

CUISINER À L'USP : LES SAVEURS DE LA VIE

A. LEDUC, E. SIMON, G. BOUDAUD, DR. B. HUDIER - USP ST. MALO

Le projet « Les Saveurs de la vie » a été mis en place en 2017 à l'USP de Saint-Malo, suite à une réflexion soignante dans le but d'améliorer les repas. Depuis, l'équipe cuisine les plats sur place, quotidiennement.

Le projet a vu le jour après plusieurs phases : conception du projet, évaluation de la faisabilité, travaux et achats pour le matériel de cuisine, formation à la traçabilité des produits, réflexion sur la gestion des commandes (frais et surgelés), ainsi que sur l'organisation d'équipe nécessaire pour dégager du temps soignant dédié.

Ce projet a ensuite été réévalué auprès des soignants : ils ont été favorables à sa poursuite.

POURQUOI?

Nous avons pu mettre en place plusieurs objectifs



PRÉSENTATION DES ASSIETTES ET COULEURS ATTRAYANTES.

L'ODEUR ÉMANANT DE LA CUISINE ENVAHIT LE SERVICE.

REDONNER DU PLAISIR A TRAVERS LES 5 SENS DU PATIENT

SAUCES MAISON, ÉPICES, AROMATES PERMETTANT D'AVOIR LES PAPILLES EN ÉBULLITION, ET DE RETROUVER DES SAVEURS PROCHES DE LA MAISON.

ENTENDRE LE BRUIT DE LA CUISINE EN EFFERVESCENCE.

AUTOUR DES TEXTURES DES ALIMENTS.

POUR LES SOIGNANTS

RÉPONDRE AUX PROBLÉMATIQUES DE CHANGEMENTS/DIMINUTION DE GOÛT.

INTÉGRATION DANS UNE PRISE EN SOIN GLOBALE, VECTRICE DE SENS : PARTICIPATION AU JARDIN THÉRAPEUTIQUE, PARTAGE DE RECETTES, ...

ADAPTATION PERSONNALISÉE (ALLERGIE, RELIGION, PROBLÈME DE DÉGLUTITION)

PERMETTRE UNE ADAPTATION DES QUANTITÉS

FAITS MAISON AU MAXIMUM

COMMENT?

- ELABORATION DES MENUS SUR 4 SEMAINES, À RÉADAPTER EN FONCTION DES DENRÉES RESTANTES
- INVENTAIRE HEBDOMADAIRE (RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEURS)
- COMMANDE TOUTS LES 15 JOURS POUR LES SURGELÉS, HEBDOMADAIRE POUR LES PRODUITS FRAIS, AVEC LIVRAISONS DANS LE SERVICE.
- TRAÇABILITÉ (PHOTOS DES CODES-BARRES DES DENRÉES À LA RÉCEPTION DE LA COMMANDE)
- ORGANISATION D'ÉQUIPE SPÉCIFIQUE AVEC UN BINÔME SOIGNANT QUI SE DÉTACHE À L'HEURE DES REPAS POUR CUISINER, PUIS SERVIR.

QUELS RETOURS?

- LES RETOURS DES PATIENTS ET DE LEURS PROCHES SONT TRÈS POSITIFS. DE NOMBREUX PATIENTS RETROUVENT DU PLAISIR, VOIRE MÊME DE L'APPÉTIT. UN POINT DE VIGILANCE NÉANMOINS POUR CERTAINS PATIENTS À JEUN CAR LES ODEURS CRÉENT L'ENVIE.
- POUR LES SOIGNANTS : SATISFACTION DES SOUIRES À LA PRÉSENTATION DES PLATEAUX ET DES REMERCIEMENTS DE LA PART DES PATIENTS ET DE LEURS FAMILLES.

QUELLES LIMITES?

- NOUS NE POUVONS À CE JOUR PAS RÉALISER DES TEXTURES AUSSI LISSSES QUE CELLES DE LA CUISINE CENTRALE DE L'HÔPITAL.
- LES RECETTES DOIVENT ÊTRE ACCESSIBLES POUR TOUS, ET COMPATIBLES AVEC LE TEMPS DES SOIGNANTS.



CONCLUSION

QUAND LE PLAISIR NE PASSE PLUS PAR LA QUANTITÉ MAIS PAR LES 5 SENS : CUISINER À L'USP PERMET AUX PATIENTS DE SE SENTIR « VIVANTS » ET AUX SOIGNANTS DE DONNER DU SENS, TOUT EN CRÉANT UNE DYNAMIQUE D'ÉQUIPE.

