



Home de  
**l'Ermitage**

## Concept nutritionnel

version 2016

Pertuis-du-Sault 18  
2000 Neuchâtel  
Tél. +41 (0)32 727 11 11  
Fax +41 (0)32 727 11 10  
[home.ermitage@ne.ch](mailto:home.ermitage@ne.ch)  
[www.home-ermitage.ch](http://www.home-ermitage.ch)

## CONCEPT NUTRITIONNEL DU HOME DE L'ERMITAGE

Le concept nutritionnel du home de l'Ermitage est basé sur les recommandations de la SSN (Société Suisse de Nutrition [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch)) et le groupe PAGE ([www.pagenutrition.ch](http://www.pagenutrition.ch)).

Nous organisons des colloques pluridisciplinaires réunissant les soins, l'animation, le personnel socio-hôtelier et la direction tous les mois, ce qui nous permet un suivi systématique de l'état nutritionnel des résidents.

En collaboration avec notre sous-traitant, l'Espace des Solidarités, une commission « Repas » a été créée afin d'optimiser la qualité de nos prestations et répondre aux besoins spécifiques de chacun, notamment pour les régimes (semi-) liquides, mixés, hachés, manger-main et garantir les apports nutritionnels spécifiques à la personne âgée. Cette commission se compose de collaborateurs de l'Ermitage, du responsable d'Eds et du cuisinier ainsi que d'une diététicienne.

Voici les cinq thèmes ce concept : actions en lien avec la production, avec le service, avec l'animation, la personne à risque et avec l'activité physique et la digestion.

### 1. Actions en lien avec la production

#### **Le petit déjeuner :**

Est mis à disposition sous forme de buffet de 7h45 à 10h30.

Accompagnement personnalisé en fonction des goûts personnels du résident et de ses habitudes.

#### **Elaboration des mets du repas de midi et du souper :**

Le home de l'Ermitage a mandaté l'Eds pour la conception de ces repas :

Les critères de base sont :

- une alimentation équilibrée,
- adaptée aux habitudes et aux goûts des personnes âgées,
- respectueuse des saisons
- un service personnalisé par le cuisinier à midi

Il est important de veiller à :

- Elaboration des mets :
  - Tenir compte des particularités alimentaires individuelles
  - Enrichir les mets (potage, mixés, etc.)

- o Variation des couleurs et des formes, de la texture
  - o Soigner l'assaisonnement
  - o Température des aliments (chaud et froid)
- Offre complémentaire :
    - o Choix de collations variées et attrayantes
    - o Choix des boissons
    - o Panier de fruits frais à disposition
    - o Choix du menu du soir et carte de spécialités saisonnières.

En complément, voici la charte de notre sous-traitant :



### **Charte alimentaire Espace des Solidarités**

L'Espace des Solidarités s'engage pour le **la santé alimentaire**

- en proposant à ses clients une fois par jour un menu chaud et équilibré

L'Espace des Solidarités s'engage pour la **qualité**

- en favorisant les fruits et légumes de saison
- en cherchant les meilleurs rapports qualité-prix pour les produits
- en privilégiant les préparations cuisinées « maison »
- en soignant la présentation et l'harmonie des couleurs dans les assiettes
- en restant à l'écoute de ses clients

L'Espace des Solidarités s'engage pour l'**environnement**

- en s'adressant de préférence à des fournisseurs de proximité
- en veillant à la provenance des produits
- en choisissant de façon attentive les marchandises et produits non-alimentaires
- en limitant sa propre consommation
- en triant ses déchets de manière responsable

L'Espace des Solidarités s'engage pour la **sécurité alimentaire**

- en appliquant scrupuleusement les règles d'hygiène
- en formant et informant régulièrement son personnel sur les consignes d'hygiène

L'Espace des Solidarités s'engage pour un **accueil chaleureux** et un **service de proximité**

## **2. Actions en lien avec le service**

Aménagement :

- Etre attentif au lieu du repas (agréable, accueillant, peu bruyant, décoré et lumineux)
- Mobilier (assurer le confort)
- Vaisselle (adaptée et plaisante)
- Table (décoration)
- Présence sur les tables d'assaisonnements

A table :

- Service attentionné et personnalisé
- Repas servi en petite quantité et toujours proposer un deuxième service
- Plateaux : service séquentiel (importance de la température et de la présentation des mets)
- Maintenir un apport hydrique suffisant

Aide :

- Mentionner le menu avant de servir
- Se positionner face à la personne, lui consacrer du temps et de l'attention
- Couper les aliments dans l'assiette auprès de la personne
- Amener au fur et à mesure les ustensiles (fourchettes, couteaux, etc.) en fonction des capacités de la personne
- Mettre en pratique l'accompagnement du repas en lien les outils de la philosophie de soins Humanitude

Autres actions :

- Observation de la nourriture non consommée, évaluation en collaboration avec le personnel soignant, évaluation du risque de sous-alimentation et mise en œuvre d'une prévention à notifier dans le DRI

## **3. Actions en lien avec l'animation**

- Ateliers cuisine (choix du met, préparation, dégustation)
- Repas spéciaux (souper en commun, repas avec les familles, fêtes de l'institution, apéro du vendredi, fabrication de confiture, biscuits, etc.)
- Sortie (repas à l'extérieur, excursion, etc.)

## **4. Actions en lien avec la personne à risque de dénutrition**

- Faire un bilan des facteurs de risque de la dénutrition  
[www.pagenutrition.ch/outils.html](http://www.pagenutrition.ch/outils.html)

- Documenter dans le DRI (situation, perception de la personne, établir un partenariat dans les actions en leur donnant du sens, mettre en œuvre les actions, suivre les actions, évaluer)
- Travailler sur les représentations, résoudre ce qui préoccupe la personne et qui n'est pas forcément en lien avec l'alimentation
- Travailler avec le personnel sur ses propres représentations
- Mettre en pratique l'accompagnement du repas en lien les outils de notre philosophie de soins
- Collaboration étroite avec une diététicienne

## **5. Actions en lien avec l'activité physique et la digestion**

- Favoriser l'activité physique quotidienne (marche, gravir des escaliers, maintenir la verticalité > de 20 minutes par jour selon les outils de la philosophie de soins, favoriser les activités permettant les mouvements, la mobilité, etc.)
- Prévenir des troubles digestifs tels que la constipation, les diarrhées, ballonnements, etc. en favorisant l'hydratation, les fibres alimentaires, fractionner les repas, l'hygiène dentaire, etc.

## Concept nutritionnel du home de l'Ermitage

<b>Secteur :</b>	<b>Cuisine chaude</b>
------------------	-----------------------

<b>Quoi</b>	<b>Comment</b>	<b>Quand</b>
<b>1.</b> L'outil de base du concept nutritionnel est la pyramide alimentaire	Utiliser la pyramide alimentaire comme base de confection des journées alimentation pour les résidents	Lors de l'élaboration des menus et collations
<b>2.</b> Tenir compte des besoins alimentaires de la personne âgée	En élaborant des menus équilibrés et en collaboration avec le personnel du home et en tenant compte du point 1	Lors de l'élaboration des menus et des rencontres avec les résidents et la direction.
<b>3.</b> Attention particulière à la présentation des assiettes	Imaginer des garnitures et tenir compte des couleurs des mets	Lors de la confection des menus et du dressage des assiettes
<b>4.</b> Apporter un soin particulier à la confection des repas à textures modifiées	Créer une liste et des recettes pour les textures modifiées Enrichir certains plats par ex. les potages	Préciser sur la feuille de menus les textures modifiées et inscrire les mets à modifier
<b>5.</b> Créer un climat "relationnel" au moment du service	Aller au devant du résident, collaborer avec le personnel présent. Être attentif aux demandes du résident et son "état". Être attentif à sa tenue vestimentaire, personnelle et sociale.	Avant le service en salle avec le personnel et pendant le service en salle
<b>6.</b> Amener des idées et des propositions d'amélioration	Être imaginatif et collaborant, apporter des propositions de choix. Collaborer aux demandes de changement et d'amélioration des services	Toute au long de l'année et lors de demandes particulières