

Atelier • Alimentation des personnes âgées

Eclairage • Parole d'expert

Marie-Hélène Saniez-Degrave • trésorière d'Alim50+, présidente du conseil scientifique Alim50+

Comment nourrir l'avenir des personnes âgées ? Alim+50 s'attache à répondre à cette question.

Actions de l'association : soutien à la recherche, informations sur la nutrition, production de 5 webinars / an, conseil scientifique, ateliers.

Pourquoi la restauration collective questionne-t-elle l'alimentation des personnes âgées ?

La restauration a pris le problème à bras-le-corps avant les scientifiques, parce qu'elle est confrontée à la problématique de la dénutrition tous les jours. Il manque des études sur la fin de vie et l'alimentation : nous n'avons que peu de recul sur les besoins physiologiques et les solutions pour corriger et accompagner le vieillissement. Le médecin généraliste est celui qui nous voit vieillir : il pourrait prévenir le déclin cognitif ou musculaire. Or, il manque d'informations sur la nutrition.

Des solutions existent avant l'hébergement en EHPAD Le portage à domicile doit permettre d'apporter des solutions pour maintenir la personne chez elle, dans une logique de prévention. C'est ici qu'il y a un travail à faire sur l'enrichissement des repas.

Pourquoi la mise en place est-elle poussive ?

Il y a des freins au changement, certains cuisiniers vivant le constat de la dénutrition des personnes âgées comme une remise en cause de leur métier et par manque d'information sur les nouveaux ingrédients incorporables dans des aides culinaires. Un cuisinier n'est pas rétif à un nouveau four : c'est donc une question d'accompagnement du changement. Il est important d'expliquer comment utiliser les produits enrichis, presque au gramme près. Cela se passe très bien pour les sauces enrichies qui semblent être un bon vecteur. Par ailleurs, dans les collectivités, beaucoup de diététiciennes sont mobilisées sur le grammage alors qu'elles ont des compétences en nutrition. Mais elles rentrent peu en cuisine, leur rôle étant souvent assimilé au « gendarme ».

Mais je vois des gens motivés, des cuisiniers très innovants, et des initiatives positives comme la création à Lille du D.U. Vieillesse porté par le Pr Boulanger qui travaille sur la dénutrition. La réflexion est en marche et Alim50+ compte bien contribuer à ces avancées.

Source : Floriane Bertez/com'elem 2016, pour Agores