

“ Un nouveau mode d'alimentation inauguré à Pignelin ”



Une technique très efficace pour lutter contre la dénutrition

Début juin, le centre hospitalier de l'Agglomération de Nevers a inauguré un nouveau mode d'alimentation appelé le "manger-mains".

Il s'agit de proposer une alimentation facilement préhensible avec les doigts. L'objectif étant de maintenir l'autonomie des résidents le plus longtemps possible, et lutter contre la dénutrition, un état pathologique très présent parmi la population âgée.

Les menus sont déclinés en deux textures afin de convenir à tous. Les plats de la texture normale sont au maximum issus du repas standard de l'hôpital, s'ils sont

compatibles, afin d'éviter les surcoûts de production. Les sociétés Nutrisens et Espri Restauration fournissent les bouchées et desserts de la gamme mixée.

Initialement développé sur le service d'UHR (Unité d'Hébergement Renforcé) à Pignelin, ce type d'alimentation a rapidement suscité l'engouement des équipes soignantes ainsi que des familles. Les résidents qui en bénéficient ont, pour la plupart, vu leur consommation alimentaire augmenter et leur état nutritionnel s'améliorer.

L'Ehpad Émile-Clerget va pouvoir en faire bénéficier plusieurs de ses résidents dès lundi 15 novembre.

D'autres unités sont intéressées, et le concept pourrait prochainement s'étendre au site Colbert ainsi qu'au service de neurologie.