



# De l'approche médicale

Au-delà de la composition, des saveurs et textures, des efforts restent à faire pour proposer des solutions plus adaptées aux sujets et moins médicalisées. C'est dans cette optique que deux acteurs d'horizons différents travaillent. L'un est spécialiste de la nutrition médicale, Nutrisens, tandis que l'autre, Merirest, officie en restauration collective. Leur point commun : le sens du service à la personne.



22

**M**arque de Compass Group France, **Medirest** est une enseigne spécialisée dans la restauration et les services hôteliers dans plus de 700 établissements, cliniques et hôpitaux, EHPAD et établissements médico-sociaux. La marque a utilisé son expertise dans le domaine médical et la connaissance des personnes âgées pour mettre en place une offre permettant de prévenir la dénutrition et d'accompagner les personnes âgées au quotidien. Pour pallier aux problèmes de mastication et de déglutition (à l'origine de la dénutrition), Médiarest a inventé en 2012 le concept de Mix et Délice, se basant sur l'utilisation de 5 techniques culinaires éprouvées (gélifiant, épaississants, mixés de viandes, mixés de poisson et mousses foisonnées) et une mise en scène appétissante pour faire du repas un moment agréable. Cette offre est conçue à partir de produits naturels. « Nous ne sommes pas dans un concept d'enrichissement et c'est toute l'originalité de notre démarche. », explique Patrick Jozeau, directeur général de Médiarest. « C'est le rendu du cycle de menu habituel qui est transformé ». Depuis plus d'un an, la marque propose une seconde offre : les « Délices du soir », qui a nécessité un travail préalable d'un an et demi. Concrètement, il s'agit d'un repas complet, élaboré selon les goûts des personnes

âgées sur la base de saveurs familières. Le plat principal tire son originalité de sa transformation en potage. « On sait que dans un dîner classique, le velouté est l'élément le plus apprécié », indique Patrick Jozeau. Pour accompagner le velouté, différentes garnitures sont proposées aux convives. « La personnalisation redonne la place à l'autonomie et aide à renouer avec le plaisir de manger », ajoute Claudia Cruzatt Mercier, responsable marketing. Enfin, pour pallier le jeûne nocturne qui peut parfois durer jusqu'à 12 heures, les équipes Medirest offrent aux résidents une douceur sucrée, à déguster plus tard dans la soirée. « Plus de 60 fiches techniques de recettes et une variété de garnitures à ajouter ont été élaborées pour assurer une offre variée, une prise alimentaire suffisante et les apports nutritionnel dont les personnes âgées ont besoin », indique Claudia Cruzatt Mercier. « Cette offre répond aussi à la problématique de réduction du gaspillage, très présente dans les maisons de retraite », ajoute-t-elle. L'offre a été déployée sur des établissements pilotes (AREPA) durant plusieurs mois, auprès de 150 personnes âgées de 65 à 105 ans en collaboration avec le Dr JM Lecerf de l'Institut Pasteur de Lille et le Dr Deparis, directeur médical des AREPA. Le poids des résidents, leur force musculaire et de nombreux autres paramètres



# au service à la personne

ont été mesurés. Après analyse des relevés d'ingestats, les premiers résultats s'avèrent positifs. « Les sujets terminent l'ensemble de leur diner avec les « Délices du soir » alors que ce n'est pas toujours le cas avec les diners classiques. La consommation quotidienne des « Délices du soir » a permis de diviser par deux l'utilisation des compléments nutritionnels oraux », assure P. Jozeau. Une publication scientifique est prévue dans les prochains mois. Pour déployer ses offres, Medirest s'appuie sur une quinzaine de chefs référents formés par le directeur de l'offre alimentaire, et répartis dans les régions. Ces chefs forment à leur tour leurs collaborateurs. « Des menus référents, des fiches techniques et des books opérationnels accompagnent nos chefs ainsi qu'un mercuriale achat spécifique Medirest, avec un large choix de produits correspondant aux fiches techniques », explique-t-il. Pour les sujets désorientés ou souffrant de démences, qui prennent des repas déstructurés, un autre concept a été développé : les Aïmains. « Les recettes sont présentées sous forme de bouchées moelleuses que le convive peut consommer sans couverts et sans aide ». Medirest est également très actif dans le domaine de la cancérologie. « Nous avons interrogé les personnes fragilisées, le personnel soignant et les directeurs d'établissement pour proposer une solution pertinente. Résultat, les produits sont plus sucrés, goûteux, en petite portions et plus ludiques car on connaît les effets secondaires de la chimiothérapie sur les aspects gustatifs et l'appétit ». Le handicap est aussi un chantier exploré. « Un concept est en cours de test sur le terrain, intégrant les bonnes pratiques de chacun à notre savoir-faire. Ceci devrait aboutir à une nouvelle offre qui sera déployée l'année prochaine », révèle Patrick Jozeau. **Nutrisens Medical**, dont l'offre à destination des personnes dénutries s'est récemment enrichie avec le petit pain brioché G-Nutrition (février 2015) n'entend pas se limiter à une offre produit. L'arrivée récente de Virginie Pouyet, Docteur en sciences spécialiste de l'alimentation des personnes âgées et de celles souffrant de troubles cognitifs comme la maladie d'Alzheimer, devrait ouvrir de nouvelles perspectives. Elle constate que l'approche de la nutrition clinique à destination des personnes âgées entreprend un virage particulièrement visible en France : « Nous passons d'un système où la nutrition a longtemps été considérée comme un acte médical pour répondre à la problématique de la

dénutrition, avec notamment l'usage de solutions de renutrition, à une approche de plus en plus tournée vers le soin et le service à la personne ». Les acteurs auraient enfin pris conscience des limites de l'approche du traitement de la dénutrition par le simple ajout de nutriments, « notamment parce que la dénutrition ne peut pas être réduite à une situation physiologique que l'on pourrait théoriser en médecine mais qu'elle implique d'autres facteurs à prendre en compte ». « Quelles sont les habitudes alimentaires de la personne ? Quelles sont ses préférences ? Est-elle chez elle, en EPHAD ou à l'hôpital ? Tous ces éléments vont conditionner l'efficacité de la solution, autrement dit son observance », indique-t-elle avant d'ajouter que chez **Nutrisens**, « lorsque nous concevons nos produits, nous essayons de prendre en compte l'ensemble de ces facteurs auxquels nous ajoutons la notion de plaisir, incarné chez nous par « Monsieur SENS », pour aboutir à des produits à la fois nutritionnellement efficaces et bons ». Le pain G-nutrition en est un bon exemple. « Nous sommes précurseurs sur ce type de produits et sommes encore aujourd'hui les seuls à proposer cette solution à des sujets âgés dénutris ». **Nutrisens** reste aussi proche des données de terrain. « Nous avons créé le Trophée NutriD qui récompense des actions innovantes de professionnels ayant mis en place dans leur structure des solutions pour répondre à des problématiques ». L'année dernière, la thématique était : « Alimentation et maladie d'Alzheimer ». Dans ce domaine, **Nutrisens** travaille au développement d'une gamme de produits « manger main » et sur l'accompagnement des familles et des professionnels pour mettre en place cette solution. « Notre volonté est de traduire notre expertise en opérationnel », souligne-t-elle. Une ambition déjà mise en pratique dans le cas de la dysphagie avec le DSA-Pack, un test d'évaluation des différentes capacités de déglutition. Il permet aujourd'hui à **Nutrisens** de proposer une gamme de 28 eaux gélifiées adaptées aux différents degrés de dysphagie des patients. Une première sur le marché français. « Depuis un an, nous avons mis en place des fonctions experts supports entièrement dédiées à la question de l'accompagnement », précise-t-elle. « L'équipe travaille actuellement avec les mairies pour les aider à mettre en place des actions pour repérer précocement la dénutrition chez des personnes âgées à domicile ». ■