



Prévenir la dénutrition : comment identifier et définir les profils de mangeurs sur l'établissement ?



Enjeux et positionnement de VYV³

Le profil nutritionnel des personnes accueillies dans les ESMS (établissements et services médico-sociaux) diffère considérablement d'un individu à l'autre.

► L'identification et le suivi des profils de mangeurs sont la clé de voûte d'une prise en charge alimentaire et nutritionnelle optimale de chacun des convives sur l'établissement.



Les réponses concrètes à cette question

Définir les profils de mangeurs permet de garantir les apports nutritionnels dont a besoin la personne tout en tenant compte de son appétit.

1^{re} ÉTAPE

Définir **les typologies par âge** :

- Population adulte: pour les établissements médico-sociaux, de santé mentale.
- Population senior: pour les SMR et EHPAD.
- Population enfant: pour les établissements spécialisés dans le handicap.

2^{de} ÉTAPE

Identifier **les profils de mangeurs** afin de maintenir le même repas mais en adaptant les portions servies: petit, normo et grand mangeur. Il peut être rajouté à cette liste les «mangeurs lents».



LES 7 PROFILS DE MANGEURS



Enfant

1. Normo mangeur



Adulte

2. Grand mangeur
3. Normo mangeur
4. Petit mangeur



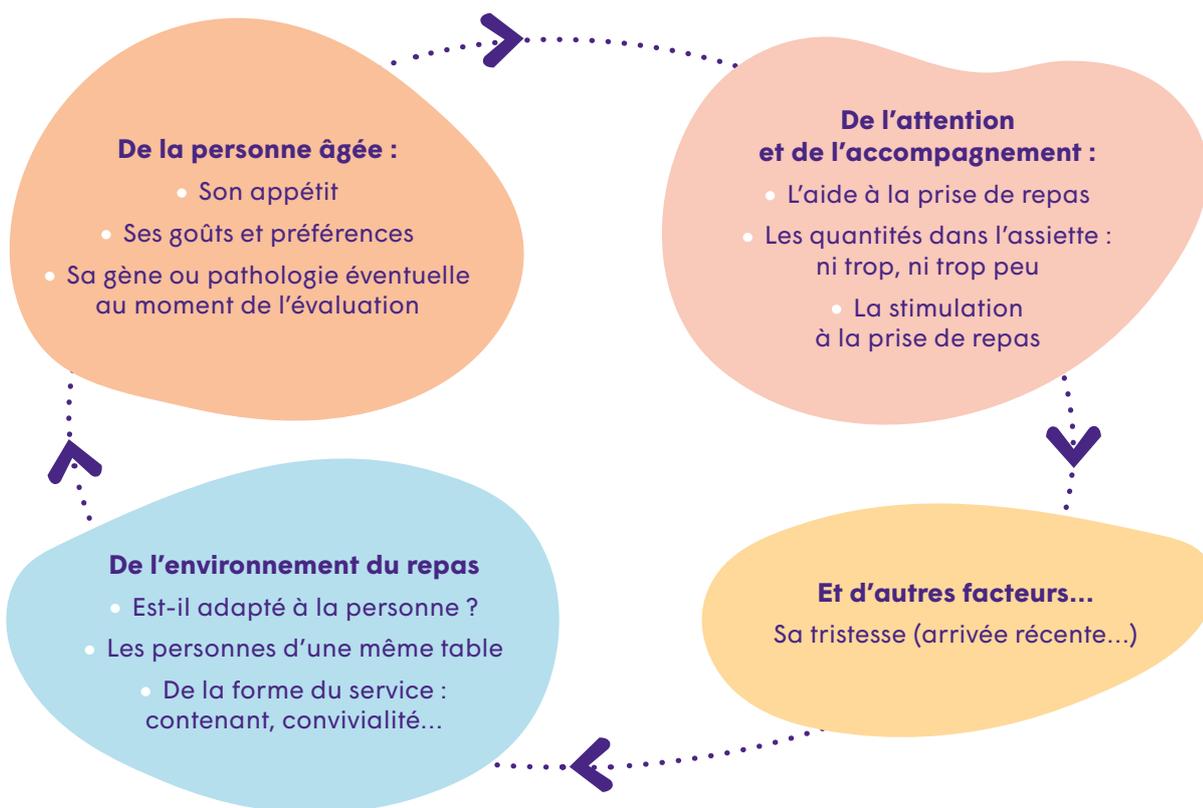
Senior

5. Petit mangeur
6. Normo mangeur
7. Grand mangeur

LE RECENSEMENT DES PROFILS DE MANGEURS

Il faudra, au sein de chaque établissement, évaluer chaque personne pour définir son profil. **Cette analyse doit être réalisée sur une semaine** afin de prendre en compte tous les facteurs pouvant avoir une incidence sur la quantité consommée.

Les principaux facteurs d'évaluation



Il convient de prendre en compte **les symptômes associés aux pathologies** que présentent les personnes accueillies, notamment ceux ayant un impact sur l'alimentation : troubles de la déglutition, troubles cognitifs, déambulation, troubles de la mobilité, troubles psychiques, addiction, agueusie, troubles biologiques liés aux différentes pathologies cardiovasculaires, rénales et digestives, surpoids / obésité, dénutrition.





Une fois cette analyse menée pour chaque résident de l'établissement, la direction des soins établira la synthèse des profils de mangeurs et identifiera les équivalences en matière de quantité.

Ce recensement sera actualisé régulièrement et au moins tous les 3 mois. Il doit être tracé dans le dossier de soins.

L'ADAPTATION DE L'ALIMENTATION À CHAQUE PROFIL DE MANGEURS

Adapter l'alimentation et les quantités aux profils de mangeur est essentiel pour prévenir le gaspillage alimentaire, proposer une « ration alimentaire » adaptée (trop de nourriture peut couper l'appétit) mais cela permettra surtout de :

- compléter par une alimentation enrichie pour les petits ou très petits mangeurs ;
- freiner la consommation des « gros mangeurs » (cas peu fréquent sur un Ehpad).

Sur la base de la composition « type » définie dans la fiche n°1, les préconisations de VYV³ sont les suivantes :

| PROFILS DE MANGEUR | | BESOINS NUTRITIONNELS QUOTIDIENS | PARTICULARITÉS |
|---|---------------|----------------------------------|---|
|  ADULTE | Normo mangeur | 2 200 kcal/j | Composition standard + laitage au petit-déjeuner |
| | Petit mangeur | 2 000 kcal/j | Composition standard avec des grammages réduits au niveau du plat protéique et de l'accompagnement au dîner + laitage au petit-déjeuner |
| | Grand mangeur | 2 450 kcal/j | Composition standard + : <ul style="list-style-type: none"> • Laitage au petit-déjeuner • Collation après-midi : fromage, pain, compote |
|  SENIOR | Grand mangeur | 2 200 kcal/j | Composition standard + : <ul style="list-style-type: none"> • Laitage au petit-déjeuner • Collation 16h : boisson + produit céréalier sucré + laitage • Dîner : 4 composantes avec grand plat complet |
| | Petit mangeur | 1 750 kcal/j | Composition identique au Grand mangeur Senior (produit laitier, collation et plat complet) avec grammages diminués au niveau du plat protéique et de l'accompagnement au dîner Intégrer un enrichissement naturel dans les composantes : potage au PDJ et/ou en intégrant une collation nocturne |
| | Normo mangeur | 1 900 kcal/j | Composition identique au Grand mangeur Senior (produit laitier, collation et plat complet) avec grammages diminués au niveau du plat complet au dîner |



LES EXIGENCES DE VYV³

Mettre en place un recensement des profils de mangeurs et assurer la coordination entre l'équipe soignante et l'équipe de restauration.

