

10^{ème} journée du
RESCLAN Normandie
Vendredi 20 octobre 2023



Troubles de la déglutition : TOUS impliqués !

Restitution de l'enquête sur les textures modifiées et axes de réflexions

Eric GUINEBAULT : adjoint de cuisine de la Maison de Jeanne, Villers Bocage

Jorge MARQUES DE FIGUEIREDO : directeur exécutif du GIP RCCM, Saint-Lô

Pourquoi une enquête sur les textures modifiées ?

- Vision régionale des structures de restauration
- Evolution des besoins des patients/résidents
- Evolution des prises en soins dans nos structures
- Prix des denrées alimentaires, budgets alimentaires
- Tension sur les recrutements de personnel de restauration
- Evolutions technologiques en cuisine (matériels, texturants,...)
- Réduction de l'offre fournisseur de plats à texture modifiée au niveau national
- Forte augmentation du prix des plats à texture modifiée depuis 2021
- Questionnements sur « faire » ou « acheter » ses plats à texture modifiée

Structures ciblées pour l'enquête

	CALVADOS	ORNE	MANCHE
EHPAD	74	53	83
Centre Hospitalier	7	10	11
IME/IEM	8	11	8
M.A.S.	7	5	6
Clinique	6	0	4
EPSM	1	1	3
Autres structures	1	3	3
TOTAL	104	83	118

Modalités d'enquête

- **Création et validation du questionnaire : avril/mai 2023**
- **Création du formulaire d'enquête : juin 2023**
- **Phoning pour obtenir les adresses mail restauration (ou direction)**
- **Envoi de l'enquête aux 305 structures cibles par mail : 10 juillet 2023**
- **Relance de toutes les structures : 06 septembre 2023**
- **Clôture de l'enquête : 29 septembre 2023**
- **Extraction des résultats et synthèse : octobre 2023**

Représentativité des réponses

- 25 réponses pour 45 structures représentées au total (TR = 15%)

	CALVADOS	ORNE	MANCHE	Représentativité
EHPAD	9	5	13	Bonne
Centre Hospitalier	3	3	4	Elevée
IME/IEM			2	Faible
M.A.S.	1			Faible
Clinique	1		1	<i>Forte</i>
EPSM				/
Autres structures		1	2	<i>Forte</i>
TOTAL	14	9	22	

Typologie des structures répondantes

- Structures servant de 20 à 2500 repas par jour
- Selon les structures, les repas à texture modifiée représentent entre 4 et 65% des repas totaux servis (moyenne à 17%)
- Majoritairement plus de repas à texture modifiée dans les petites structures (particularité des structures ayant de fortes proportions de consommateurs « bien portants »)
- Parmi les EHPADs, variation importante selon les EHPAD et type de prise en charge

Typologie de textures dans les établissements

- Hachés/moulinés : 53%
- Mixés : 26%
- Tendre : 9%
- Mouliné strict : 7%
- Mouliné élargi : 3%
- Manger-Main : 1%
- Liquide/semi-liquide : 0,3%

Dans l'enquête focus sur :

- Viandes hachées-moulinées
- Plats mixés
- Entrées mixées
- Manger-mains

« Fait Maison » ou « achat »?

	Fabrication systématique par la structure	Fait « parfois » par la structure	Jamais fait (-> achat ou pas de proposition)
Viande hachée	13	7	5
Viande moulinée	12	3	10
Plats mixés	16	1	8
Entrées mixées	18	1	6
Manger-Mains	4	4	17

- « Parfois » :
 - en cas de rupture fournisseur
 - Cela dépend des viandes
 - Le week-end car moins de personnel

Manger-Mains

- Chiffres trop peu significatifs pour exploitation
- 4 structures qui font systématiquement (2 EHPADs, 1 IME, 1 CRF)
- Parmi les 17 qui n'en font jamais :
 - Groupe de travail en cours (3)
 - Commande/besoin insuffisant pour mise en production (2)
 - Pas assez de personnel (2), pas assez de temps (2)
 - Locaux et matériels non adaptés
 - Pas assez de formation



Ce que disent les structures qui fabriquent ?

	Viandes hachées/moulinées	Plats mixés	Entrées mixées
Protocoles particuliers ?	81% « oui »	88% « oui »	89% « oui »
Local spécifique ?	60% « non »	65% « non »	47 % « non »
Satisfaction globale	7,8/10	7,7/10	8,2/10
Satisfaction visuelle	85%	76,5%	89,5%
Satisfaction variété	90%	94%	100%
Satisfaction gustative	95%	94%	100%
Satisfaction « hygiénique »	95%	100%	100%
Satisfaction « texture »	95%	100%	89,5%
Satisfaction « Economique »	80%	88%	84%

DLC des productions « Maison »?

Date Limite de Consommation	Viandes hachées/moulinées	Plats mixés	Entrées mixées
1H	2	1	3
2H	5	7	7
3H	2	2	2
4H		1	2
7H	1	1	
12H	1		
24H	2	2	1
48H	3	2	1
72H	1		1
96H	2		1



Exemple de production
« Maison » (Maison de Jeanne)



Exemple de production « Maison » (Maison de Jeanne)



Exemple de production « Maison »
(Maison de Jeanne)

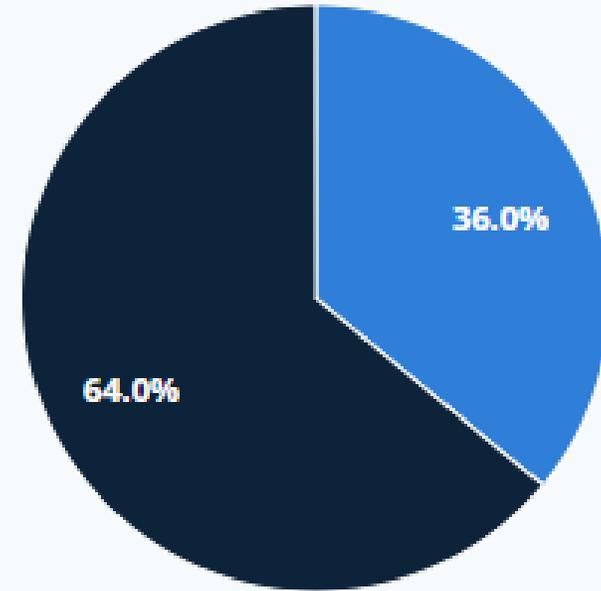
Ce que disent les structures qui achètent ?

	Viandes hachées/moulignées	Plats mixés	Entrées mixées
Satisfaction globale	6,25/10 (7,8/10)	6,75/10 (7,7/10)	6,5/10 (8,2/10)
Satisfaction visuelle	40% (85%)	50% (76,5%)	100% (89,5%)
Satisfaction variété	60% (90%)	62,5% (94%)	66% (100%)
Satisfaction gustative	60% (95%)	100 % (94%)	100% (100%)
Satisfaction « hygiénique »	80% (95%)	100 % (100%)	100 % (100%)
Satisfaction « texture »	70% (95%)	87,5 % (100%)	66 % (89,5%)
Satisfaction « Economique »	50% (80%)	37,5% (88%)	33 % (84%)
Fournisseurs	A = 5 B = 2 Aucun = 3	A = 8	A=3

Pourquoi certaines structures ne produisent pas?

Viandes hachées/moulinées	Plats mixés	Entrées mixées
Pas les locaux adaptés (3)	Pas de locaux adaptés	Pas de locaux adaptés
Le week-end, manque de personnel	Trop de risque sanitaire	Toutes les entrées ne se mixent pas avec un résultat homogène
Suivant tendreté, type de viandes	Difficile de faire respecter les ingrédients pour avoir un apport protéique constant et une texture homogène	Grande sensibilité des produits mixés à froid
Pas d'équipements pour le faire	Excédents ne pouvant pas être utilisés pour d'autres consommateurs	Pas d'entrées proposées aux mixés

Réalisez-vous des enquêtes de satisfaction auprès des consommateurs de plats à texture modifiée?



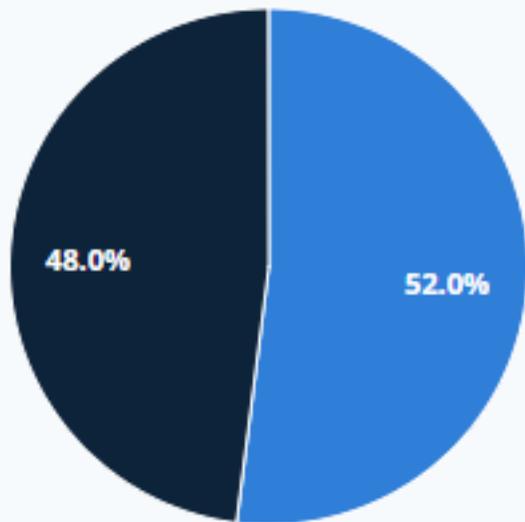
oui

9

non

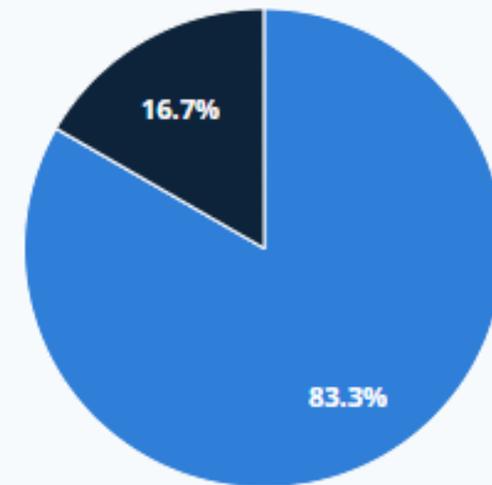
16

Connaissez-vous la nomenclature IDDSI?



oui	13
non	12

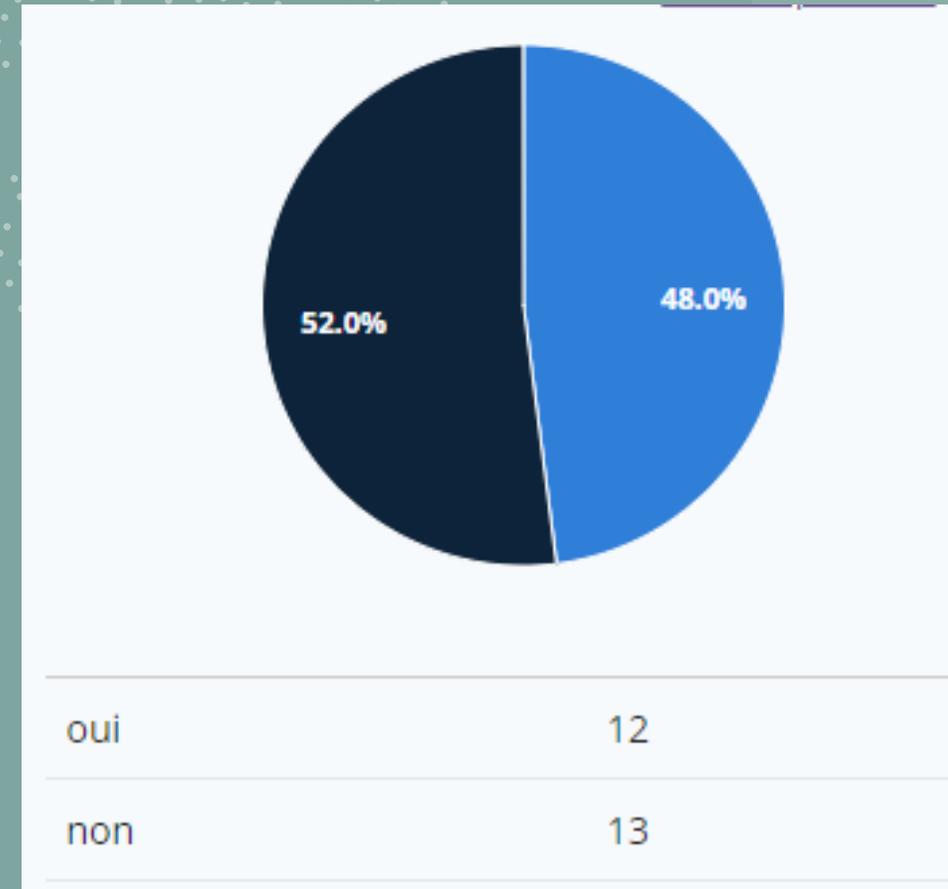
Si non, seriez-vous intéressés pour avoir des précisions sur cette nomenclature IDDSI?



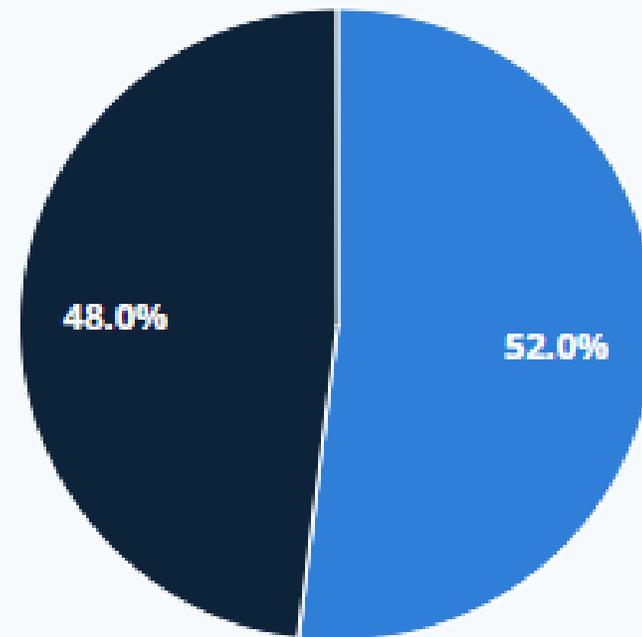
oui	10
non	2

Y a-t-il des réflexions en cours de votre établissement sur une évolution des pratiques en matière d'alimentation à texture modifiée?

- Manger-Mains (6)
- Présentation, visuel et goût se rapprochant de l'original (3)
- (Re)fabriquer ses plats à texture modifiée (2)
- Passage à l'IDDSI
- Nouvelles recettes d'entrées
- Travail sur logiciel (plusieurs textures possibles pour un consommateur dans un même repas [entrée mixée, viande hachée, légumes normaux écrasables,...])



Un CLAN (Comité de Liaison Alimentation Nutrition) a-t-il été constitué dans votre établissement?



oui

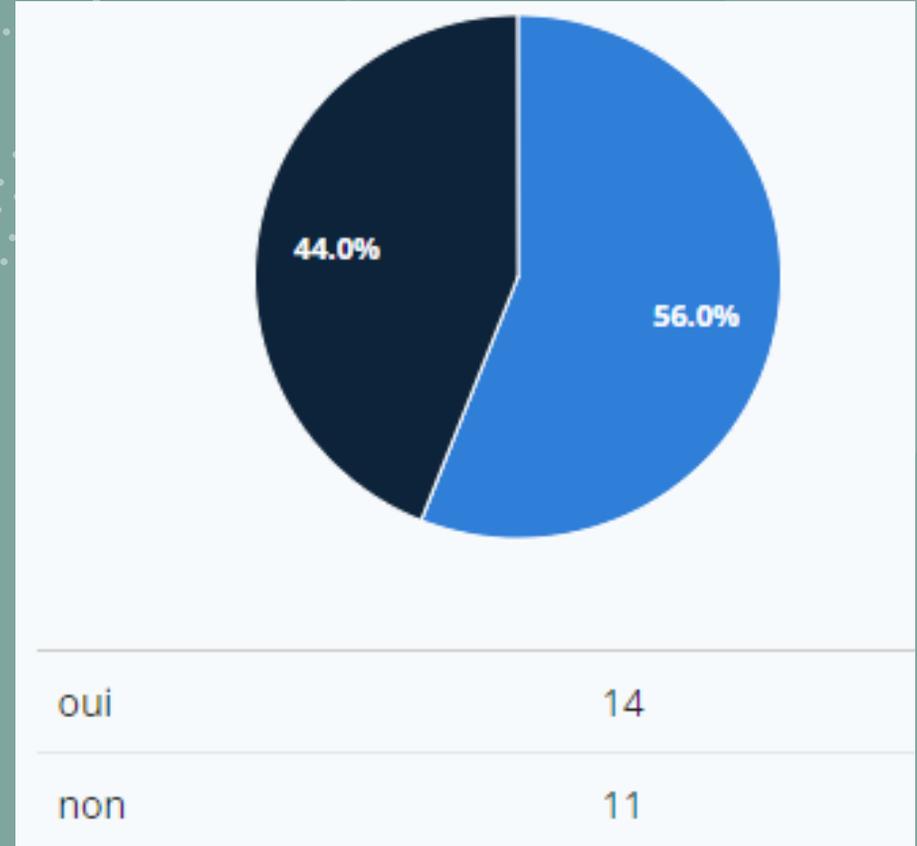
13

non

12

Seriez-vous intéressé et volontaire pour participer à un groupe de travail régional sur des thématiques en rapport avec l'alimentation à texture modifiée?

- Utiliser l'IDDSI (3)
- Manger-Mains (2)
- Produire soi-même ses plats à texture modifiée (2)
- Faire produire ses plats à texture modifiée par un établissement voisin -> notions de coopération (2)
- Définir les ustensiles, appareils qui permettent de réaliser des textures adaptées (en phase avec l'IDDSI)



Merci aux établissements qui ont contribué à cette enquête

Merci de votre attention

Questions, échanges durant la table ronde