



# LE MANGER-MAINS

Retrouver le plaisir de manger, en toute  
autonomie



# Présentation de l'établissement EHPAD Le Village et Coquelicots USLD

L'EHPAD et l'USLD sont des établissements publics situés dans l'enceinte du Centre Hospitalier de Châlons-en-Champagne.

Capacité d'accueil : **260 lits**



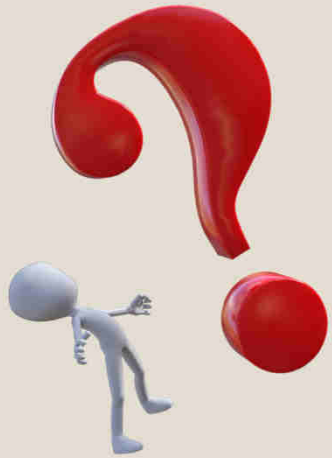
- **EHPAD** : 230 lits répartis sur le bâtiment le Village (180 lits) et les Coquelicots (50 lits).  
Accueil des personnes âgées à partir de 60 ans ayant besoin d'être accompagnées dans les gestes et activités de la vie quotidienne.
- **USLD** : 30 lits situés dans le bâtiment les Coquelicots.  
Accueil des personnes âgées de 60 ans et plus, fragilisées et nécessitant des soins médicaux et techniques importants.

# Origine du projet : Constats

- ❖ Risque de dénutrition accru chez les personnes âgées accueillies en institution
- ❖ Pertes de poids importantes chez certains résidents
- ❖ Difficultés de certaines personnes à s'alimenter de manière autonome dues à des pathologies (maladie d'Alzheimer et troubles apparentés, maladie de Parkinson, pathologies rhumatismales, pathologies visuelles, ...)
- ❖ Troubles de la déglutition entraînant des régimes spécifiques de type mixés
- ❖ Dépendance de la personne vis-à-vis du personnel soignant en matière d'alimentation
- ❖ Dépendance vis-à-vis du rythme institutionnel : temps des repas, rythme des repas, non respect des goûts, ...

Confrontés aux problématiques liées à la prise alimentaire chez les personnes âgées, de plus en plus d'établissements se proposent de mettre en place des repas  
**« Manger-mains »** ou **« Finger-food »**.





## Le manger-mains, qu'est-ce-que c'est ?

- ❖ Une nouvelle manière de penser la question de l'alimentation
- ❖ Des plats de l'entrée jusqu'au dessert présentés sous la forme de bouchées
- ❖ Un repas facilement préhensible, tenant compte des difficultés de mastication et des troubles de la déglutition

## Pour qui ?

Le « mangers-mains » s'adresse à **toute personne** rencontrant des difficultés pour s'alimenter seule, selon les normes communément admises.



## But et objectifs

- ✓ Retrouver la liberté et la dignité de s'alimenter seul et à son rythme
- ✓ Retrouver le réflexe de mastiquer
- ✓ Retrouver un plaisir gustatif
- ✓ Tenir compte des troubles de la déglutition
- ✓ Eviter de se tâcher lors des repas
- ✓ Lutter contre le risque de dénutrition grâce à un repas complet

# Mise en place du manger-mains : quel repas ?

- ❖ Les cuisines inter-hospitalières fournissent les repas manger-mains au sein de l'établissement
- ❖ Les gammes manger-mains sont livrées en barquettes. Les agents se chargent du dressage des assiettes
- ❖ Deux gammes ont été testées depuis le début d'année

## Premier essai

Gamme fournie en barquette à découper et dresser dans les assiettes



## Deuxième essai

Gamme fournie prédécoupée à dresser dans les assiettes



# Mise en place du manger-mains : quels résidents concernés ?

## **Premiers tests menés :**

- ❖ Auprès de 5 résidents du secteur EHPAD Coquelicots 1
- ❖ Auprès de 8 résidents du secteur USLD Coquelicots 3

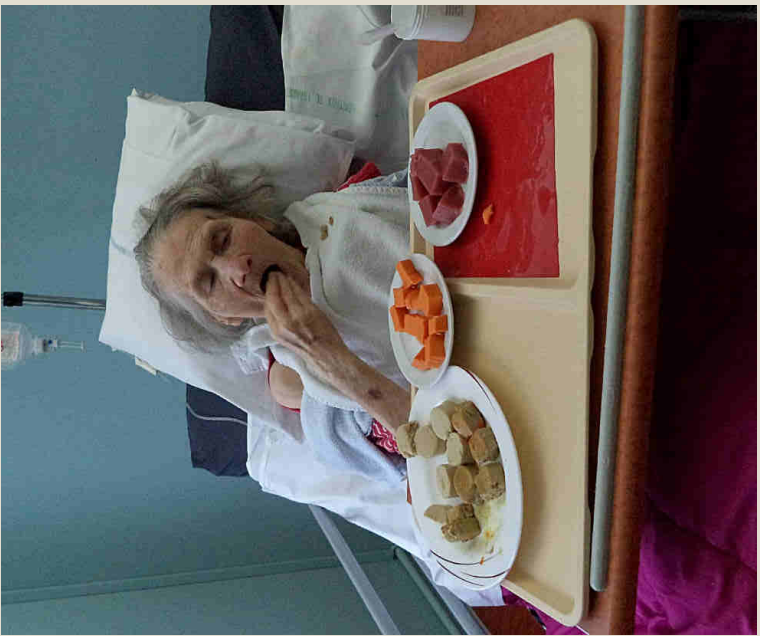
## **Public concerné :**

- ❖ Personnes rencontrant des difficultés à s'alimenter avec les repas traditionnellement servis au sein de l'établissement (malvoyance, alitement, restriction motrice, ...)

## **Démarche :**

- ❖ Passation des échelles de Blandford répertoriant les troubles du comportement alimentaire sur un repas type servi dans le service
- ❖ Relevé du poids et de l'albumine avant le début des essais
- ❖ Accord du médecin coordonnateur et du médecin de l'USLD pour chaque résident concerné.





# Résultats attendus

## Sur du court-terme

- Les résidents retrouvent la liberté de s'alimenter de manière autonome, à leur rythme
- Ils retrouvent le réflexe de mastiquer les aliments qui leur sont proposés
- Les résidents mangent de manière plus diversifiées et en plus grande quantité
- Du fait de la facilité de préhension, le repas s'effectue plus « proprement »

## Sur du long-terme

- Etendre la démarche « manger-mains » au sein de l'EHPAD et de l'USLD afin qu'un maximum de résidents puissent en bénéficier
- Le rythme alimentaire est mieux respecté et les résidents peuvent retrouver un plaisir gustatif
- Les repas se déroulent en sérénité et les résidents sont plus calmes à table
- Les troubles nutritionnels sont réduits et les poids sont stabilisés voire des reprises de poids sont attendues

# Achats prévus : des besoins en matériel

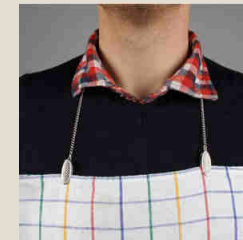
Les premiers essais « manger-mains » ont été réalisés avec les moyens à disposition au sein de l'établissement (plateaux repas, assiettes creuses, ...) qui ne facilitent pas forcément la préhension.

Sur du long-terme, nécessité d'investir dans du matériel adapté à la mise en place des repas « manger-mains » :

Matériel pour la découpe des produits fournis



Matériel de protection lors des repas



Matériel ergonomique pour la prise des repas





# REMERCIEMENTS

Au **Dr Etienne Charbaut**, médecin référent USLD, président du CLAN

A **Mr Gregory PICARD**, Responsable d'exploitation, et **Mme Marion LEGOFF**,  
Diététicienne, Cuisine inter-hospitalière, GIP Logistique Sud Marne

Au **RESCLAN**, pour l'obtention du prix nous permettant de continuer de  
mener à bien le projet « manger-mains »



# MERCI DE VOTRE ATTENTION

Mme Axelle SAUTTREAU, Psychologue EHPAD/USLD

Mme Martine MORESSEE, AS Coquelicots 1, porteuse du projet

Mme Audrey BOTTE, AS Coquelicots 1, porteuse du projet