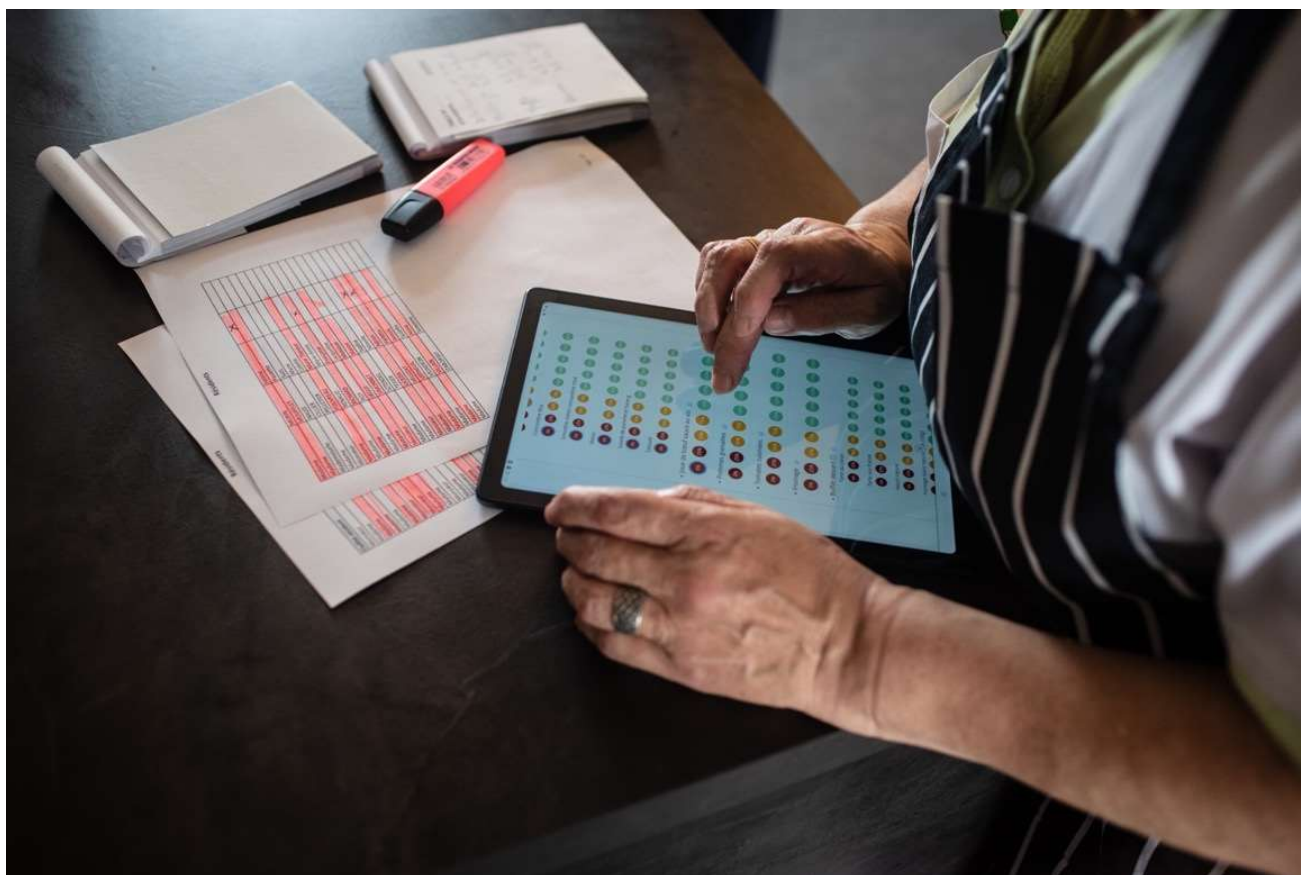
Quelques exemples (2024)

Tomates	900 kg
Aubergines	300 kg
Poivrons	225 kg
Fraises	100 kg
Concombres	150 kg
Melons	180 kg
Courges	675 kg
Courgettes	1200 kg
Haricots	50 kg
Melons	180 kg
Navets	150 kg
Oignon	300 kg
Carottes	420 kg
Choux	150 kg
Aromates	200 bottes
Cèleri rave	250kg



LA NUTRITION

2



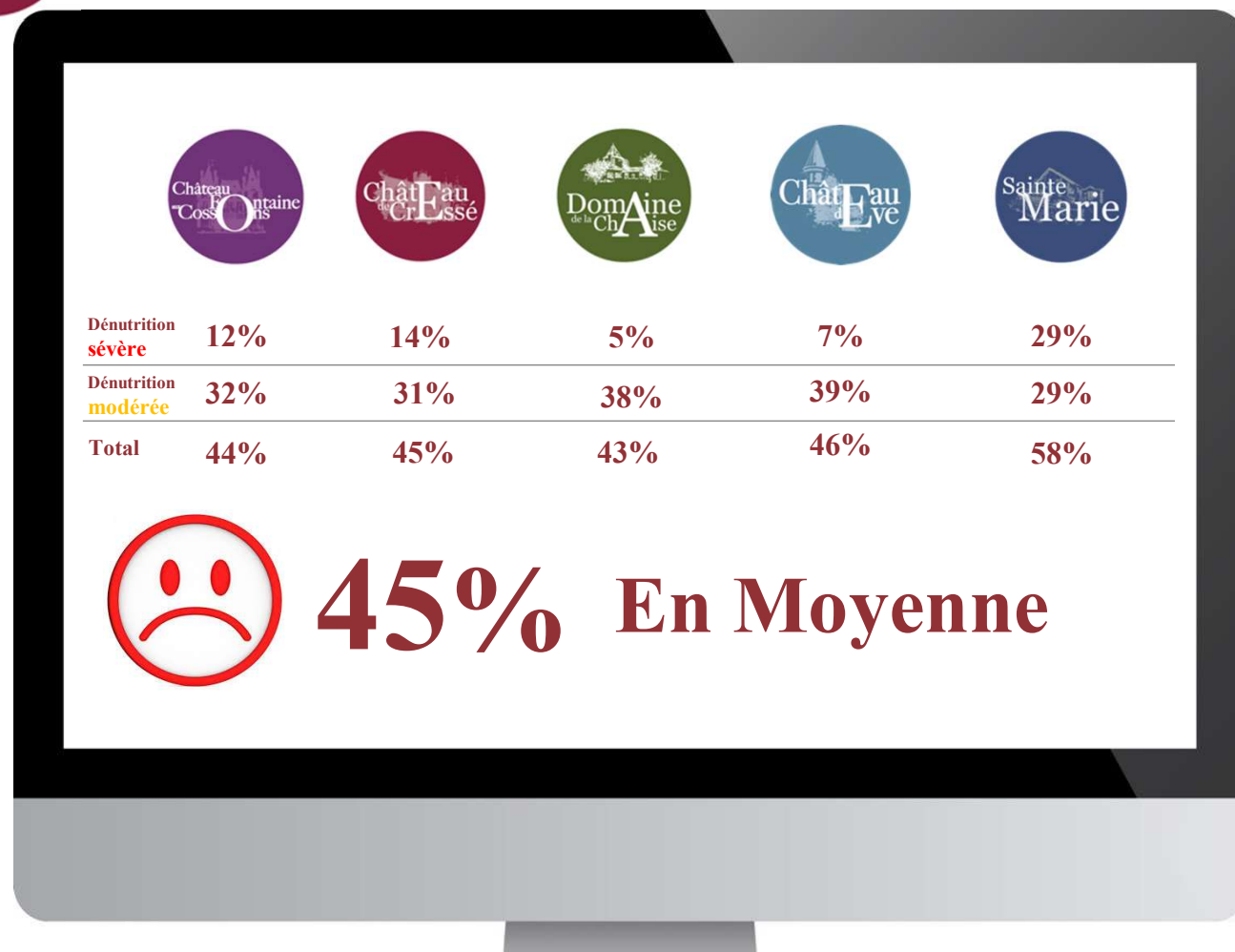


Nutriview

2 • La Nutrition

2020,

Début de la
démarche

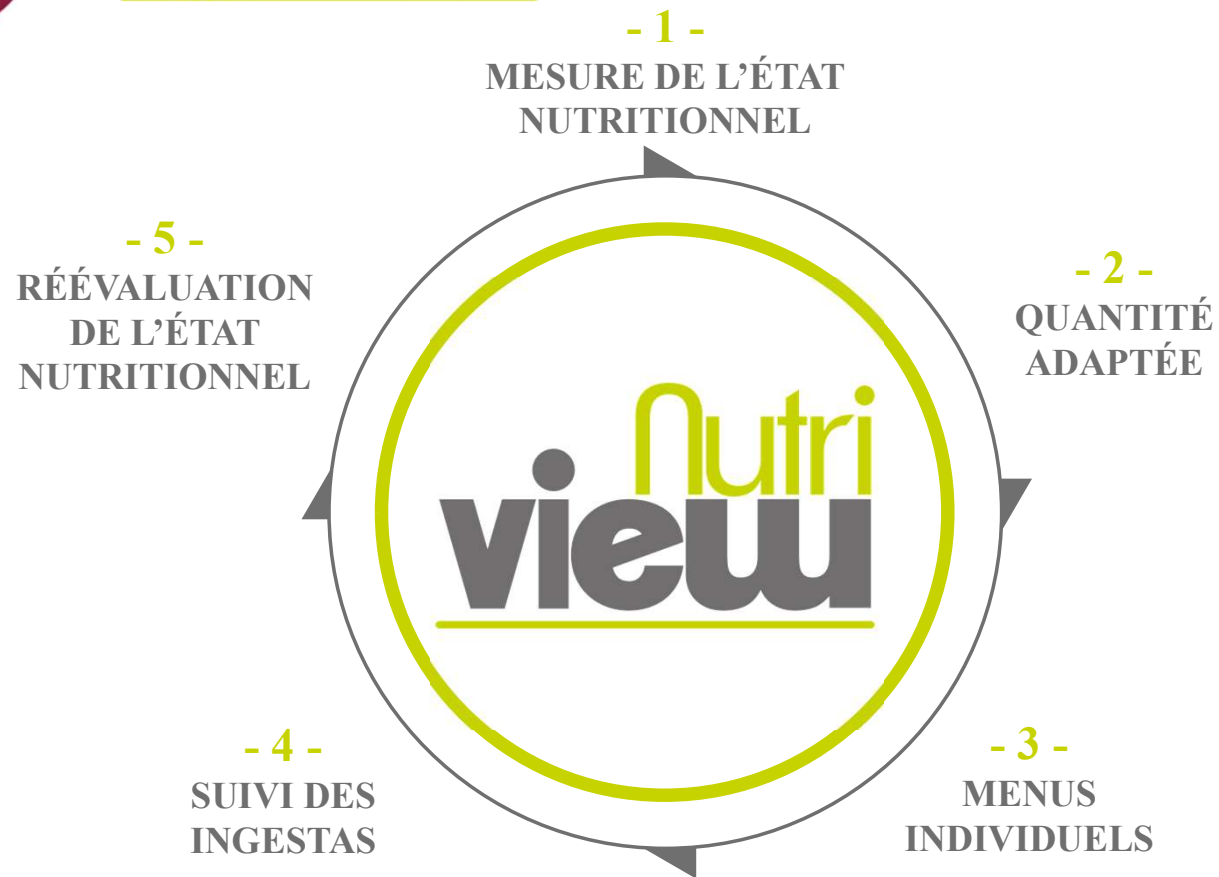




Nutriview

2 • La Nutrition

La méthode





2 • La Nutrition

Méthodes de diagnostic de la dénutrition



NRI

Nutritional Risk Index

Poids de forme
Albuminémie



HAS 2007

Perte de poids / IMC
Albuminémie
MNA



HAS 2021

Caractéristiques

phénotypiques

Caractéristiques physiques
(poids, IMC, tonus musculaire)

Critères étiologiques

Pathologies et Ingesta

Sévérité

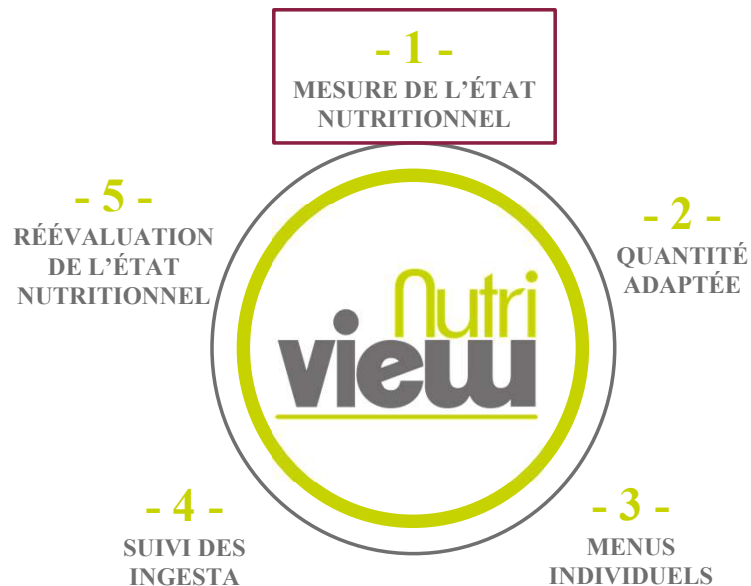
Albuminémie
Perte de poids
IMC



2 • La Nutrition

Mesure de l'état nutritionnel de chaque résident

Fondé sur les critères de l'OMS, de l'HAS et des sociétés savantes - Prise en compte des tests de Sarcopénie et des ingesta



Prénom : [REDACTED]
Nom : [REDACTED]
Sexe : **femme**
Taille : **168 cm**
Poids actuel : **59.7 Kg**
Poids de forme : **65 Kg**
Poids du matériel : **Optionnel**
Lit : **N° 16**

Saisissez un poids

Saisissez une MNA

Saisissez une CRP

Saisissez une Albumine

► Niveau 1

Dénutrition sévère

► Niveau 2

Dénutrition modérée

► Niveau 3

Risque élevé

► Niveau 4

Risque faible



Nutriview

2 • La Nutrition

Création des programmes individuels d'apports protéino-caloriques



Jacqueline (A risque faible)

Informations

Taille : 164 cm
Poids actuel : 69.7 Kg
Poids de forme : 62 Kg
Lit : N° 15

Cibles Nutritionnelles (Jour)

Calories : 2091 kcal
Protéines : 84 g
Hydriques : 2091 ml
Calcul auto : Activé

Texture des plats
"Normal"

Régime

Infos Nutritionnelles

Aide au repas

"Non"

Perceptions Gustatives

Acide : ★ ★ ★ ★ ★
Amer : ★ ★ ★ ★ ★
Salé : ★ ★ ★ ★ ★
Sucré : ★ ★ ★ ★ ★



Adaptation des menus individuels

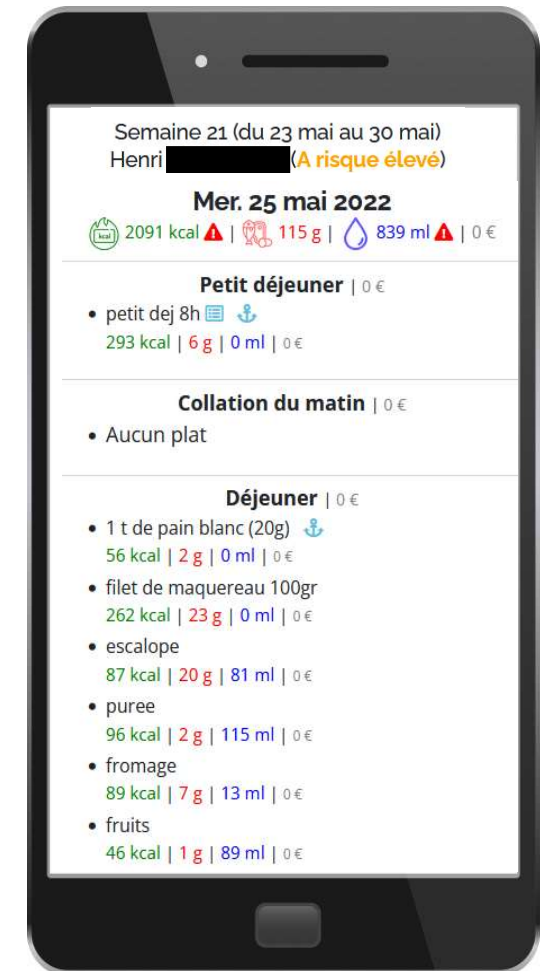


INDIVIDUALISATION des menus en fonction :

- Des Besoins du résident
- Des goûts du résident
- Des Contraintes médicales

SUPPLÉMENTATION ajoutée aux plats de notre choix si nécessaire.

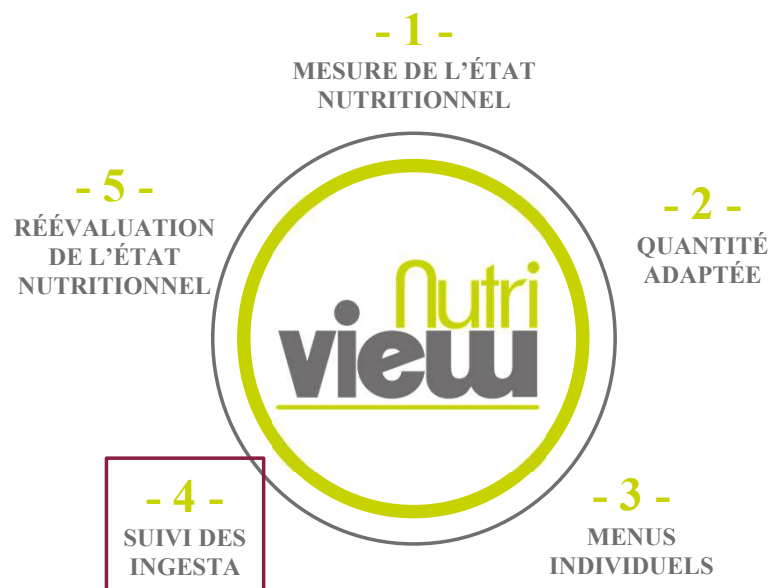
2 • La Nutrition





2 • La Nutrition

Suivi des quantités ingérées par les résidents





2 • La Nutrition

Réévaluation de l'état nutritionnel



Dénutrition sévère

Le 27/11/2024

Par :

**Dieteticienne@chateaudecresse.
fr**

NRI : 83.03

Bonne prise alimentaire depuis son
arrivée. Avant l'entrée, grande perte d
[...Lire plus...](#)

Dénutrition modérée

Le 27/12/2024

Par :

**Dieteticienne@chateaudecresse.
fr**

NRI : 89.99

Amélioration de l'albuminémie. Bonne
prise alimentaire de la résidente. Pre
[...Lire plus...](#)

A risque élevé

Le 30/01/2025

Par :

**Dieteticienne@chateaudecresse.
fr**

NRI : 95.2

Amélioration de toutes les constantes.
Prise de 3kg depuis l'arrivée. Améli
[...Lire plus...](#)

A risque élevé

Le 06/03/2025

Par :

**Dieteticienne@chateaudecresse.
fr**

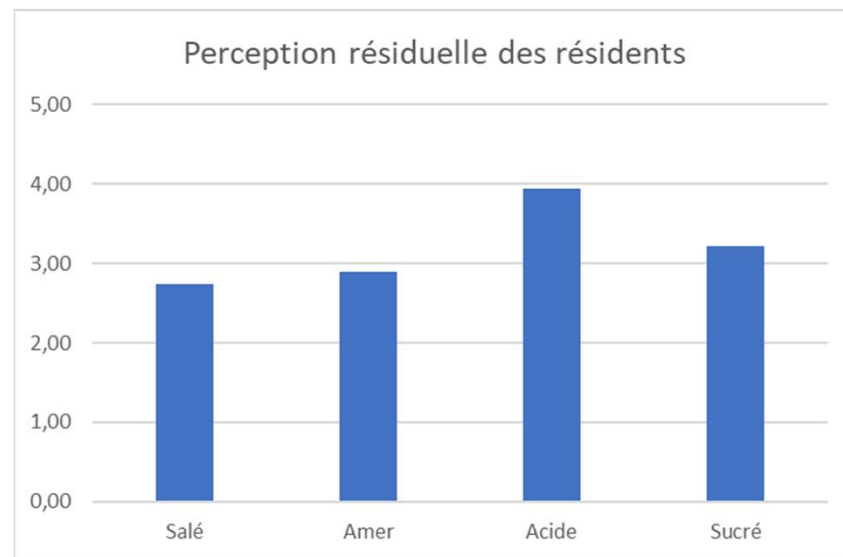
NRI : 96.1

Mange au dessus de ses besoins. Prise
de poids.



Nutriview

2 • La Nutrition



Réactions Majoritaires

Salé = Bon goût

Acide = Goût désagréable

Amer = Goût spécial

Sucré : Goût agréable





2 • La Nutrition

2025,
de bien meilleurs
résultats



	2022	Rappel 2020
Dénutrition sévère	8%	(12%)
Dénutrition modérée	14%	(32%)
Total	22%	(44%)



	2022	Rappel 2020
Dénutrition sévère	0%	(29%)
Dénutrition modérée	5%	(29%)
Total	5%	(58%)



	2022	Rappel 2020
Dénutrition sévère	7%	(7%)
Dénutrition modérée	20%	(39%)
Total	27%	(46%)



	2022	Rappel 2020
Dénutrition sévère	0%	(14%)
Dénutrition modérée	7%	(31%)
Total	7%	(45%)



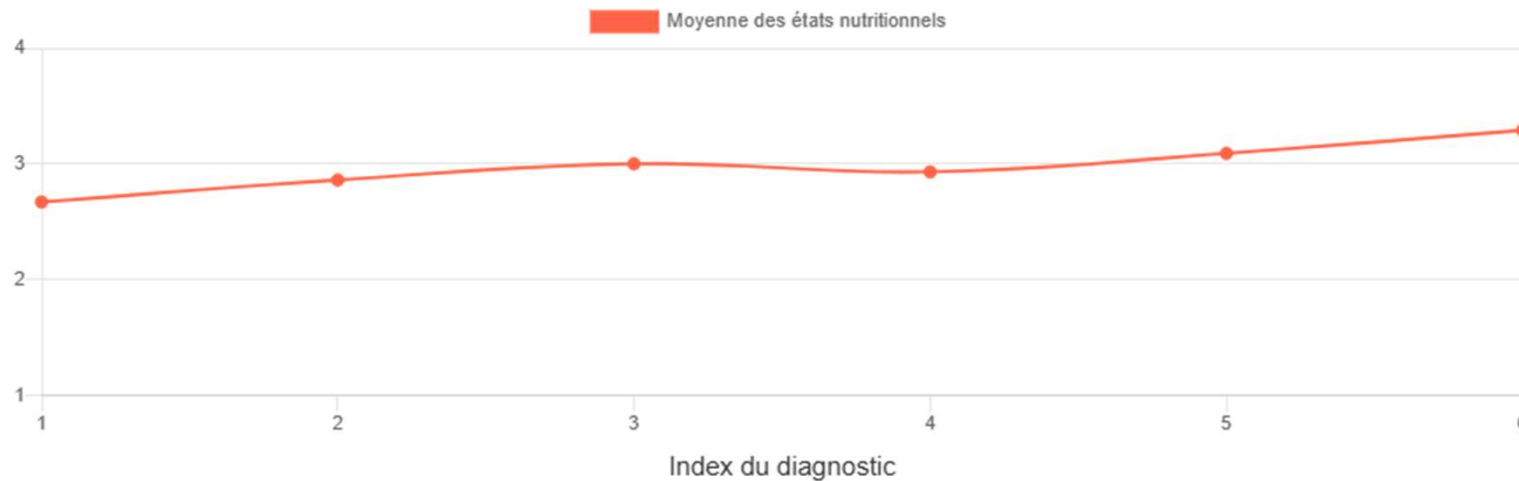
	2022	
Dénutrition sévère	0%	(5%)
Dénutrition modérée	5%	(38%)
Total	5%	(43%)



2 • La Nutrition

Cibles à atteindre :

- <10% de taux de Dénutrition
- Amélioration de l'état nutritionnel en 90 jours





DONNEES ÉCONOMIQUE

3





3 • Données économiques



**Total cumulé =
Masse
Salariale +
Coûts denrées**



2023

2024

2025

11,75€

10,98€

10,84€

2023

2024

2025

9,97€

12,24€

12,25€



CONCLUSION

Internaliser la restauration
est faisable pour un coût
équivalent à la sous-traitance

Réduire la dénutrition
au plus bas en EHPAD
est possible

Piste à suivre :
Amélioration de l'État cutané
Impact sur la Cognition
Amélioration de l'Equilibre