

## LES VÉHICULES ANCIENS DE SORTIE

**CHAMPVERT. Toute une boucle, dimanche.** L'Association nivernaise des amateurs de véhicules anciens (Anava) organise une sortie pour ses adhérents, dimanche 31 mars.

Les quarante-trois participants et leurs vingt-trois véhicules se retrouveront devant la salle des fêtes champvertine entre 8 h 45 et 9 h 30. La balade les conduira à Ternant, ils déjeuneront à Marly-sur-Arroux (Saône-et-Loire) puis visiteront le musée de Neuvy-Grandchamp. Le retour à Champvert se fera par Garnat-sur-Engièvre (Allier). ■

## LES THÉS DANSANTS ORCHESTRÉS PAR LA GIGUE ONT LA COTE



**DORNES. Quand la musique est bonne.** Les Gigueux dornois ont accueilli, dimanche après-midi, à l'occasion de leur thé dansant, plusieurs adeptes de ce type d'animation, toujours très prisé.

L'orchestre Alain Robert, de Tulle (Corrèze), a proposé, à la salle des fêtes, un répertoire éclectique : musiques de variétés, danses traditionnelles de l'Auvergne et du Limousin, danses latines en ligne. Le trompettiste a sublimé l'ambiance musette. De 15 h à 20 h, les morceaux se sont enchaînés. La seule coupure a été le tirage de la tombola.

Cet orchestre reviendra à Dornes samedi 9 novembre, pour animer la veillée de la Gigue. ■

# Sud Nivernais

**DECIZE** ■ Le "manger mains" comme solution pour une dizaine de résidents de l'Ehpad des Chaumes d'Aron

## Repas en autonomie au bout des doigts

**Un tout nouveau mode alimentaire arrive à l'Ehpad des Chaumes d'Aron, site pilote à Decize : le "manger mains" vise à redonner une autonomie au moment du repas. Et le plaisir de manger.**

Perrine Vuilbert

perrine.vuilbert@centrefrance.com

**S**ervir des menus adaptés, avec des aliments facilement préhensibles, pour que le résident puisse manger avec ses doigts : c'est le "finger food" ou "manger mains". Un projet novateur mis en œuvre, à partir de lundi prochain, aux Chaumes d'Aron. Son principe et ses objectifs ont été présentés, hier, dans cet Ehpad public decizois.

Betty Bartheuf, diététicienne au Centre hospitalier de Decize (\*), a conduit ce projet imaginé en 2016. Trois ans plus tard, le voilà fin prêt. « Les Chaumes d'Aron sont le site pilote en Bourgogne, l'idée étant que le "manger mains" soit proposé dans les autres établissements de l'hôpital de Decize, dans les prochaines années », annonce-t-elle. Le Centre hospitalier de Nevers est également intéressé par la démarche.

### Lutte contre la dénutrition

Le "manger mains", déjà mis en place dans d'autres établissements en France, s'adresse aux résidents qui ont des problèmes de praxie, soit une incapacité à enchaîner les mouvements (comme prendre sa fourchette,



**INNOVANT.** Hier, aux Chaumes d'Aron, le projet du "manger mains" a été présenté aux familles et au personnel, avant une dégustation. À partir de lundi prochain, une dizaine de résidents bénéficieront d'une déclinaison du menu du jour sous forme de bouchées faciles à prendre avec les doigts. « On joue avec les couleurs, c'est stimulant. »

piquer l'aliment et le porter à sa bouche) et à ceux qui déambulent ou restent peu de temps à table. Les Chaumes d'Aron comptent ainsi cinquante résidents, désorientés ou atteints d'Alzheimer. « Une dizaine d'entre eux vont bénéficier du "manger mains", sur décision médicale », poursuit la diététicienne. « On fera des évaluations toutes les semaines, en terme d'organisation, et il y a bien sûr un suivi nutritionnel pour tous les résidents : ils sont pesés chaque mois. »

Car l'enjeu, c'est bien la lutte contre la dénutrition, tout en gardant le plaisir de manger.

« Les résidents peuvent présenter des troubles praxiques et cognitifs qui les empêchent de reconnaître et d'utiliser correctement leurs couverts, et donc de s'alimenter suffisamment », explique Betty Bartheuf.

Le "manger mains" permet au résident de s'alimenter seul et non à l'aide d'un tiers qui le nourrit à la petite cuillère - aide qui peut être mal vécue. Il est alors autonome, mange à son rythme, de façon spontanée, et peut le faire debout. « Le temps du repas s'en trouve changé, les tensions sont apaisées. » En ef-

fect, cette autonomie retrouvée peut diminuer l'agressivité des patients : moins d'opposition, et aussi moins de déambulation.

Pour cela, les aliments doivent être faciles à attraper, ni glissants, ni cassants. L'Ehpad a fait appel à la société Nutrisens (notre encadré), qui était déjà son fournisseur pour des compléments nutritionnels. « On part du menu du jour préparé par les cuisiniers de l'Ehpad et on associe des mets commandés chez Nutrisens. Des personnels soignants et de cuisine ont été formés au "manger mains". On laisse toujours les couverts au résident, pour qu'il choisisse de

## FOURNISSEUR

**Gamme, cible et enjeux.** La société Nutrisens, qui a développé une gamme destinée au "manger mains", est le prestataire retenu par les Chaumes d'Aron. Raphaël Martin, conseiller commercial du laboratoire de Nutrisens, est intervenu, hier, à l'Ehpad decizois. « On a une usine à Beaune qui fabrique les produits mixés et une à Autun qui fabrique les poudres », expose-t-il. « On propose des textures adaptées (hachées, mixées ou liquéfiées) aux patients qui ont des troubles de praxie, de mastication et/ou de déglutition : personnes âgées, polyhandicapées, asthéniques, atteintes de troubles du comportement ou psychiatriques, déficients visuels. » La gamme Nutrimain® répond à quatre enjeux : stimuler l'appétence du patient (lui redonner envie de manger), favoriser l'autonomie, conserver le plaisir, garantir les apports nutritionnels. **Les repas, dans le détail.** Nutrisens fournit entrées, plat chaud (poisson ou viande, légumes et féculents), laitage et dessert, soit des portions de 65 g, plus 20 g de sauce (sous l'aliment ou à côté, pour tremper l'aliment dedans sans se salir les mains). Soit 700 calories par repas. « Le concept "manger mains" apporte une satiété plus rapide », précise Raphaël Martin. « La difficulté technique était que le plat, une fois chauffé, ne se décompose pas : on y est arrivé. On continue de créer des recettes, d'étoffer notre gamme. » **Prix.** « On facture 2,50 € le repas entier, ce n'est donc pas plus onéreux qu'un repas normal en structure. » ■

s'en servir, ou bien d'utiliser ses mains. Manger avec les doigts est instinctif, tandis que l'utilisation des couverts est le fruit d'un apprentissage, qui peut s'oublier. » ■

(\*) Elle intervient sur les trois Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) rattachés à l'hôpital, soit 200 résidents.

## Soirée détente réussie en mode théâtral

**COSSAYE.** Le club de l'Étoile sud-nivernaise (ESN), représenté par les trésoriers Jacqueline Michot et Alain Giraudet, a accueilli, samedi, à la salle polyvalente, ceux qui aiment vivre une soirée théâtre. La troupe du Hérisson, de Beaulon (Allier), était invitée... pour la neuvième fois consécutive ! Et là encore, le public n'a pas été déçu. *Ma cousine est un chic type*, pièce loufoque et délirante, d'Édouard Pey, a enthousiasmé la salle. L'histoire commence quand Paula débarque sans prévenir ou presque, sur fond de campagne politique...

Le prochain rendez-vous de l'ESN sera une marche gourmande, samedi 4 mai, depuis Lucenay-lès-Aix, à l'occasion de la Foire-Expo de l'Acal. S'inscrire auprès de Jacqueline Michot (03.86.50.72.23 et 06.76.03.63.71) ou Audrey Talon (06.32.26.67.98).

