

Géronto'News

LE MAGAZINE DE GÉRONTO 95

Édition 2
JANVIER 2023





Géronto'News

ÉDITO:

VOTRE MAGAZINE

Chers adhérents,

Pour cette deuxième édition de Géronto'News, nous avons souhaité aborder la lutte contre la dénutrition des personnes âgées. En périodes de fêtes, vos établissements rivalisent d'imagination pour proposer aux résidents des repas festifs qui favorisent le plaisir de manger et d'être ensemble.

Géronto 95 s'engage à vos côtés dans cet objectif en vous proposant depuis 12 ans, le concours culinaire Géronto'p Chef. Cette année encore, les chefs de vos établissements ont démontré leurs capacités à se dépasser pour satisfaire les résidents. Vous retrouverez d'ailleurs dans ce numéro, le portrait de Sylvie Socheleau, la grande gagnante de Géronto'p Chef 2022. L'équipe de Géronto 95 est déjà à pied d'oeuvre pour vous proposer des nouveautés pour l'édition 2023!

La lutte contre la dénutrition passe également par une bonne hygiène bucco-dentaire, une formation que nous vous proposons tout au long de l'année afin de sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques et développer leurs compétences dans ce domaine incontournable.

Nous vous donnons également rendez-vous le 30 mars prochain pour un colloque sur ce même sujet.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce nouveau numéro.

Laurence Delmar,
Présidente de Géronto 95

Géronto'News

SOMMAIRE

DÉPARTEMENT Questions au Département	P 1
SOUVENIRS Rétro Géronto	P 2
NOUS CONNAÎTRE Rencontre avec Fadi Chammah	P 3
NOUS CONNAÎTRE Les missions de Géronto 95	P 4
FORMATION Nouveau référentiel	P 5
FORMATION Hygiène bucco-dentaire	P 6
LUMIÈRE SUR Géronto'p Chef	P 7, 8
LUMIÈRE SUR Un métier	P 9
LUMIÈRE SUR Un établissement	P 10
PORTRAIT Résident et gourmet	P 11
BONNES PRATIQUES	P 12
ZOOM SUR L'étique	P 13
AGENDA	P 14
REVUE DE PRESSE	P 15
DÉTENTE	P 16



QUESTIONS À LAETITIA BOISSEAU

11^E VICE-PRÉSIDENTE DÉLÉGUÉE À L'AUTONOMIE



Prévenir la dénutrition c'est limiter la perte d'autonomie des personnes âgées. Pouvez-vous nous parler des actions proposées par le Département dans le cadre de la semaine de la dénutrition ?

La Conférence des Financeurs de la Prévention de la Perte d'Autonomie (CFPPA) a soutenu tout au long de l'année 2022 de multiples actions en faveur du "Bien Manger" :

- La MUFIF avec ses actions check-up santé dont une sensibilisation à une nutrition équilibrée,
- Les ateliers PRIF mis en place dans des communes du Val d'Oise et des résidences sociales ADEF et ADOMA,
- Un soutien financier à plusieurs communes pour des ateliers prévention nutrition,
- La CPAM avec un soutien au programme "nutrition active" disponible sur le compte AMELI,
- Des ateliers nutrition dans différents EHPAD.

Les troubles nutritionnels chez la personne âgée sont un problème de santé publique : plus de 2 millions de personnes en France sont touchées par la dénutrition dont 270 000 personnes en EHPAD. D'après une étude de la DRESS, 70% des résidents ont besoin d'aide pour s'alimenter et donc prévenir la dénutrition. Une problématique dont s'empare les établissements mais qui est rendue complexe par la crise des Ressources Humaines. Des dispositifs de fidélisation ont été proposés par l'ARS Île-de-France pour répondre aux tensions rencontrées dans le secteur du soin et notamment pour le métier d'infirmier.

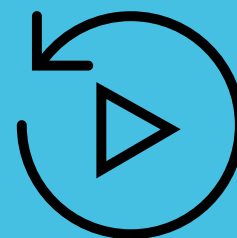
Quels sont les leviers du Département pour rendre attractifs les métiers de l'aide dans les EHPAD, et notamment les aides-soignants pouvant accompagner et aider les résidents dans la prise des repas, indispensables dans la lutte contre la dénutrition ?

En effet, pour maintenir, améliorer et sécuriser la qualité des prestations offertes par les établissements et services sociaux et médico-sociaux, mais également pour répondre aux aspirations d'accompagnements individualisés des usagers, il faut disposer de personnels qualifiés en nombre. Afin d'attirer de futurs collaborateurs et de fidéliser les personnels salariés, il est nécessaire de promouvoir les

métiers du médico-social pour répondre notamment au vieillissement des professionnels, à l'accueil de nouveaux professionnels et à la professionnalisation des équipes qui constituent autant de préoccupations et de points de fragilité pour les gestionnaires. C'est dans ces objectifs que le Département travaille depuis plusieurs années avec d'autres acteurs locaux. Parmi les actions menées sur cette thématique, nous pouvons citer :

- L'organisation d'actions avec UNISAP 95, le Service public de l'emploi, la DDETS et la Préfecture du Val d'Oise, pour faire découvrir et promouvoir les métiers sociaux et médico-sociaux en direction des jeunes demandeurs d'emploi, des personnes éloignées de l'emploi ainsi que des personnes en reconversion ;
- Le soutien des politiques d'apprentissage et de stage par le financement de ces contrats dans les établissements et services sociaux et médico-sociaux ;
- Un soutien de plus de 170 k€ octroyé sur 3 ans par le Département (DOMS+DVS) à la plateforme « Cap sur les métiers de l'autonomie » qui vise à améliorer l'attractivité des métiers de l'autonomie, mais aussi à permettre une meilleure coordination des besoins et des réponses en matière de ressources humaines sur les champs de l'accompagnement des personnes âgées et handicapées ;
- Les travaux menés afin de favoriser la mixité des métiers dans la filière sociale et médico-sociale dans le cadre de la stratégie départementale d'égalité femmes-hommes 2020-2023 ;
- La participation au développement du premier groupement d'employeurs du grand âge d'Île-de-France qui concernera, dans un premier temps, une vingtaine d'EHPAD sur les territoires des Yvelines et du Val d'Oise.
- La participation au développement d'un groupement d'employeurs des SAAD sur le Val d'Oise.

SOUVENIRS



Rétro Géroto p 2



Agir contre la dénutrition : webinaire de prévention

Dans le cadre de notre action de lutte contre la dénutrition Géroto'p Chef, un webinaire a été proposé en mai dernier, aux adhérents et également aux aides à domicile, qui sont en première ligne de la détection de la dénutrition auprès des seniors à domicile. Le thème choisi : « *comment détecter la dénutrition chez la personne âgée et quelles démarches de soin en établissement entreprendre ?* » a mobilisé une quinzaine de personnes. Les échanges avec l'intervenante ont été riches et ont permis aux participants de répondre à leurs interrogations rencontrées sur le terrain.

Un colloque pour l'intelligence Artificielle au service des seniors

Trois solutions novatrices, basées sur l'intelligence artificielle, au service des personnes en perte d'autonomie, ont été présentées à l'occasion d'un colloque en septembre dernier. EHPAD, SAAD, résidences autonomie, aides à domicile ont été conviés pour découvrir ces solutions qui leur sont destinées. Nous remercions les start ups venues faire découvrir leur innovation aux participants ainsi qu'au Conseil Départemental du Val d'Oise et à la Délégation Départementale de l'ARS :

- OSO AI, la compréhension des sons au service des personnes fragiles et de leurs soignant,
- H4P, des outils digitaux d'intelligence médicale pour les acteurs de la santé,
- MONKA, une plateforme innovante au service des aidants.

Les troubles de la déglutition : webinaire gratuit

Dans la continuité des actions de lutte contre la dénutrition des seniors, Géroto 95 a proposé en novembre, un webinaire gratuit, sur : « *Dépister et prévenir les troubles de la déglutition.* »

Une trentaine de personnes ont participé à ce webinaire qui a abordé la mastication comme moyen de réhabilitation et de plaisir de manger.

L'éthique face aux vulnérabilités : une conférence à la Maison du Parc

Géroto 95 a participé, le 6 octobre dernier à la conférence proposée par La Maison du Parc. Animée par Fabrice Gzil, directeur de l'espace de réflexion éthique d'Ile-de-France, cette conférence a abordé l'éthique face aux vulnérabilités. Une présentation passionnante et pertinente qui a abordé l'universalité de la vulnérabilité et sa multi dimensionnalité. Les participants ont pu échanger avec Fabrice Gzil sur des situations concrètes.



RENCONTRE AVEC Fadi CHAMMAH

TRÉSORIER DE L'ASSOCIATION



Fadi Chammah, directeur général de la Fondation Chantepie Mancier à l'Isle-Adam et trésorier de Géronto 95.

Doté d'une formation financière et d'une expérience de gestion financière dans le secteur commercial et industriel, ce directeur dynamique a créé un cabinet de gestion et conseil aux entreprises en Haute-Savoie. Lors d'une mission pour ce cabinet, il découvre le secteur sanitaire et médico-social :

« *c'est à ce moment-là que j'ai su que j'allais y consacrer le reste de ma carrière. L'Humain au centre de l'institution, c'est ma priorité.* » Puis un poste de directeur général adjoint dans un hôpital de l'Essonne, avec des missions transversales, a confirmé son objectif.

Cette expérience lui a offert une connaissance plus pointue du secteur avec, notamment, le déploiement de projets innovants. « *Je me devais d'être à la direction d'un établissement pour pouvoir mettre en place les choses telles que je les voyais, sans crainte de la gestion financière, compte tenu de mon expérience dans ce domaine.* » nous confie Fadi Chammah. Il poursuit : « *En résumé, mon arrivée dans le secteur de la santé est le fruit d'opportunité mais aussi de belles rencontres.* » Trésorier de Géronto 95 depuis 2013, lors de son arrivée en tant que directeur à la Fondation Chantepie Mancier, un des établissements fondateurs du réseau, il conclut :

« **ce réseau est unique en France, c'est une chance pour les établissements. Je les invite à le solliciter afin qu'il soit à leur service.** »

LES MISSIONS DE GÉRONTO 95

ACCOMPAGNER, FÉDÉRER, INNOVER

Depuis 2001, Géronto 95 (anciennement REGIES-95) s'est donné comme objectif d'améliorer les pratiques professionnelles et d'apporter des solutions concrètes aux équipes qui accompagnent les personnes âgées.

Géronto 95 travaille en étroite collaboration avec les acteurs du territoire pour mener des actions concrètes autour de quatre axes :

- Les **projets expérimentaux** pilotés ou soutenus par Géronto 95 dans le domaine de la gériatrie et du handicap,
- Les **formations** créées et organisées par Géronto 95 à l'attention de l'ensemble des professionnels intervenant dans le champ de la personne âgée et/ou du handicap,
- Les **groupes de travail** qui mènent une réflexion pluridisciplinaire autour des problématiques communes de la gérontologie,
- **L'événementiel** dans ses formes les plus diverses, visant à promouvoir les bonnes pratiques auprès des professionnels et du grand public.

Géronto 95 est piloté par un bureau composé de 6 membres et d'un conseil d'administration de 18 établissements. Pour assurer le suivi des actions, deux coordinatrices composent l'équipe de Géronto 95.

Patricia Ribeiro est arrivée en 2019. Cette jeune femme dynamique met à profit de l'association ses expériences passées dans le management des unités commerciales. Dotée d'un goût prononcé pour le relationnel, Patricia s'investit pleinement dans l'écoute des besoins de nos adhérents. Curieuse et organisée, Patricia est l'atout dynamique de Géronto 95.

Marie Vacher a rejoint l'association en 2021. Cette ancienne responsable communication apporte son expertise de l'information. Issue d'une formation de journalisme, Marie a pu développer avec l'appui de l'équipe, une newsletter, un magazine et la présence de l'association sur les réseaux sociaux. Également sophrologue, Marie est profondément investie dans la relation d'aide et intervient auprès des équipes des adhérents avec grand plaisir.



NOUVEAU RÉFÉRENTIEL HAS

DES FORMATIONS POUR Y RÉPONDRE

Vous le savez, l'HAS déploie son nouveau dispositif d'évaluation des ESSMS et les premières évaluations auront lieu en 2023.

Pour vous accompagner dans cette nouvelle démarche, Géroto 95 vous propose des formations sur un ou deux jours répondant à certains critères du référentiel:

- 
- Rites funéraires
 - Bientraitance et pratiques quotidiennes
 - Ergonomie : prévenir les TMS
 - Prévention des risques psychosociaux
 - Réduire le turnover
- Sensibilisation à la santé orale
 - Troubles de la déglutition
 - La Maladie d'Alzheimer
 - L'aromathérapie en EHPAD
 - Douleur et vie quotidienne
 - Soins palliatifs
 - Droits des patients
- 



Retrouvez toutes nos formations en détail sur www.geronto95.com, onglet "formations".

Nous vous proposons également des formations sur-mesure. Vous avez besoin d'une formation qui ne figure pas sur la liste ? Contactez-nous



ZOOM SUR

L'HYGIÈNE BUCCO-DENTAIRE

La qualité de l'état bucco-dentaire des personnes âgées et des personnes en situation de handicap représente un problème de santé publique majeur. Un mauvais état bucco-dentaire peut engendrer des complications : cardiovasculaire, malnutrition, diabète, infections... Associé à des troubles cognitifs, la dégradation de l'état de santé peut être impressionnante. Pour garantir confort et qualité de vie aux seniors et prévenir tout un ensemble de risques (désintéressement social, fragilité par malnutrition...) il est important de mettre en place des actions de prévention et notamment à travers la formation des personnels de santé.

Les objectifs de la formation

- Convaincre de l'importance des soins bucco-dentaires
- Apporter les connaissances de base sur l'hygiène
- Apporter les connaissances de base sur les problèmes bucco-dentaires
- Préserver la qualité de vie des personnes âgées.

Durée : 2 jours

Public : Infirmiers, aides-soignants

Intervenante : Infirmière coordinatrice en EHPAD dans une unité Alzheimer ou infirmier en charge de la télémedecine, de l'équipe mobile de gériatrie et téléopérateur bucco-dentaire

Notre démarche pédagogique

- Exposés théoriques
- Études de situations rencontrées par les professionnels
- Mises en situation

Le programme

- L'anatomo-physiologie bucco-dentaire
- La fonction physiologique et l'écosystème buccal
- Les pathologies
- L'alimentation et les soins bucco-dentaires
- Les problématiques rencontrées en situation palliative
- Le rôle du soignant
- Les soins de bouche



Nos adhérents en parlent

« Très contente de cette formation. J'ai plus de connaissances et d'acquis » Sandrine AS

« Merci pour les documents, c'est un support qui nous aidera. Participation active. La formatrice est à l'écoute. » Valérie IDE

« Échanges dynamiques et vivants à la portée de tous les professionnels. » Laurence infirmière

« RAS. Formatrice au top, de bons conseils. » Blandine MAA

« Formatrice à l'écoute avec de bons supports » Amélie, AS





Lumière sur p 7

GÉRONTO'P CHEF

UN CONCOURS POUR LUTTER CONTRE LA DÉNUTRITION DES PERSONNES ÂGÉES

La dénutrition des personnes âgées

Les troubles nutritionnels chez la personne âgée sont un problème de santé publique sur lequel Géroto 95 se mobilise depuis maintenant 12 ans.

Plus de 2 millions de personnes en France sont touchées par la dénutrition dont 270 000 personnes en EHPAD et 400 000 seniors à domicile. Il y a dénutrition lorsque les apports alimentaires sont insuffisants au regard des besoins de la personne malade ou fragile. Cette maladie silencieuse a des conséquences nombreuses : infections, altérations des différentes fonctions physiologiques essentielles, fonte de la masse musculaire, risque de chute, allongement des durées d'hospitalisation, retentissement psychique et relationnel et enfin la mort quand la perte de masse protéique excède 50%. Cet affaiblissement rend la personne touchée plus vulnérable et impacte donc son autonomie.

Des actions concrètes pour lutter contre la dénutrition

Prévenir la dénutrition, c'est changer et améliorer les habitudes alimentaires des personnes âgées en conservant un lien social et le plaisir de manger. Prévenir la dénutrition c'est limiter la perte d'autonomie des personnes âgées. L'alimentation des personnes en perte d'autonomie ne se limite pas à un simple besoin nutritif. Pour garantir confort et qualité de vie aux seniors et prévenir différents risques (désintéressement social, fragilité par malnutrition...), il est primordial d'aborder cette problématique sous différents angles : social, symbolique, organisationnel, culturel, émotionnel. Géroto'p Chef s'inscrit dans cet objectif : retrouver le plaisir de bien manger.

Géroto'p Chef : se réinventer pour perdurer

Géroto 95 organise depuis 12 ans ce concours culinaire inter-établissements, récemment rebaptisé Géroto'p Chef. Pour continuer à mobiliser les acteurs du territoire, l'action se réinvente continuellement. En 2022, plusieurs temps forts ont été proposés : un concours de desserts entre résidents, une masterclass, une conférence, l'intervention d'un chef de renom dans des établissements tirés au sort. De quoi diffuser plus largement les bonnes pratiques pour lutter contre la dénutrition de nos seniors.

Impliquer les résidents dans la lutte contre la dénutrition

En avril, Géroto 95 a lancé auprès des établissements adhérents, le concours « desserts gardés de nos aînés ». Dans un premier temps, chaque établissement a organisé dans ses locaux, un concours entre ses résidents pour élire le meilleur dessert de la résidence. Les résidents sont venus faire déguster leur dessert lors de la masterclass aux chefs cuisiniers et aux apprentis. Ces derniers ont élu la tarte aux pommes de Daniel Lombard de l'EHPAD Jeanne Callarec qu'ils ont revisité lors du concours.



Lumière sur p 8

GÉRONTO'P CHEF

Un rendez-vous pour partager les bonnes pratiques

Le 19 octobre, les binômes composés d'un cuisinier d'EHPAD et d'un apprenti de l'IMA se sont retrouvés à Villiers-le-Bel pour le concours. Les équipes ont proposé un plat sous forme de bouchées avec une protéine imposée : le paleron de veau. Ils ont également proposé une revisite du « meilleur dessert gardé de nos aînés ». Plats et desserts ont été dégustés par un jury exigeant : Christian Millet, Président des Cuisiniers de France, Éric Legendre, Meilleur Ouvrier de France, Mathieu Broutin, Chef de service du secteur personnes âgées et domicile au Conseil Départemental ou encore Vanessa Grapeloux, chargée du développement de la prévention de la perte d'autonomie. Pour challenger les participants, des prix attractifs ont été offerts aux gagnants grâce à de nouveaux partenariats créés avec Maison Lejeune et Robot Coupe. A l'issue des épreuves, une conférence ouverte à tous « Comprendre les attentes des seniors vis-à-vis des repas, comment aiguïser leur appétit ? » a été proposée.

Et après ? L'action se poursuit !

Pour cette 12e édition, Géronto 95 propose à trois établissements la venue de Romain Schaller dans leur cuisine sur le premier trimestre 2023. L'idée est de venir en renfort des équipes pour les accompagner dans la réalisation de la recette gagnante du concours. Les trois établissements (La Maison du Parc à Saint-Ouen l'Aumône, La résidence Zemgor à Cormeilles-en-Parisis, la Résidence Quai des Brumes à Parmain) ont été sélectionnés par tirage au sort lors du concours. Une action qui permet d'aller au contact des professionnels pour partager bonnes pratiques et continuer de sensibiliser à la lutte contre la dénutrition.

Le palmarès 2022

1ere place : la Croisée Bleue

Sylvie Socheleau et Enzo Robert nous ont plongé dans l'automne avec leur paleron de veau confit accompagné de son croustillon de champignons et ses condiments de pickles, en terminant avec leur déclinaison autour de la pomme.

2e place : Résidence Zemgor

Zohra Bouhired et Younes Ahmed ont fait preuve de créativité avec leur croustillon de veau, carotte au risotto et son velouté de panais, ainsi que leur tarte aux pommes revisitée.

3e place : Fondation Chantepie Mancier

Pascal Torralba et Kenny Pelmar ont fait voyager les jurys avec leur plat : souvenir d'enfance et leur mad'pomme en dessert.



STOP IDÉE REÇUE

Il est normal de maigrir en vieillissant

FAUX

46 % des Français pensent à tort qu'il est normal de maigrir en vieillissant. Or vieillir ne fait pas maigrir. Si une personne âgée maigrit cela signifie qu'elle ne mange pas assez ou qu'elle a une alimentation peu équilibrée au regard de ses besoins énergétiques.

RENCONTRE AVEC Sylvie Socheleau

CHEFFE DE CUISINE EN EHPAD

Sylvie Socheleau est cheffe de cuisine à l'EHPAD la Croisée Bleue depuis maintenant 15 ans. Elle est également la grande gagnante du concours Géroto'p Chef 2022 qui a eu lieu le 19 octobre dernier et auquel elle a déjà participé quatre fois.

Une femme inspirée

Cette année, elle s'est démarquée avec son paleron de veau confit et son croustis de champignons, condiments de pickles ainsi qu'avec son dessert : déclinaison autour de la pomme. Elle a puisé son inspiration automnale dans les savoirs du Chef Romain Schaller, distillés lors de la masterclass proposée en amont du concours. Techniques et astuces ont été transmises aux chefs inscrits lors de ce temps fort que Sylvie a particulièrement apprécié : « *quand le chef Schaller a montré qu'en mixant la chapelure Panko avec du persil, on pouvait réaliser une chapelure colorée, je me suis dit que j'allais pouvoir utiliser cette technique. C'est un moment très intéressant pour nous les chefs cuisiniers, d'autant que le chef Schaller partage volontiers ses recettes* », nous confie Sylvie.

Son inspiration, elle la trouve également auprès de sa famille, tous passionnés par la cuisine. Avec un mari cuisinier, un fils pâtissier et un cadet apprenti cuisinier, on ne doute pas que les échanges sur ses recettes ont été constructifs et enthousiastes !

Une femme passionnée

Sa passion, elle aime la partager. Et c'est ce qu'elle a pu faire avec l'apprenti Enzo avec lequel elle a fait équipe lors du concours. « *On est passionné tous les deux, c'est pour cela que ça a bien fonctionné* », nous raconte Sylvie. La Cheffe a invité Enzo dans son établissement pour lui faire découvrir son environnement de travail et ce métier peu connu des jeunes. Elle était ravie et fière de lui faire visiter sa cuisine et son restaurant. Enzo a été agréablement surpris de voir la qualité des services proposés : tout est fait maison. Une visite qui a contribué à faire changer son regard sur les EHPAD, Enzo a été étonné de découvrir ce lieu de vie où les résidents ont de nombreuses activités.

Une passion qu'elle met au service des seniors et également de la lutte contre la dénutrition. « *Lutter contre la dénutrition, ça passe par l'assiette, le goût et l'environnement. Ici, tous les trois mois, on propose des menus Lenôtre avec trois entrées au choix, un plat unique et trois desserts. Au quotidien, tous les résidents mangent le même menu, nous proposons les versions mixées et hachées pour ceux qui en ont besoin* » nous explique Sylvie.

Une femme investie

« *Ma mère cuisinait beaucoup, elle m'a transmis cette passion* » nous raconte Sylvie qui a débuté sa carrière dans des grands restaurants : gastronomique, brasserie, thalasso, étoilé Michelin. Un CV bien rempli et à l'image de son professionnalisme. L'envie de construire une famille l'a conduite dans une collectivité. Avec un mari dans la restauration, les horaires décalés pour ce couple étaient devenus compliqués pour élever leurs enfants. Sylvie arrive à la Croisée Bleue dans un premier temps pour un remplacement de 15 jours. Elle devient ensuite seconde de cuisine et au départ de l'ancien chef de cuisine, elle devient cheffe de cuisine. « *Ce que j'aime ici, c'est le côté humain. Je suis en contact avec les résidents, je vais les voir en salle pour échanger avec eux, savoir ce qu'ils aiment, ce qu'ils apprécient moins. Ici, la majorité n'aime pas les rognons et ils me réclament parfois des éclairs* » nous raconte Sylvie. « *Dans les restaurants gastronomiques on est dans les cuisines, on ne prend pas ce temps de partage avec les clients. J'ai beaucoup appris depuis que je suis ici et notamment sur la gestion. C'est un autre métier* » poursuit cette passionnée. L'établissement a obtenu le label Gault et Millau, les produits travaillés sont labellisés et avec une équipe soudée, c'est un travail challengeant au quotidien dans lequel s'épanouit Sylvie.



L'astuce de Sylvie

Pour des pâtes réussies, ajouter un trait de vinaigre dans l'eau de cuisson.



UN ÉTABLISSEMENT

LA MAISON DU PARC ENGAGÉE DANS LA LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION

Pouvez-vous nous parler de votre service de restauration ?

La restauration de la Maison du Parc est concédée à un prestataire de restauration collective en liaison chaude, MEDIREST, depuis novembre 2015. Trois options de restauration sont proposées aux résidents :

- les repas en plateau individuel pour les résidents mangeant en chambre ou en salle à manger d'étages,
- les repas servis en collectif et en direct au Grand Restaurant,
- les repas en semi-collectif pour les résidents du PASA (Pôle d'Activités et de Soins Adaptés).

Une table thérapeutique est également proposée pour accompagner davantage les résidents qui en ont besoin autour des repas. La prise alimentaire et l'appétit des résidents peuvent ainsi mieux être observés, permettant la mise en place de stratégies pour lutter contre la dénutrition : enrichissements, aides techniques aux repas. À la Maison du Parc, l'adaptabilité à l'autonomie « du moment » des résidents est primordiale.

Quelles sont les actions mises en place dans votre établissement pour prévenir la dénutrition ?

Les équipes de la Maison du Parc s'engagent dans la prévention de la dénutrition depuis des années.

Conscientes de cet enjeu majeur de santé publique, elles accueillent des résidents qui sont pour la majorité dénutris à leur arrivée. C'est donc un engagement à tous les niveaux qui s'est mis en place : soin, restauration, animations, communication. Les équipes sont fédérées autour de la dénutrition pour valoriser et donner du sens à ce qu'elles font avec la mise en place d'un projet collectif.

Les actions de prévention sont nombreuses et elles ont toutes leur importance : surveiller une courbe de poids, évaluer le risque d'escarres, être vigilant à l'hygiène bucco-dentaire, encourager l'activité physique, mettre en place des ateliers culinaires, travailler sur les recettes de potage enrichi.

La Maison du Parc a également mis en place des référents pour la surveillance des soins autour de la dénutrition. Depuis septembre, 28 personnes sont formées à la prévention de la dénutrition : soignants, agents hôteliers de MEDIREST. Prochainement, l'équipe de cuisine sera également formée. Cette prévention passe par la formation des personnels sur des sujets divers : compléments alimentaires oraux, les troubles de la déglutition.

Des repas plaisir pour les dîners et des repas avec portion adaptée à l'appétit des résidents ont également été mis en place.

La présence de la diététicienne est également un « plus » pour développer le regard autour de la nutrition. Les ateliers de gym sont aussi très appréciés des résidents et participent à stimuler leur appétit.

La lutte de la dénutrition passe par le plaisir de manger, comment renouez-vous avec le plaisir gustatif de vos résidents ?

En 2017, nous avons mis en place une "cuisine spectacle" où les chefs cuisinent devant les résidents pour aiguïser leur appétit et le plaisir de voir cuisiner les recettes qu'ils dégustent. Les résidents ont la chance de pouvoir choisir leurs repas, déguster des huîtres plusieurs fois dans l'année... Tous les mois se terminant en R, un ostréiculteur de Marennes d'Oléron se déplace avec huîtres et crevettes, ouvertes devant les résidents. En janvier, ce sont des raclettes party qui sont organisées en petit comité. Enfin, nous allons prochainement pouvoir remettre en place les oeufs coquilles et pouvoir réaliser des oeufs sur le plat qu'ils demandent et attendent avec impatience.

De nombreux événements culinaires sont proposés, avec décoration et ambiance musicale. Les résidents sont très sensibles à la convivialité de ces moments- là qui aiguïse leur appétit, tout comme les ateliers culinaires proposés par l'animateur ou la psychologue.

Pour partager vos initiatives et les diffuser dans **Géronto'News**, contactez-nous!



RENCONTRE AVEC

UN RÉSIDENT D'EHPAD

Résident, cuisinier, comédien : Daniel, l'homme à talents !

Daniel Lombart est l'heureux gagnant du concours inter-établissements « **les desserts gardés de nos aînés** ». Il est également résident à l'EHPAD Jeanne Callarec à Montmorency.

Âgé de 74 ans, Daniel est toujours partant pour les activités proposées par l'animatrice Delphine, dont il ne s'éloigne jamais trop longtemps !

« *Quand Delphine nous a présenté le concours, j'ai dit oui tout de suite. Ma maman faisait des tartes aux pommes alors je l'ai vu faire* » nous raconte ce résident coquet qui avait pour l'occasion de l'interview, sorti blazer et cravate.

« *La diététicienne m'a aidé à positionner les tranches de pommes en escargot. Je tiens à remercier Arthur, le cuisinier, qui a fait cuire les tartes* » nous explique Daniel. Son ingrédient mystère, il le tient d'un pâtissier qui lui avait partagé cette astuce lors de son apprentissage alors qu'il n'avait que 16 ans. « *Il faut mettre des œufs au-dessus des pommes pour qu'elles soient bien caramélisées.* »



Cet homme aux multiples talents, cuisinier mais également comédien, est particulièrement gourmand. « *J'ai mangé tous les chocolats qui m'ont été offerts lors du concours, ils étaient très bons* ». Un fait confirmé par l'animatrice : « *il a même oublié de m'en faire goûter un* » commente-t-elle avec humour.

Surpris et heureux d'avoir gagné ce concours, cet ancien cantonnier était très ému lors de l'annonce des résultats à l'occasion de la masterclass du concours Géroto'p Chef à Villiers-le-Bel. Une journée qu'il a particulièrement apprécié.

« *J'aimerais bien apprendre la cuisine ici. On pourrait faire des plats, cuisiner de la viande. Moi ce que je préfère c'est le steak-frites et les religieuses.* » conclut Daniel.





PARTAGE DE BONNES PRATIQUES

Connaissez-vous Beesk?

Ce modèle de distribution alimentaire créé il y a quatre ans par Faustine Calvarin et Fabien Gastou, lutte contre le gaspillage. Ce concept collecte les aliments hors normes pour les transformer en plats. Carottes tordues, oranges tâchées, fromages fendus sont achetés directement aux producteurs pour être revendus à la restauration collective dans une démarche environnementale et sociale. Une lutte contre le gaspillage alimentaire à la racine!

Plus d'infos :

<https://www.beesk.fr>

Loi EGALIM : macantine vous accompagne

Macantine est une plateforme gouvernementale qui vous accompagne dans la mise en oeuvre des objectifs de la loi EGALIM. Elle aide les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre la loi EGalim, promulguée en novembre 2018, ainsi que la loi Climat et Résilience d'août 2021.

Pour rappel, ces deux lois fixent les objectifs suivant :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022 (loi EGalim) ;
- 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1er janvier 2024

Plus d'infos:

www.ma-cantine.agriculture.gouv.fr

En route vers le changement!

Voici quelques outils pour changer les pratiques de production alimentaire en restauration collective.

- **Pour simuler votre gaspillage alimentaire**

<https://www.manger-durablement.fr/waste-simulator/home>

- **Pour simuler le bilan carbone des repas**

<https://www.manger-durablement.fr/carbon-simulator/home>



Zoom sur p 13

L'ETHIQUE

GÉRONTO95 VOUS ACCOMPAGNE

Le nouveau référentiel d'évaluation de l'HAS est entré en vigueur et les premiers établissements à être évalués d'après ces modalités, le seront début 2023. Dans les critères de l'HAS, il est demandé, entre autres, au chapitre 2, à ce que : « les professionnels contribuent aux questionnements éthiques ».

L'éthique est une réflexion qui vise à déterminer le bien agir en tenant compte des contraintes relatives à des situations déterminées **(recommandations de l'Anesm, définition de JJ Nillès)**

L'éthique en EHPAD permet d'éclaircir des tensions entre :

- la demande de l'utilisateur et celle de l'institution,
- l'autonomie et la protection,
- le secret et l'information partagée,
- l'intérêt privé et l'intérêt collectif,
- la logique de mission et la logique de gestion,
- la sécurité et la liberté d'aller et venir.

Engager une réflexion éthique c'est faire face aux impasses, à l'incertitude, à la culpabilité, à l'angoisse, à l'indignation, à la souffrance.

Après avoir envoyé à l'ensemble de nos adhérents, une fiche pratique de mise en place d'un comité éthique, Géroto 95 continue d'accompagner les établissements dans la démarche éthique, en proposant une réunion d'échanges.

Ce temps d'échanges gratuit et animé par des professionnels de l'Espace de réflexion éthique d'Île-de-France, se tiendra le **vendredi 10 mars à 10h à la Maison du Parc à Saint-Ouen l'Aumône**. Vous pourrez venir partager vos expériences sur la mise en place d'un comité.

Afin de préparer au mieux ces futurs rendez-vous d'accompagnement dans la démarche éthique, un questionnaire a également été envoyé par mail et via notre newsletter de novembre. Vous souhaitez y répondre ? Flashez le QR code.





Mercredi 18 janvier

14h-15h30

Webinaire gratuit

La sexualité des seniors

- Que devient le désir en vieillissant ?
- Idées reçues sur le désir des seniors
- Le regard des proches et des professionnels
- Sexualité et identité
- Vie affective et sexuelle en EHPAD

Animé par une psychologue clinicienne spécialisée dans la prise en charge des personnes âgées.

Gratuit et sur inscription :
contact@geronto95.com



Vendredi 10 mars

10h-12h

Maison du Parc Saint-Ouen
L'Aumône

Échanges Éthique

Avec le Comité de Réflexion
Éthique d'Ile-de-France

Jeudi 30 mars

14h-17h

Colloque : la dénutrition des
personnes âgées

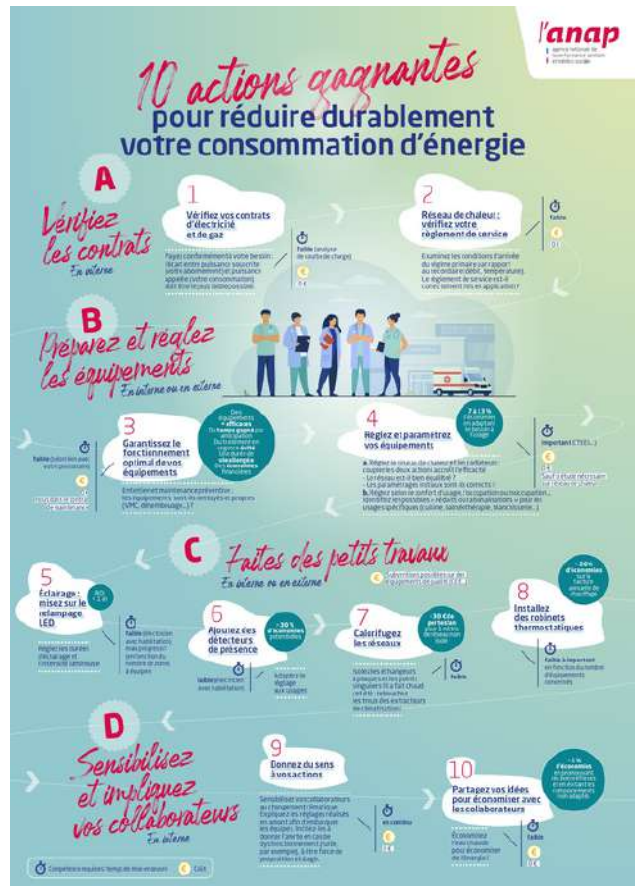
Maison du Parc, Saint-Ouen
l'Aumône

10 conseils à gain rapide autour de l'efficacité et de la sobriété énergétique pour aider les établissements à mieux préparer cet hiver et réduire durablement leur consommation d'énergie
source : ANAP



Symptômes psychocomportementaux : de nouvelles recommandations en 2023

"Un groupe d'experts planche sur ces nouvelles recommandations nationales, qui, nouveauté, intégreront aussi les symptômes moins sévères inhérents aux maladies d'Alzheimer et apparentées, comme l'apathie."
Source: Gérontonews

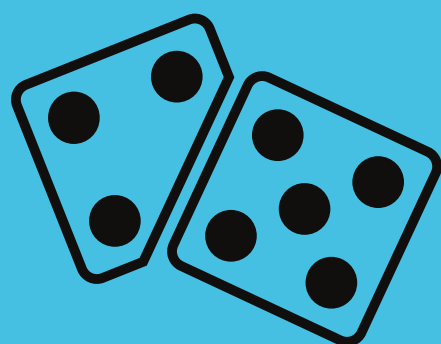


On parle de nos actions dans la presse

Expérimentation bucco-dentaire



Géronto'p Chef



DÉTENTE

Sudoku p 16

Difficulté: 1

			1			4		
	8	2	3		4		5	7
3	4	1		7	8	9	2	
8		4	2	1			6	9
				5	7			1
1	5	3			9	2	7	
5		8		2			3	4
4		6	9	8		7		
		7	4		6	8		5

		7	4		5		8	
5	3	2	6	9			7	4
	8		7			9		5
	2		8		6			3
	5	3	2		4	6	9	7
7		4			3	8		
		1	3	4	7	5	6	
6	4		1				3	
3	7		5			2	4	

	9		4			7		
2		8	7	6	5	9	1	4
5	4		9				3	
8	7		3				4	
	2		8	7	1			3
3		6			9	8	7	2
4	6		1					7
			6		4	3		1
1	8	9	2		7	4	5	

7			8	6	3	9		2
		3		9		7		1
8	9	4		7		5		
9	7		5	3	1			4
3			6	8		2	9	5
5	8					3		
	2	7	3	1	8	4	5	
			2		6	1		
1	5	8				6	2	



Suivez-nous :



Contact :

**9 rue Chantepie Mancier
95290 L'Isle-Adam**

Tél : 09 72 97 06 53

**contact@geronto95.com
www.geronto95.com**

Édité par Géronton 95, 9 Rue Chantepie Mancier 95290 L'Isle Adam .Imprimé par Printoclock. Directeur de la publication : Laurence Delmar. Dépôt légal : Janvier 2023. Tirage : 1000 exemplaires. Cet exemplaire ne peut être vendu.