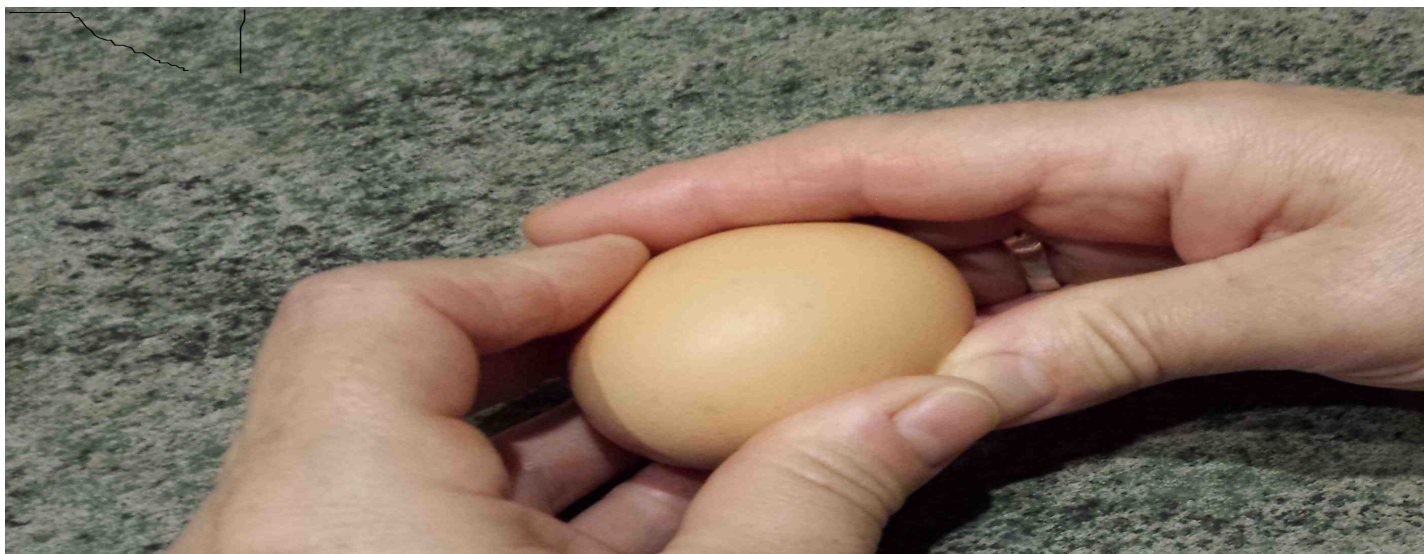
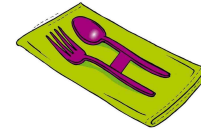


# Projet « ERGONUT »

**Je me rééduque  
nous nous enrichissons**





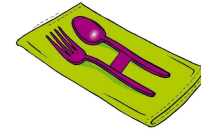
# LE PROJET « ERGONUT »

COMBINER LES OBJECTIFS DE L'ATELIER CUISINE D'ERGOTHERAPIE

(READAPTATION ET REAUTONOMISATION)

AVEC LA PRISE EN CHARGE DE LA DENUTRITION DES PATIENTS

HOSPITALISES EN SSR

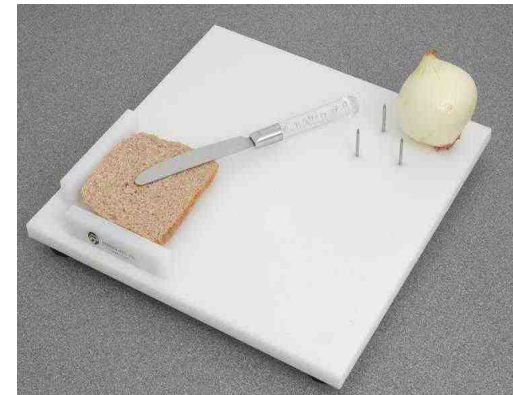
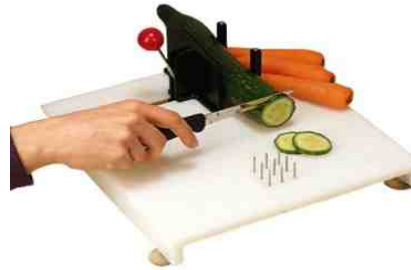


# « ERGONUT »

- Pourquoi?
- Qui?
- Pour qui?
- Où?
- Quand?

# « ERGONUT »

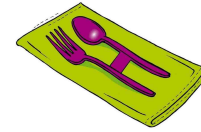
- Quel aliment?
- Comment ?
- Combien ça coûte
- Quel matériel existant?
- Quel matériel souhai



## LA CUISINE ACTUELLE



L.DEMIERE, A.LETURCQ, J.PAVAU,  
D.LANDRIEUX,E.CHARBAUX,S.BERGER/ CENTRE HOSPITALIER DE  
CHALONS EN CHAMPAGNE/RESCLAN 2016



## « ERGONUT »

# LES RESULTATS ATTENDUS :

- Les patients concernés sont rééduqués,
- Les patients concernés bénéficient d'une re-nutrition,
- Les patients concernés sont informés,
- Les autres patients ont également bénéficié d'une re-nutrition et d'une information,
- Tous ont participé à un moment convivial valorisant,
- La salle du «CANTOU» est rendue accessible pour les personnes handicapées,

**«Je me suis rééduqué. Moi-même et mes  
compagnons de SSR sommes enrichis».**

L. DEMIERE, A. LETURCO, J. PAVAU, 7  
D. LANDRIEU, E. CHARBAUX, S. BERGER, CENTRE HOSPITALIER DE  
CHALONS EN CHAMPAGNE/RESCLAN 2016

# MERCI DE VOTRE ATTENTION



L. DEMIERE, A. LETURCQ, J. PAVAU, D. LANDRIEUX, E. CHARBAUX, S. BERGER/  
CENTRE HOSPITALIER DE CHALONS EN CHAMPAGNE/RESCLAN 2016

## BIBLIOGRAPHIE ET REFERENCES

- Loi n° 2002-303 du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé.
- Programme National Nutrition Santé 2011-2015 : diminuer la prévalence de la dénutrition de la personne âgée.
- Recommandation HAS 2007 : Stratégie de prise en charge en cas de dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée.
- [www.mobiqua.org/.../ARS-IDF-Guide-Pedagogique-Nutrition-Denutrition-...](http://www.mobiqua.org/.../ARS-IDF-Guide-Pedagogique-Nutrition-Denutrition-...)  
Programme MOBIQUAL : Outil Nutrition/Dénutrition/Alimentation.
- Table de composition des aliments CIQUAL 2013.
- S.POUPLIN (2015), « Education thérapeutique du patient en rhumatologie : principales indications, modalités et évaluation », ARTICLE VOL 28/1-pp.40-46.  
L.DEMIERE, A.LETURCO, J.PAVAU, D.LANDRIEUX, E.CHARBAUX, S.BERGER/ CENTRE HOSPITALIER DE CHALONS EN CHAMPAGNE/RESCLAN 2016



## BIBLIOGRAPHIE ET REFERENCES SUITE

- M CHEVIGNARD et coll, « Evaluation du syndrome dysexécutif en vie quotidienne / (Ecological assessment of the dysexecutive syndrome using execution of a cooking task Neuropsychological Rehabilitation) », International Journal vol18, issue4, 2008.
- G.BALMELLE, « L'activité cuisine, outil de rééducation en ergothérapie chez les patients hémiplésiques ». Journal d'ergothérapie, 1997, vol. 19, no 2, p. 54-58.
- J.MANTEL et G.JEGOUSSE, « L'analyse d'activité, outil de l'ergothérapeute: enjeux et spécificité ». QUELQUES MOTS SUR ARFEHGA REMERCIEMENTS, p. 17.
- WWW.Docplayer.fr/800409-Appartenance-des-logements-existants-au-10-handicap-et-aux-personnes-âgées/ Centre Hospitalier de Châlons-en-Champagne/RESCLAN 2016