

LA DÉNUTRITION :

VERS UNE MEILLEURE PRISE EN CHARGE ALIMENTAIRE ?

17h-18h : Echange autour des projets dijonnais sur la dénutrition

18h-19h : Cocktail convivial, présentation et signature du Manifeste de Lutte contre la Dénutrition

Le Collectif de Lutte contre la Dénutrition a été créé en 2016 à l'initiative du Professeur Eric Fontaine, Président de la Société Francophone de la Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNEP).

Il rassemble de nombreux acteurs de la société civile venant d'horizons différents, des associations de patients aux professionnels de santé ainsi que des aidants ou chercheurs en sciences économiques et sociales.

Pour le Collectif, traiter la dénutrition n'est pas un luxe, c'est un devoir. Nous œuvrons à ce que la dénutrition soit reconnue par les pouvoirs publics comme un enjeu de santé publique de première importance.

1. Personnaliser la prise en charge alimentaire des seniors dépendants : le projet Renaissance

Virginie Van Wymelbeke, chercheur en Nutrition au CHU Dijon Bourgogne et chercheur-attachée à l'INRA-CSGA, coordinatrice du projet Renaissance.

Corine Buisson, diététicienne, cadre de santé au CHU Dijon Bourgogne.

L'ambition du projet RENESSENS est de développer des solutions permettant de «personnaliser» la prise en charge des seniors dépendants pour leur alimentation. Les objectifs spécifiques sont les suivants :

- **Identifier** des profils de mangeurs au sein de la population âgée dépendante pour son alimentation.
- **Développer** des solutions pour adapter l'offre alimentaire aux besoins et aux capacités de la personne âgée tout en respectant ses habitudes et ses préférences alimentaires.
- **Utiliser** les techniques de la gastronomie moléculaire pour redonner de la forme aux aliments mixés et du plaisir aux seniors souffrant de troubles de la déglutition.
- **Évaluer** le coût/bénéfice d'une alimentation personnalisée pour le senior, pour les structures et pour la société.

2. Proposer une offre alimentaire de qualité accessible à toutes et à tous : le projet Alimassens

Claire Sulmont-Rossé, Directrice de Recherche INRA au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (Dijon, France).

L'ambition du projet ALIMASSENS est de développer et ainsi de proposer une offre alimentaire adaptée aux difficultés masticatoires des personnes âgées en combinant plaisir de manger et efficacité nutritionnelle.

Les objectifs spécifiques sont les suivants :

- **Connaître** le lien entre physiologie orale, sensibilité sensorielle et confort à consommer des aliments chez le sujet âgé
- **Comprendre** l'importance des facteurs socio-économiques dans les choix alimentaires de la personne âgée en lien avec ses difficultés à manger
- **Élaborer** des aliments afin de procurer du plaisir à manger mais aussi de fournir des apports nutritionnels suffisants

3. Comprendre la place du repas dans le dispositif de soins

Clémentine Hugol-Gential, Maître de Conférences en Sciences de l'Information et de la Communication, coordinatrice du programme de recherche national ALIMAS.

Jean-Jacques Boutaud est Professeur en Sciences de l'information et de la communication à l'Université de Bourgogne.

Les travaux du projet ALIMAS portent sur le repas à l'hôpital et sur la place du repas dans le dispositif de soins. Ses objectifs sont les suivants :

- **Faire** un état des lieux des dispositifs mis en place autour du repas.
- **Analyser** les pratiques réelles et les représentations liées au repas (patients et soignants).
- **Développer** un outil de mesure du bien-être alimentaire en contexte hospitalier.