



Projet « Belles Assiettes » à l' UHSI de BORDEAUX

Elise Lévêque (IDE-DU Soins Palliatifs-UHSI-CHU Bordeaux)

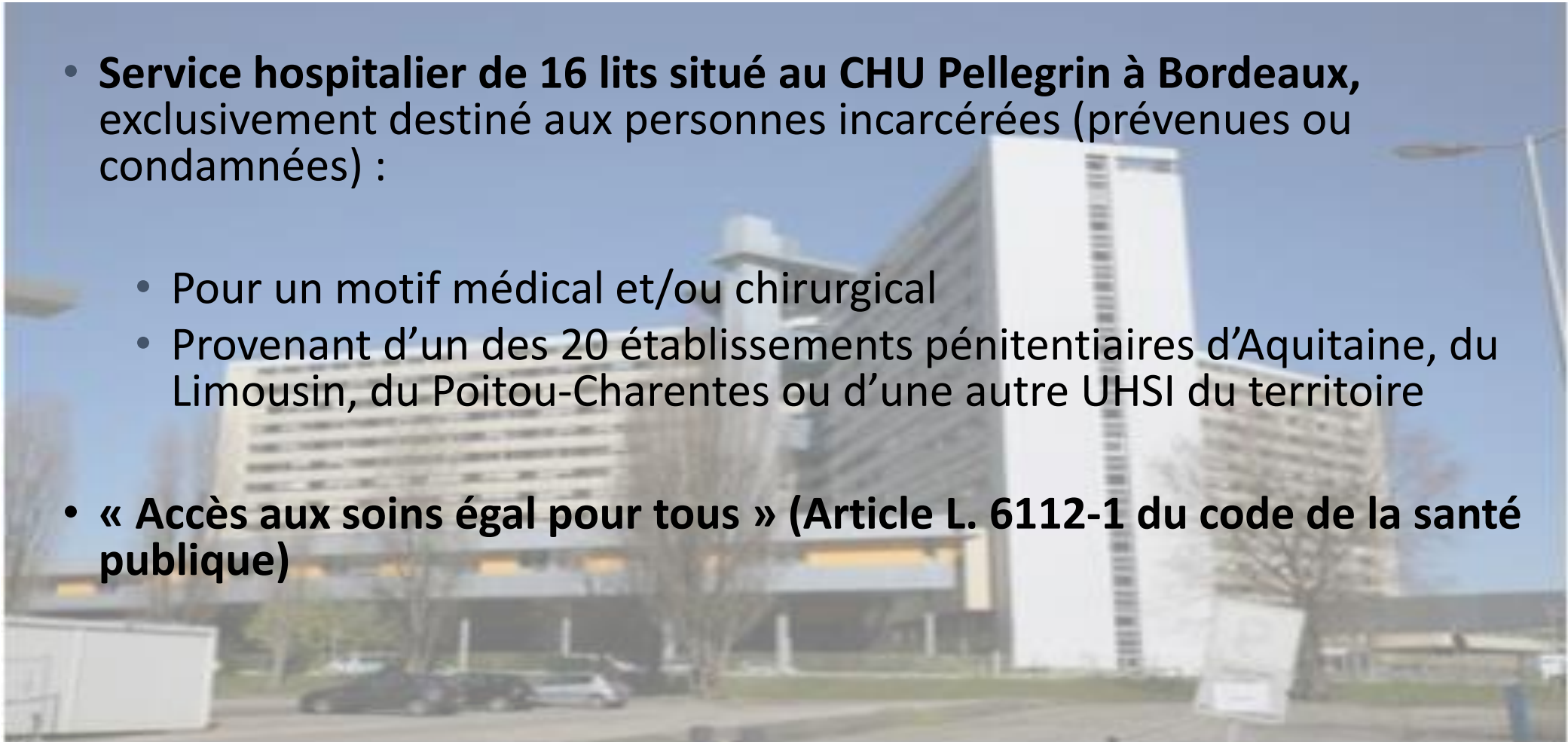
Mélanie Rongieras (AS référente mini CLAN-UHSI-CHU Bordeaux)



CONTEXTE

Fonctionnement de l'Unité Hospitalière Sécurisée Interrégionale

- **Service hospitalier de 16 lits situé au CHU Pellegrin à Bordeaux, exclusivement destiné aux personnes incarcérées (prévenues ou condamnées) :**
 - Pour un motif médical et/ou chirurgical
 - Provenant d'un des 20 établissements pénitentiaires d'Aquitaine, du Limousin, du Poitou-Charentes ou d'une autre UHSI du territoire
- **« Accès aux soins égal pour tous » (Article L. 6112-1 du code de la santé publique)**





LISP au sein de l’UHSI de Bordeaux

- **La loi de 1999 n° 99-477** : Article L.1^{er} A : « Toute personne malade dont l’état le requiert a **le droit d’accéder à des soins palliatifs** et à un accompagnement » dans des services qui ne sont pas des unités de soins palliatifs.
 - **Vieillessement** dans la population carcérale (le nombre de personnes incarcérées de plus de 60 ans a presque doublé durant la dernière décennie), **augmentation des pathologies complexes et de la charge en soins** (25-35% de séjours pour pathologies cancéreuses)
 - **20% des journées d’hospitalisation** concernées par des soins palliatifs.
- ➡ **Validation de 2 Lits Identifiés Soins Palliatifs en mars 2016**



CONSTATS

- **Réflexion** sur les repas hospitaliers et les difficultés à satisfaire les envies prandiales des patients avec les plateaux-repas proposés par le CHU
 - **Participation** des AS de l’UHSI au miniCLAN (présentation du projet « Belles Assiettes » à l’unité 23 GH St André, service de médecine avec des LISP)
 - **Proposition** par les AS d’appliquer le projet « Belles Assiettes » au sein de l’UHSI
 - **Concertation** et validation en équipe à l’UHSI
 - **Phase d’observation** à l’unité 23 pour évaluation de la faisabilité du projet
- ➡ A compter de **janvier 2018**, mise en place du **projet d’accompagnement d’alimentation plaisir** nommé “**Belles Assiettes**”.



Objectifs du projet

- Améliorer l'environnement des repas autant que les repas eux-mêmes afin de stimuler et rendre le **plaisir gustatif** au patient
- Proposer des repas journaliers, personnalisés, diversifiés, **sans restriction** et de manière « **non hospitalière** », en tenant compte de leurs goûts, leurs habitudes et leurs cultures
- Composer avec les plateaux-repas « fournis » et faire preuve de **créativité** pour disposer et arranger avec soin le repas proposé
- Accent particulier porté sur le **rythme des repas** (« à la demande », « selon le souhait du patient ») et sur la **qualité** des aliments plus que la quantité



Personnes concernées

- Patients en phase **curative et dénutris** (dans le cadre de soins oncologiques de support: ex: chimiothérapie, radiothérapie)
- Patients en **phase palliative**
 - ➔ Projet adapté au contexte et au patient, validé en **collégialité**, lors d'un staff pluridisciplinaire



Partage

Liberté

Accompagnement

Initiative

Soins

Impact

Relation

Goûts

Utilité

Saveurs

Textures

Alimentation

Temps

Imagination

Faïm



Contraintes

Majoritairement liées aux règles de sécurité de l'Administration Pénitentiaire

- Alimentaires : interdiction de proposer poivre, moutarde, boissons alcoolisées, impossibilité de cantiner des denrées alimentaires
- Sécuritaires : chariot-repas scellé, contrôlé, couverts comptés, remis et retirés après chaque repas, impossibilité de partager un repas avec l'entourage
- Organisationnelles : liées à la convention de partenariat CHU et AP (2011) : contraintes de créneaux horaires autorisées / au temps de préparation, au temps de service et de débarrassage
- Financières : / aux besoins (achat et renouvellement du matériel), / au budget

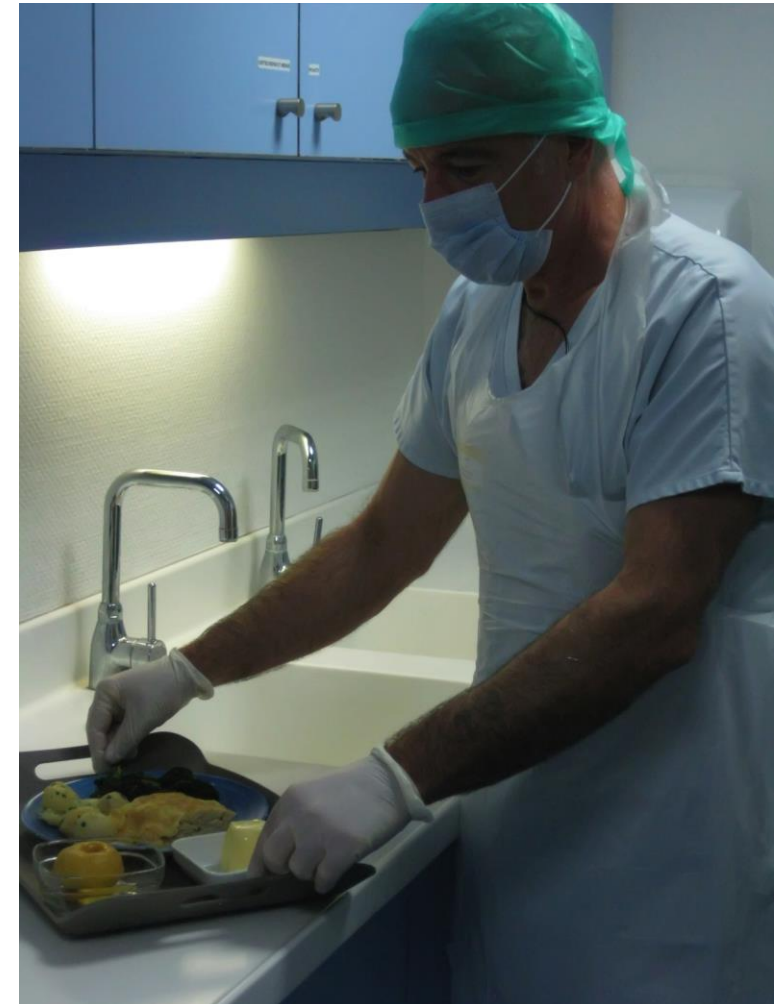


Besoins du service pour la mise en œuvre des « belles assiettes »

- **Formation Hygiène et de manipulation des produits alimentaires** conformément aux règlements intérieurs du CHU (déconditionnement, conservation...)
- **Apprentissage** de l'élaboration et du dressage des plateaux-repas personnalisés:
« envie » et « créativité » des soignants
- ➡ Tous les AS de l'UHSI sont concernés et la diététicienne du service est support
- **Achats de plateaux, couverts, assiettes colorées, emporte-pièces... acceptés** par l'Administration Pénitentiaire et utilisés à compter de **janvier 2018**



Préparation des « belles assiettes »





Illustrations

Avant / Après





Illustrations

Avant / Après





Enquête de satisfaction

1. Qu'avez-vous pensé de cette proposition de repas ?

Pas du tout satisfait

1

2

3

4

Très satisfait

5



2. Qu'avez-vous pensé de la présentation du plateau ?

Pas du tout satisfait

1

2

3

4

Très satisfait

5



3. Qu'avez-vous pensé de la vaisselle ?

Pas du tout satisfait

1

2

3

4

Très satisfait

5



4. Avez-vous pris plus de plaisir à prendre le repas ?

Pas du tout

1

2

3

4

Beaucoup

5



5. Avez-vous eu l'impression de passer un moment agréable lors de ce repas ?

Pas du tout

1

2

3

4

Beaucoup

5



Patient Chambre n° :

Date :



Evaluation

- Ces derniers ont manifesté de l'**enthousiasme** à la vue des nouveaux plateaux servis ainsi que des **critiques positives** le repas terminé
- Un dialogue autour de la composition de l'assiette s'est installé favorisant la **relation soignant-soigné**, et de facto la relation de confiance
- L'enquête de satisfaction faite auprès des patients a permis de confirmer le **bienfait de ce projet** « belles assiettes »



Conclusion

- L'alimentation en fin de vie est au **cœur du soin** avec pour objectif le **plaisir**, la **satisfaction** et le **bien-être** du patient
- Le projet a été mené selon une **approche positive avec pour maître mot la bienveillance**
- A l'UHSI, malgré les contraintes pénitenciaires, le **projet évolue** ex: désir de rajouter des épices, des herbes aux « belles assiettes »
- Ce **projet pluridisciplinaire** est un parfait exemple de ce qu'il est possible de réaliser en associant les motivations des soignants et de la restauration, même dans un **milieu contraint**!



Remerciements

- **L'unité 23 GH St André**, ce service de médecine avec des LISP est à l'initiative de ce projet « belles assiettes »
➔ info: création d'un book en cours de finalisation, disponible bientôt sur le site intranet et le portail du CHU
- **Le Diététicien Cadre de santé** Mr Pierre Van Cuyck : accompagnement et aide sur les procédures, sur le matériel,...
- **Le Responsable qualité restauration** Marjorie Labarthe, venue s'assurer de la conformité de l'application des procédures
- **La Responsable du service économique** Mme Laubretton : sur le plan logistique