

rendez-vous avec



DR

Didier Girard

Président du CLAND-Sarthe

Ingénieur en chef, service restauration CH Le Mans



Partage des pratiques en alimentation et nutrition hospitalières

Ingénieur responsable de la restauration au centre hospitalier du Mans, Didier Girard s'investit au sein du CLAN de son établissement, mais également au niveau départemental en tant que président du CLAND-Sarthe. L'alimentation et la nutrition sont au cœur des missions de partage et d'amélioration des pratiques professionnelles de cette entité.

* Qu'est-ce qu'un CLAN ?

Le Comité de liaison alimentation nutrition dispose de missions à deux niveaux : local et départemental. Le premier est celui de mon établissement, le centre hospitalier du Mans, qui réunit des professionnels soignants de santé, dont le service diététique de restauration, autour de l'alimentation et de la nutrition, afin que chacun améliore ses pratiques professionnelles. Le CLAN est force de proposition pour la politique nutritionnelle de l'établissement. Les objectifs fixés permettent de développer l'expertise autour de projets – prise en charge de la dénutrition, diabète de l'enfant, alimentation de la personne âgée – ou de mettre en place dans les unités de soins la nouvelle réglementation sur les allergènes. Le CLAN permet un décloisonnement des services : médecins, aides-soignants, diététiciens,

infirmiers, cadres de santé, opérationnels de terrain en restauration... Par exemple, pour mettre en place un nouveau menu au dîner pour les personnes âgées, avec 3 composants au lieu de 5 sur le plateau repas, un groupe de travail a permis d'analyser les menus existants pour proposer de nouveaux plats enrichis – potages, entremets, compotes... –, la valeur sur le coût des produits, de trouver un équilibre entre une production interne par les cuisiniers et les produits de l'agroalimentaire, de voir l'organisation soignante dans l'unité de soins sur l'accompagnement du repas, de revoir par la diététicienne dans le cadre des protocoles alimentaires l'informatisation des repas. Le CLAN aura la vision globale de cette nouvelle organisation pour une validation. Notre livret des bonnes pratiques hôtelières intègrera cette nouvelle prestation. Au CH du Mans, nous avons un CLAN actif, qui est présidé par deux

médecins. En 2015, les professionnels ont travaillé sur la prise en charge du diabète chez l'enfant, l'adulte et la personne âgée. Cette réflexion est partie des recommandations de l'HAS (Haute autorité de santé) et des associations professionnelles. Les principes de cette prise en charge ont été redéfinies pour l'ensemble du CH : le message doit être identique quelle que soit l'unité hospitalisation. Lors des réunions du CLAN, chacun intervient à son niveau. Cette démarche a permis de traiter de la prise en charge alimentaire et nutritionnelle dans la transversalité.

* En quoi le CLAND départemental est-il différent du CLAN local ?

Le Comité de liaison alimentation nutrition départemental de la Sarthe ou CLAND-

Le CLAND-Sarthe

Sarthe intervient plus largement sur tous les établissements de santé du département pour réunir, lors de plénières, des médecins, des diététiciens, des soignants, des responsables de restauration et autres professionnels en lien avec l'alimentation et la nutrition. Le CLAND-Sarthe choisit des thématiques qui intéressent largement ces acteurs.

* Vous êtes président du CLAND-Sarthe : quelles sont les missions et actions de ce comité ?

Nombreux sont les sujets abordés depuis plus de dix ans. Par exemple, le CLAND-Sarthe s'est intéressé à la bientraitance et la prévention de la maltraitance autour de l'alimentation en institution. Des échanges ont eu lieu entre professionnels autour de deux questions : « *C'est quoi pour vous la maltraitance à travers l'alimentation en institution ?* » et « *C'est quoi pour vous la bientraitance à travers l'alimentation en institution ?* ». Suite à ces questions et au débat suscité, un groupe de travail s'est constitué pour organiser une enquête départementale.

Le CLAND-Sarthe a également un programme de formation, adressé aux professionnels des différents établissements, intitulé « *L'alimentation : un soin pour lutter contre la dénutrition* ». Ces formations fonctionnent très bien, elles se font en inter ou intra-établissements, pour un



© Cello Armstrong - Fotolia.com

coût raisonnable. Au mois de mars prochain sont prévues deux réunions sur la gestion des restes et des surplus alimentaires : le premier groupe abordera ce thème sous l'angle de la gestion dans les services de soins, le second sur la lutte contre le gaspillage dans la production en cuisine. Il s'agira de réfléchir sur les pratiques, de se questionner sur les grammages, les médicaments donnés avant le

► **Composition** : 23 établissements en 2015 (centres hospitaliers généraux, hôpitaux locaux, établissements de soins de suite, EPSMS-Établissement public de santé mentale de la Sarthe, Ehpad, cliniques, centre hospitalier intercommunal)

► **131 référents sur le département** : administrateur, médical, diététique, soin et restauration

► Missions :

- Créer des liens entre les structures hospitalières de la Sarthe, élargis à d'autres acteurs de la santé autour du thème de l'alimentation-nutrition
- Inciter à considérer l'alimentation comme un soin dans la prise en charge globale des patients
- Insérer ce concept et ces moyens dans les projets des établissements
- Favoriser la qualité de la prise en charge alimentaire et la continuité des soins

repas, l'organisation dans les services, le goût de l'alimentation, etc., pour ensuite trouver ensemble des leviers. Il faut avant tout faire des choses simples pour qu'elles soient applicables, assurer la qualité des pratiques professionnelles et le partage des connaissances, en mettant les différents métiers autour de la table. C'est très riche ! La réussite tient bien sûr à l'implication des personnes. Le CLAND-Sarthe est particulièrement actif et dynamique.

* Pouvez-vous nous parler du rôle de la SRAE Nutrition Pays de la Loire ?

La SRAE-N, Structure régionale d'appui et d'expertise en nutrition, a été créée le 1^{er} janvier 2016 à l'initiative de l'ARS (Agence régionale de santé) Pays de la Loire. Elle est coordonnée par Sabrina Lechevallier, sa directrice, et compte cinq chargées de missions rattachées au CH d'Ancenis et à la Fondation Georges Coulon du Mans. Le CLAND-Sarthe partage avec la SRAE-N son fonctionnement pour les liens inter-professionnels et certains aspects logistiques. Leur coopération se traduit par des réunions – interprofessionnelles, plénières, de bureau – et le développement de projets.

Le travail fait depuis des années en Sarthe peut enrichir celui de la région, qui touche tous les établissements et organismes de santé : associatifs, libéraux, représentants de l'État, mutuelles, assurances maladies... Cette structure régionale a un champ de compétences large qui couvre non seulement la promotion de la santé en matière de nutrition – alimentation et activité phy-

sique –, mais aussi le dépistage et la prise en charge des troubles alimentaires – obésité et dénutrition –. Une gouvernance est mise en place autour. La SRAE-N souhaite mettre à disposition des outils et des informations : site web, liens, plan obésité, plan diabète, PNNS, etc. Le premier comité de suivi de cette nouvelle structure a eu lieu fin janvier 2016, il a notamment permis de présenter la feuille de route 2016, les valeurs de la SRAE-N, le cadre et les objectifs du Cosui (Comité de suivi), et le CPOM (Contrat pluriannuel d'objectif et de moyens).

* D'autres évolutions sont-elles encore à venir ?

Les GHT ou Groupements hospitaliers de territoire seront effectifs au 1^{er} juillet 2016. Chaque département doit avoir nommé un hôpital de référence. Dans le cadre des pratiques professionnelles, les actions du CLAN du CH Le Mans et du CLAND-Sarthe pourraient accompagner certains objectifs de la GHT. Les directeurs des établissements se réunissent actuellement pour construire la gouvernance.

Dans nos métiers de la restauration, de la diététique, de l'hôtellerie et de la logistique, nous sommes déjà dans des échanges départementaux, grâce au deux CLANS, le partage existant est un fort atout. On pourra apporter notre expertise, par exemple pour un changement d'équipement en restauration, une étude comparative sur le coût d'un repas, une étude nutritionnelle, une procédure d'achat ou une organisation logistique...

● **PROPOS RECUEILLIS PAR KARINE AVERTY**