

Restauration, diététique, comportements alimentaires : spécificités des publics accueillis dans les ESSMS

S O M M A I R E

ÉDITORIAL	3
DOSSIER	5
I - Comportements alimentaires et spécificités des publics accueillis.....	7
Les problèmes nutritionnels et alimentaires des personnes ayant un handicap <i>Dr Jean-Michel LECERF, Service de Nutrition, Institut Pasteur de Lille.....</i>	9
Déficit masticatoire, troubles digestifs et handicaps <i>Dr Philippe GABBAI, Neuro-psychiatre, directeur honoraire des Services médicaux de la fondation John Bost, Formateur.....</i>	21
Aider la personne cérébro-lésée - IMC, polyhandicap -à mieux s'alimenter <i>Dominique CRUNELLE, Orthophoniste et Docteur en Sciences de l'éducation</i>	31
Les comportements alimentaires : comment composer ensemble ? <i>Monique MARTINET, Neuro-Psychiatre, Co-Créatrice de Commissions Européennes - Expert formateur européen.....</i>	45
La sensorialité de la bouche <i>Concetta PAGANO, Éducatrice spécialisée, Formatrice certifiée en Stimulation Basale® Thierry ROFIDAL, Médecin coordinateur (MAS, ILE, SSAD), Formateur CESAP Formation</i>	59
La physiologie de la déglutition : pour mieux comprendre la prévention des fausses routes chez l'enfant polyhandicapé <i>Thierry ROFIDAL, Médecin coordinateur (MAS, ILE, SSAD). Formateur CESAP Formation</i>	69

II - Concilier l'alimentation plaisir et les besoins nutritionnels des usagers : recommandations et projets pilotes 79

Recommandations nutritionnelles en ESMS : comment s'approprier ces recommandations avec souplesse et respect de l'utilisateur ?

Catherine PIAT, Diététicienne Nutritionniste, Formatrice ACTIF 81

L'ADAPEI de la Loire révolutionne la restauration des personnes atteintes d'une déficience intellectuelle

*Rolland CORTOT, Directeur général de l'ADAPEI de la Loire,
Éric COMMELIN, Consultant Cabinet ec6 101*

L'alimentation à l'IEM Château Raba (APF) : comment concilier plaisir, convivialité et sécurité dans une collectivité spécialisée ?

*Marie-Pierre CASTAIGNÈDE, Directrice, J. MERVEILLEAU, Cadre de santé,
V. LORUT, Cadre technique, Stéphanie NUNES, Diététicienne, Alexis GALLON, Psychologue 125*

Mettre en place une politique nutritionnelle en MAS : les points clés

Irène BENIGNI, Diététicienne en MAS, Formatrice CESAP formation, CREAI Nord Pas de Calais 137

Articuler la préparation des repas avec les besoins et attentes de la personne âgée dans un environnement favorable : un levier pour réduire les déchets alimentaires en EHPAD

*Sylvain CONNANGLE, Directeur EHPAD « La Madeleine » Bergerac, Référent national Méthode SMAF,
Anita BORTOT, Assistante Diététicienne, Jean-Michel LABADIE, Chef cuisinier 161*

Prévention de la dénutrition des personnes âgées en EHPAD : les actions mises en œuvre par l'ARS Île-de-France

*Hélène ARCHAMBAULT, Chargée de mission métiers de la gérontologie, Plateforme RH,
Direction de l'offre de soins et médico-social, Agence Régionale de Santé d'Île-de-France 173*

PRADO'M : une démarche pour le domicile et ses intervenants au quotidien pour prévenir la dénutrition et la déshydratation des personnes âgées

*Jocelyne EXTRA, Chef de projet CID,
Chargée de la mise en place et évaluation de la démarche PRADO'M 181*

CONTREPOINTS 199

Animation d'une équipe de cuisine...

Alain CHAUVY, Responsable restauration collective, Formateur ACTIF 201

Regard sur l'obésité, au-delà du contenu de l'assiette

Isabelle LABBE, Diététicienne-nutritionniste, Formatrice ACTIF 215

ANALYSE DES PRATIQUES 227

Quelques réflexions sur l'analyse de la pratique ou des pratiques (AP) en travail social

Yann LE GOFF, Formateur à l'IMFTS Marseille 229

VIENT DE PARAÎTRE 257

Travail social - Pratiques professionnelles 259

Psychologie - Psychanalyse - Psychothérapie 263

Société 264

Formation - Management des organisations 265

BON DE COMMANDE 267