

Cuisiner le plaisir

Guide pour un service hôtelier adapté aux patients en fin de vie dans les établissements de santé

Qui ne s'est pas retrouvé ou ne sera pas un jour confronté à l'accompagnement d'un membre de sa famille, d'un ami, d'un collègue, en soins palliatifs dans une situation de fin de vie ?

Des adhérents de l'UDIHR, dont Didier GIRARD son Président, ont vécu cet accompagnement difficile et ont pu faire le constat d'un dysfonctionnement de l'organisation hôtelière des repas.

De ce constat est née l'idée de ce guide.

Les professionnels du monde hospitalier qui ont participé à l'élaboration de ce guide ont jeté les bases d'une nouvelle approche de la restauration des patients en fin de vie autour des axes majeurs suivants :

- Privilégier une alimentation plaisir plutôt qu'une recherche vaine d'apports nutritionnels
- Adaptation des aliments aux contraintes et aux attentes des patients.
- Dissocier cette offre alimentaire de l'organisation générale de la fonction restauration.
- Amélioration de l'accueil des accompagnants en leur permettant de partager le temps du repas avec leur proche.

L'objectif est d'apporter aux différents professionnels des réponses, des pistes, pour élaborer dans leur établissement de santé une organisation, en terme d'offre alimentaire, de ressources humaines, de matériel, de méthodes, ..., qui concoure à une amélioration des repas pour des patients en fin de vie.

L'UDIHR a confié la mise au point de l'approche méthodologique de ce guide à Eric COMMELIN, Directeur du Cabinet Conseil EC6, expert dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie et de la nutrition dans les établissements de santé www.ec6.fr

Le Docteur Marc MAGNET, médecin oncologue coordonnateur Soins et Santé à l'HAD (Hospitalisation à Domicile) de Lyon et le Docteur Patrick BACHMANN, médecin nutritionniste au Centre Léon Bérard de Lyon, apportent leur point de vue d'expert médical en alimentation en fin de vie.

Un tel projet, si "atypique" qu'il soit, n'est pas réservé à telle ou telle catégorie d'établissements. Il ne nécessite pas non plus de moyens exceptionnels. En témoignent les exemples proposés à la fin du guide qui montrent le fonctionnement concret d'un tel projet dans deux établissements : *le centre hospitalier du Mans et l'hôpital Saint-Joseph de Marseille.*

Le Président de la FHF (Fédération Hospitalière de France), Monsieur Claude EVIN, nous a fait l'honneur de rédiger la préface de cet ouvrage.

La SFAP (Société Française d'Accompagnement en soins Palliatifs) apporte son parrainage et soutient fortement l'initiative de l'UDIHR et félicite l'attention toute particulière que nous avons apporté aux patients en situation de grande fragilité et pour lesquels le repas doit rester un moment de plaisir, de convivialité, malgré la présence envahissante de la maladie.

L'UDIHR s'engage à reverser les droits d'auteur à la SFAP.

*Différentes photos des prestations proposées par
Le Centre Hospitalier du Mans et l'Hôpital Saint Joseph de Marseille illustrent ce guide*

