



# Plan Wallon Nutrition Santé et Bien-être des Aînés en MR/MRS



Wallonie

## AViQ

Agence pour une Vie de Qualité

Familles Santé Handicap

# Module 1 – Tout public

---

LA CHARTE QUALITÉ ALIMENTATION NUTRITION  
DU PWNS-BE-A

REALISATION : HÉLÈNE LEJEUNE

# LA CHARTE QUALITÉ ALIMENTATION NUTRITION DU PWNS-BE-A

---



# Plan de la présentation

---

Introduction

Plan Wallon Santé et bien-être  
des Aînés

Mise en situation

Discussion

# INTRODUCTION

---

# Méthodologie de la formation

---

- ❑ Thème : Plan Wallon Nutrition Santé et bien-être des Aînés (PWNS-be-A) – la charte est le fil rouge de la formation
- ❑ Publics cibles : a. Personnel médico-psycho-social–  
b. Aides-soignants – c. Personnel de cuisine
- ❑ Au total 24h de formation réparties en 5 modules -  
formation par public cible – certains modules sont communs
- ❑ Dispensés par des diététiciens spécialisés en gériatrie et /  
ou disposant d'un CAP – dans les écoles de promotion sociale
- ❑ Modules formatifs alliant théorie et pratique (mise en  
situation et discussion)

# Contenu des modules

<b>Module 1 – commun</b>		
Personnel médico-psycho-social	Aides-soignants	Personnel de cuisine
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Présentation de la charte et film<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Rôle du référent nutrition</li></ul></li><li><input type="checkbox"/> Formation des acteurs de terrain<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> CLAN et film</li></ul></li></ul>		

# Contenu des modules

## Module 2 – commun groupes A et B

Personnel médico-psycho-social	Aides-soignants	Personnel de cuisine
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> La dénutrition chez la PA</li><li><input type="checkbox"/> Dépistage et prise en charge de la dénutrition : Poids, BMI, MNA</li><li><input type="checkbox"/> Film (bureau de l'infirmière)</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> La dénutrition chez la PA</li><li><input type="checkbox"/> Dépistage</li><li><input type="checkbox"/> Film (infirmière)</li><li><input type="checkbox"/> Feuille de liaison</li><li><input type="checkbox"/> Plan institutionnel de réhabilitation nutritionnelle</li><li><input type="checkbox"/> Environnement du repas</li><li><input type="checkbox"/> Film (salle-à-manger)</li></ul>



# Contenu des modules

<b>Module 3</b>		
Personnel médico-psycho-social	Aides-soignants	Personnel de cuisine
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Hydratation de la personne âgée</li><li><input type="checkbox"/> Film : hydratation</li><li><input type="checkbox"/> Feuille de liaison</li><li><input type="checkbox"/> Plan institutionnel de réhabilitation nutritionnelle</li><li><input type="checkbox"/> Film : activités</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Hydratation de la personne âgée</li><li><input type="checkbox"/> Film : hydratation</li><li><input type="checkbox"/> Feuille de liaison</li><li><input type="checkbox"/> Plan institutionnel de réhabilitation nutritionnelle</li><li><input type="checkbox"/> Film : activités</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Alimentation adaptée</li><li><input type="checkbox"/> Hydratation</li><li><input type="checkbox"/> Film : hydratation</li><li><input type="checkbox"/> Film : activités</li></ul>

# Contenu des modules

<b>Module 4</b>		
Personnel médico-psycho-social	Aides-soignants	Personnel de cuisine
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Environnement du repas</li><li><input type="checkbox"/> Film : salle-à-manger</li><li><input type="checkbox"/> Alimentation adaptée</li><li><input type="checkbox"/> Hygiène alimentaire en cuisine et lors de la distribution des repas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Environnement du repas</li><li><input type="checkbox"/> Film : salle-à-manger</li><li><input type="checkbox"/> Alimentation adaptée : besoins nutritionnels des personnes âgées (1<sup>ère</sup> partie)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Construction d'un menu sur la base du plan alimentaire</li></ul>

# Contenu des modules

<b>Module 5</b>		
Personnel médico-psycho-social	Aides-soignants	Personnel de cuisine
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alimentation adaptée</li> <li><input type="checkbox"/> Film : cuisine</li> <li><input type="checkbox"/> Prises en charges alimentaires spécifiques (régimes et attitudes)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alimentation adaptée : besoins nutritionnels des personnes âgées (2<sup>ème</sup> partie)</li> <li><input type="checkbox"/> Film : cuisine</li> <li><input type="checkbox"/> Prises en charges alimentaires spécifiques (régimes et attitudes)</li> <li><input type="checkbox"/> Hygiène alimentaire en cuisine et lors de la distribution des repas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Film : cuisine</li> <li><input type="checkbox"/> Prises en charges alimentaires spécifiques (régimes et attitudes)</li> <li><input type="checkbox"/> Dérivation des menus</li> </ul>

# PWNS-be-A

---

# PWNS-be-A

---

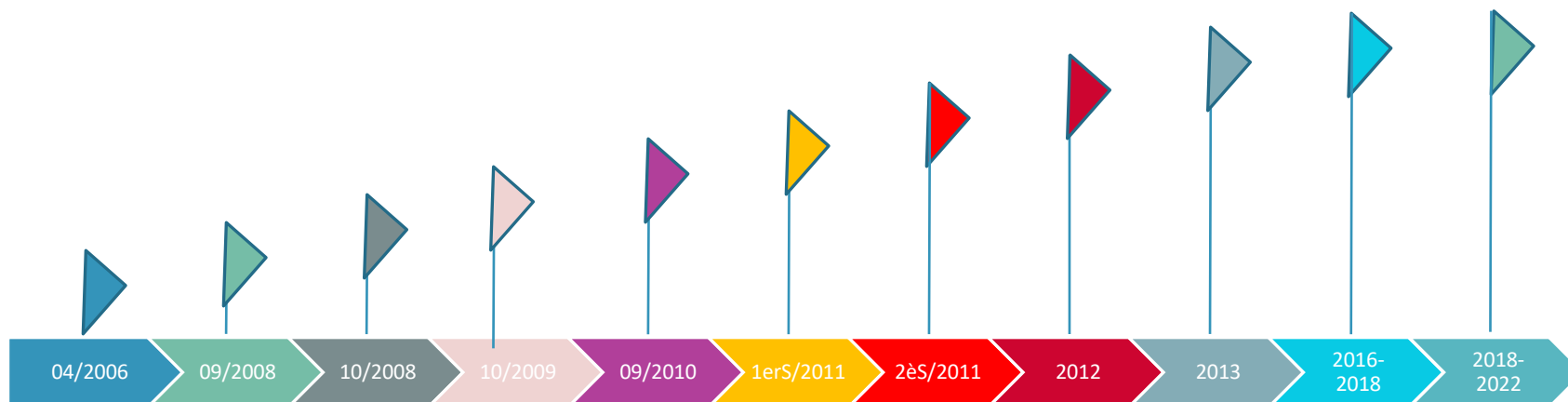
- Historique de la charte
- Film : présentation de la charte et du test de faisabilité
- Test de faisabilité
- Les 8 points de la charte
- En détail :
  - Rôle du référent nutrition
  - Formation des acteurs de terrain
  - Clan

---

# HISTORIQUE DE LA CHARTE






# Historique de la charte



---



▶	<b>Avril 2006</b>	<b>PNNS-B – 7 axes</b>	<b>Axe 5,2 : Dénutrition des personnes âgées à l'hôpital, en MR-MRS, à domicile</b>
▶	<b>Septembre 2008</b>	<b>Charte Qualité Nutrition</b>	<b>Approuvée par le PNNS Publiée en vue d'être prise en compte dans les législations communautaires, régionales, et fédérales</b>
▶	<b>28 octobre 2008</b>	<b>Charte Qualité Nutrition</b>	<b>Publiée par le Gouvernement Wallon Communiquée aux gestionnaires des maisons de repos</b>
▶	<b>Octobre 2009</b>	<b>Charte Qualité Nutrition</b>	<b>Introduite dans la charte relative à la qualité (annexe 1) de l'arrêté du Gouvernement Wallon du 15 octobre 2009 relatif à l'hébergement et l'accueil des personnes âgées</b>
▶	<b>2 septembre 2010</b>	<b>PWNS-be-A</b>	<b>Création accordée par le Gouvernement Wallon</b>



 1 <sup>er</sup> semestre 2011	PWNS-be-A	Mise en place d'un partenariat entre la Région Wallonne et l'UPDLF
 2 <sup>ème</sup> semestre 2011	PWNS-be-A	Développement de certains aspects du PWNS-be-A dans les MR/MRS de la RW par les diététiciennes de l'UPDLF : MR/MRS avec présence d'une diététicienne Rédaction du Guide du PWNS-be-A en 2 brochures
 2012	PWNS-be-A	Développement de certains aspects du PWNS-be-A dans les MR/MRS de la RW par les diététiciennes de l'UPDLF : MR/MRS avec présence d'un référent nutrition Réalisation de 7 capsules vidéo tournées en MR/MRS
 2013	PWNS-be-A	Promotion du PWNS-be-A en MR/MRS
 2016-2018	PWNS-be-A	Formation des acteurs de terrain : élaboration de modules formatifs Elaboration d'un Cahier Spécial des Charges relatif à la Charte Qualité Alimentation Nutrition

 <p>2019-2020</p>	<p>PWNS-be-A (MR-MRS)</p>	<p>Formation des acteurs de terrain : 3 salves de formations  Certification : réalisation d'audits bienveillants sur base volontaire  Accompagnements des MR-MRS sur base volontaire</p>
 <p>2019-2020</p>	<p>PWNS-be-A (domicile)</p>	<p>En partenariat avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Centres d'aide et de soins et portage de repas à domicile</li> <li>- Maisons médicales</li> <li>- Médecins traitants – SSMG</li> </ul>

---

# PLAN WALLON SANTE ET BIEN-ÊTRE DES AÎNÉS ET TESTS DE FAISABILITÉ

# Présentation du PWNS-be-A

---



Capsule réalisée dans le cadre  
du PWNS-be-A par l'UPDLF

# Objectifs du test de faisabilité

---

1. Observer par un test grandeur nature la faisabilité des mesures préconisées par la charte :
  - ❑ 1<sup>er</sup> test (TF1) : 6 MR/MRS volontaires – 1 diététicienne présente durant 6 mois à raison de 1 journée par semaine
  - ❑ 2<sup>ème</sup> test (TF2): 2 MR/MRS volontaires – 1 diététicienne présente durant 6 mois à raison d'1 journée par mois – relais par le biais des référents nutrition désignés dans l'institution

# Objectifs du test de faisabilité

---

2. Evaluer le supplément de tâches correspondant à la mise en œuvre et l'application de la charte. Les résultats de ce test ont fait l'objet d'une publication.
3. Etablir une appréciation des coûts
4. Observer les difficultés, les obstacles et effets imprévus de la mise en œuvre de cette charte
5. Apporter au besoin des modifications à la charte qualité nutrition initialement rédigée

# Conclusions

---

- ❑ 1 diététicien temps plein pour 300 résidents
- ❑ Nécessité de formation du personnel
- ❑ Rôle crucial des Médecins Conseillers Coordinateurs (MCC)
- ❑ Sensibilisation des Médecins Traitants
- ❑ Désignation d'un ou de plusieurs référents nutrition

---

# LA CHARTE QUALITÉ ALIMENTATION NUTRITION



# Les 8 points de la charte

---

1. Mettre en place des procédures de dépistage et de suivi de l'état nutritionnel
2. Présence d'un Responsable qualité & nutrition
3. Mise en place d'un « Comité de liaison alimentation et nutrition »
4. Créer un environnement agréable et une atmosphère favorable lors des repas

# Les 8 points de la charte

---

5. Garantir l'accès à une alimentation saine et équilibrée
6. Qualification et formation du personnel
7. Feuille de liaison nutritionnelle
8. Plan opérationnel nutrition-alimentation propre à l'institution

# Présence d'un « Responsable qualité & nutrition » (P2)

---

## De préférence diététicien (1 ETP/300lits de MR/MRS)

- Elaboration des menus, proposition de menus alternatifs et dérivés, recettes, fiches techniques
- Présence aux repas → suivi ingesta – adaptation menu
- Stratégie nutritionnelle globale
- Suivi nutritionnel individualisé
- Formation des soignants/personnel de cuisine au dépistage et à la PECN

→ Le référent nutrition non diététicien doit cependant s'en référer à un diététicien ; on compte dans ce cas 1ETP pour 750 à 800 lits de MR/MRS

# Rôles du référent nutrition diététicien (charte)

---

# Rôles du référent nutrition non diététicien (charte)

---

# Mise en place d'un Comité de liaison alimentation et nutrition (P3)

---

Ou CLAN

- Organe décisionnel en matière de prise en charge nutritionnelle dans l'institution : → plan propre à la MR/MRS sur la base de la charte qualité alimentation nutrition établie par la RW
- Réunions minimum 4 fois/an
- Membres : directeur – médecin coordinateur conseiller - infirmier en chef – soignant – paramédical - aide-soignant – chef de cuisine ou cuisinier – diététicien – référent nutrition – (technicienne de surface)

# Objectifs et missions du CLAN (suivant la charte)

---

# Qualification et formation du personnel (P6)

---

## De soin et paramédical :

- Nutrition de la PA
- Hydratation de la PA
- Dépistage de la dénutrition
- Utilisation du MNA
- Référent nutrition
- Interprétations des résultats du screening nutritionnel
- Prise en charge nutritionnelle de la PA
- Régimes spécifiques : enrichissements, TM, diabète de vieillesse
- Prise en charge de la personne désorientée



# Qualification et formation du personnel

---

## De cuisine :

- Nutrition de la PA : particularités
- Hydratation de la PA
- Elaboration des menus, Fiches techniques, recettes
- Hygiène en cuisine de collectivités
- Menus adaptés: enrichissements, TM, diabète de vieillesse
- Prise en charge de la personne désorientée

# Sources

---

1. Rapportage du test opérationnel dans 6 MR : téléchargeable sur <http://socialsante.wallonie.be> (thématique des aînés) ;
2. Guides : Plan Wallon Nutrition Santé et bien être des Aînés (PWNS-be-A):
  - « [guide pour les maisons de repos](#) » et
  - « [repères pour ma pratique professionnelle](#) » :
    - téléchargeables sur <http://socialsante.wallonie.be> (thématique des aînés)
    - à commander à l'AViQ | DGO5: [marc.delwaide@spw.wallonie.be](mailto:marc.delwaide@spw.wallonie.be)

# Mise en situation

---

# Présentation du CLAN

---



Capsule réalisée dans le cadre  
du PWNS-be-A par l'UPDLF

# CLAN

---

Organiser une réunion de CLAN avec les acteurs de terrain présents lors de la formation.

# DISCUSSION

---