

CLAN central

Cellule QSS & CAPCU

15 février 2022

Personnes âgées et nutrition

Pr Agathe Raynaud-Simon

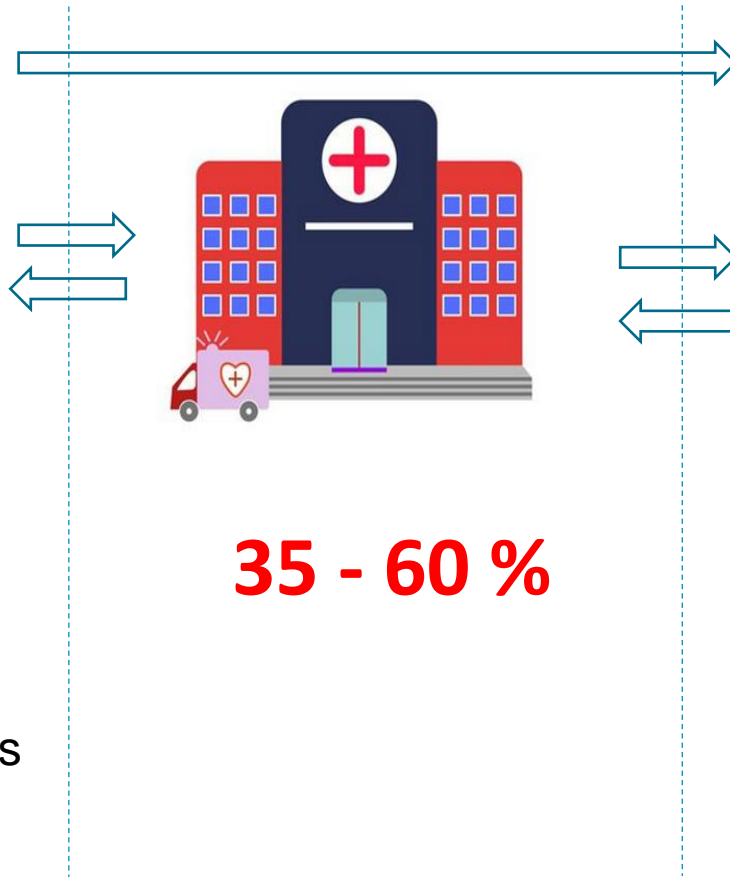
Département de gériatrie

Bichat-Beaujon-ambulatoire Bretonneau

Prévalence de la dénutrition chez les personnes âgées



5 à 10 %



35 %

Si aides professionnelles

25 %

Dénutrition chez les personnes âgées à l'hôpital

■ Facteurs liés au vieillissement

- ▶ ↓ Appétit
- ▶ ↓ Régulation de l'appétit
- ▶ ↓ Masse musculaire

■ ↑ Comorbidités

- ▶ Après 75 ans, en population générale
 - 55 % des personnes ont 1 à 3 problèmes de santé
 - 35 % 4 à 8

■ ↑ Dépendance

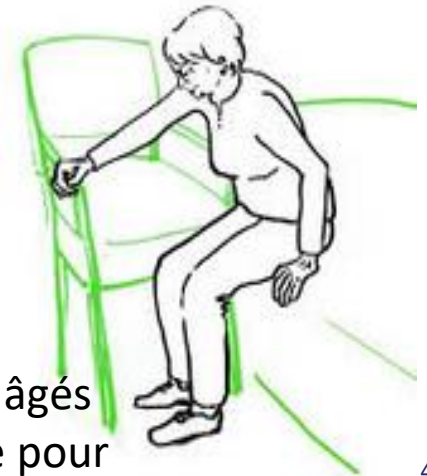
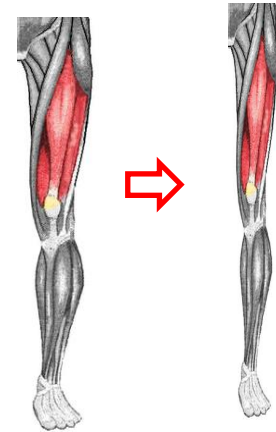
Dénutrition à l'hôpital

facteurs favorisants

Immobilisation

Anorexie

Inflammation



35 - 60 % des patients âgés
perdent de l'autonomie pour
actes de la vie quotidienne à l'hôpital

4

Dénutrition à l'hôpital

Prévalence et conséquences

■ Personnes âgées

▶ Âge 75 ± 7 ans

▶ **Prévalence dénutrition 38 %** (critères internationaux, GLIM 2019)

	GLIM		
	Malnutrition	Normal	<i>p</i>
<i>n</i>	956	1570	-
Total complications	60(6.3)	43(2.7)	<0.0001
Infectious complications	37(3.9)	25(1.6)	<0.0001
Non-infectious complications	23(2.4)	18(1.1)	0.015
ICU admission	62(6.5)	104(6.6)	0.891
Mortality	10(1.0)	0(0.0)	<0.0001
LOS, days #	15.01 ± 6.83	13.89 ± 6.01	<0.0001
Days in ICU #,§	0.00(0.00)	0.00(0.00)	0.557
Total hospital expenses, USD #,§	3265.59(2592.52)	3242.81(2285.47)	0.036

Complications à l'hôpital, analyse multivariée (âge, sexe, statut marital)

OR = 2,41 [1,61 – 3,63]

Prise en charge nutritionnelle à l'hôpital

■ ↓ Mortalité et complications

Schuetz P, Lancet 2019

Étude randomisée, N = 2088
suivi diététique individualisé rapproché

À 1 mois

↓ **Complications**

23% vs 27 %

OR= 0.79 [0.64–0.97], p=0.023

↓ **Décès**

7% vs 10 %

OR = 0.65 [0.47–0.91], p=0.011

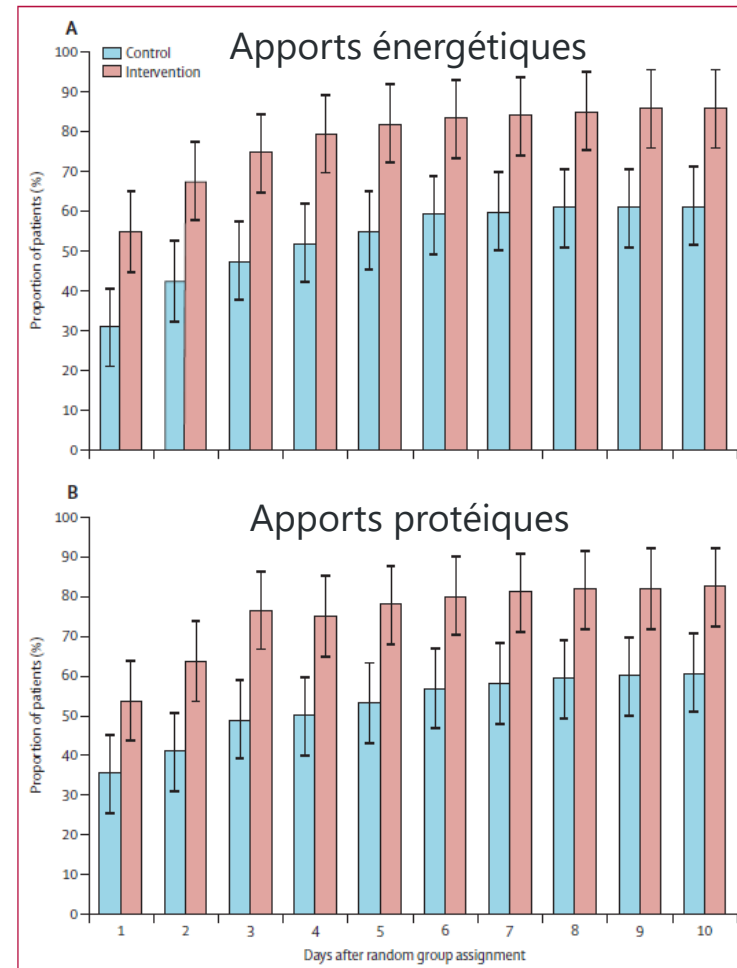


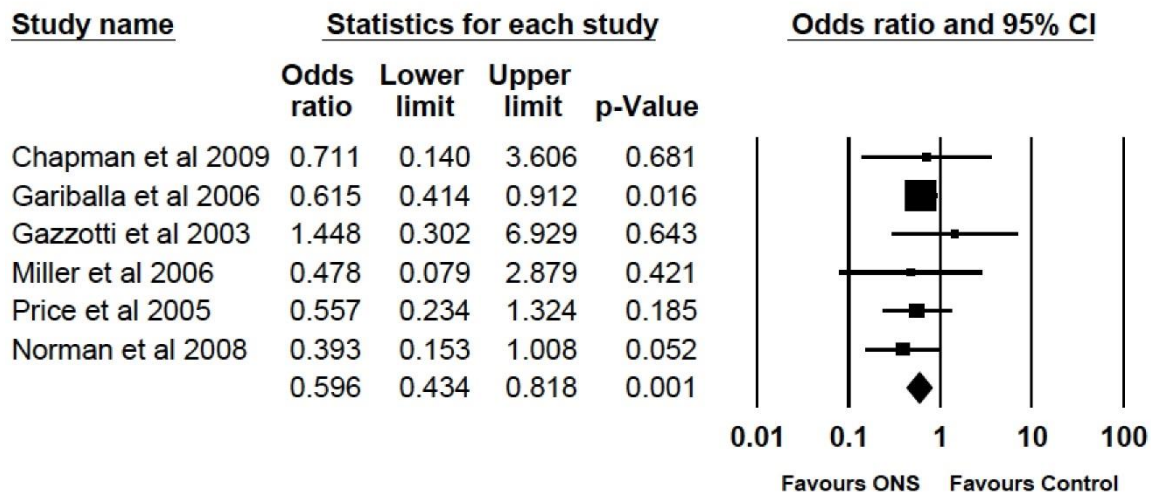
Figure 3: Proportion of patients reaching caloric (A) and protein (B) requirements during the first 10 days

Prise en charge nutritionnelle à l'hôpital

- ↓ infections nosocomiales **14 % → 9 %**

▶ *Pratt KJ, BMJ Open Quality 2020*

- ↓ réadmissions



Stratton RJ, Aging Res Rev 2013

Codage de la dénutrition à l'AP-HP

État du codage (en 2021)

Dr Namik Tarigh, DIM central, 20/06/2022

- Le codage en MCO a contribué en 2021 à rehausser la valorisation des séjours de près de 24 M€
 - ▶ 500 € par séjour comportant un code de dénutrition
 - ▶ Mais attention aux disparités importantes en raison de la valorisation des GHM de niveau 1 (valorisation de base de l'activité)
- Pour le périmètre de l'activité des patients adultes hors obstétrique et pour les séjours de plus d'une nuit, la moyenne AP-HP des séjours avec un code de dénutrition est de **14,6%** en 2021.
- Les sites gériatriques ont comme attendu des taux élevés

Codage de la dénutrition en gériatrie à l'APHP

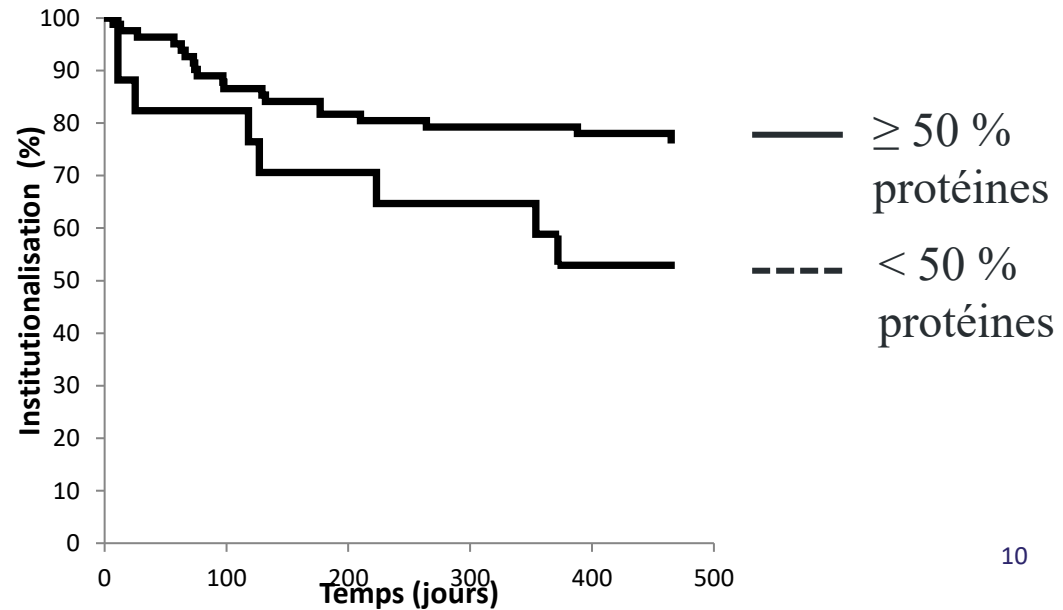
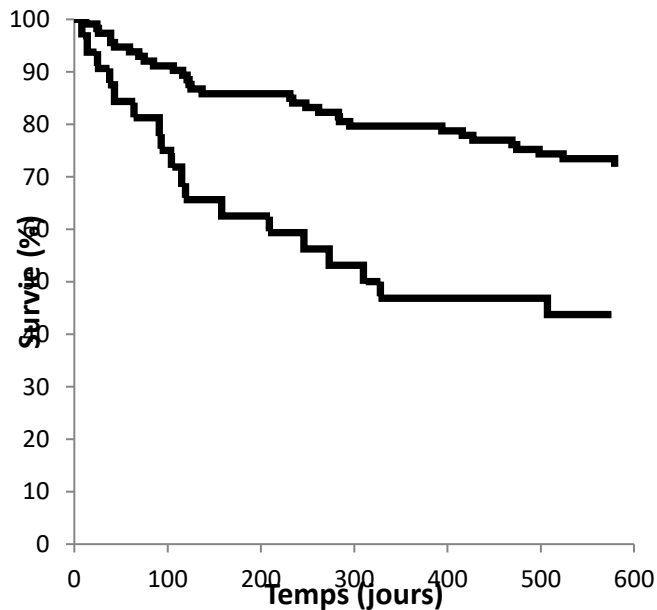
□ Codage de la dénutrition à Bichat, focus sur la gériatrie

2022	nb séjours	nb séjours avec dénutrition	% codage dénutrition
BCH hors maternité	66771	2485	4
BCH 75 et plus	12393	1093	9
gériatrie MCO	492	337	68
gériatrie SSR	117	96	82

Ingesta en gériatrie à BJN- BCH - RTH

□ 264 patients ≥ 75 ans

76% des patients consomment < 30 kcal ou $< 1,2$ g prot /kg/j



Enquête de satisfaction e.satis 2021

	ETABLISSEMENT	Score global 2021	2 - Accueil	3 - PEC Médecins/Chirurgiens	4 - PEC IDE / AS	5 - Repas	6 - Chambre	7 - Organisation de la sortie
Cible nationale	80	80	80	80	80	80	80	80
Global APHP	71	69	80	80	69	54	62	
Global National	72	72	81	82	59	74	64	

Projets du CLAN en cours

RESTAURATION GHU Nord – CLAN - DST

▣ OBJECTIFS

- ▣ ↑ Qualité prestation alimentaire
- ▣ ↓ Gaspillage alimentaire – loi Égalim
- ▣ Couvrir les besoins nutritionnels

▣ ACTEURS

- ▣ Siège : direction développement durable
- ▣ Instance : CLAN central
- ▣ GH Nord DASEL, secteur restauration, services diététiques

Projets du CLAN en cours

RESTAURATION GHU Nord – CLAN - DST

❑ PHOTOGRAPHIE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

❑ Modalités de fonctionnement hétérogènes

- SLS production maison
- RDB concédé
- LRB, BCH, BJN, BRT production mixte
- LMR 100 % plats préparés

Projets du CLAN en cours

RESTAURATION GHU Nord – CLAN - DST

Alimentations standard et thérapeutiques

Nombre de référence par établissement et sous groupe

	SLS	LRB	RBD	BCH	BJN	BRT	LMR
Standard	2	5	3	4	4	4	3
Contrôlé en glucides	3	2	2	1	1	1	3
Contrôlé en lipides	1	2	1	3	3	2	2
Contrôlé en fibres, résidu	2	2	2	6	6	6	5
Néphro	1	-	1	1	1	1	-
Contrôlé en sodium	3	2	2	2	2	2	1
« Hémato »	1	1	2	1	-	-	1
Textures modifiées	5	7	2	4	4	4	8
Réalimentation	4	5	-	7	5	4	3
Repas froids	-	1	-	-	-	-	1
Selon l'âge	-	-	7	1	1	1	10
Autres	1	-	-	5	4	3	4

Harmoniser dénomination et contenu des alimentations thérapeutiques

Projets CLAN en cours

- Harmoniser dénomination et contenu des alimentations thérapeutiques

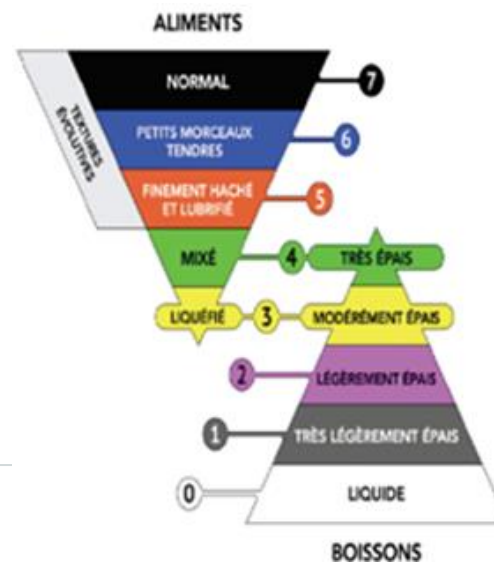


Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé

Vaillant MF, Nutr Clin Metab 2019

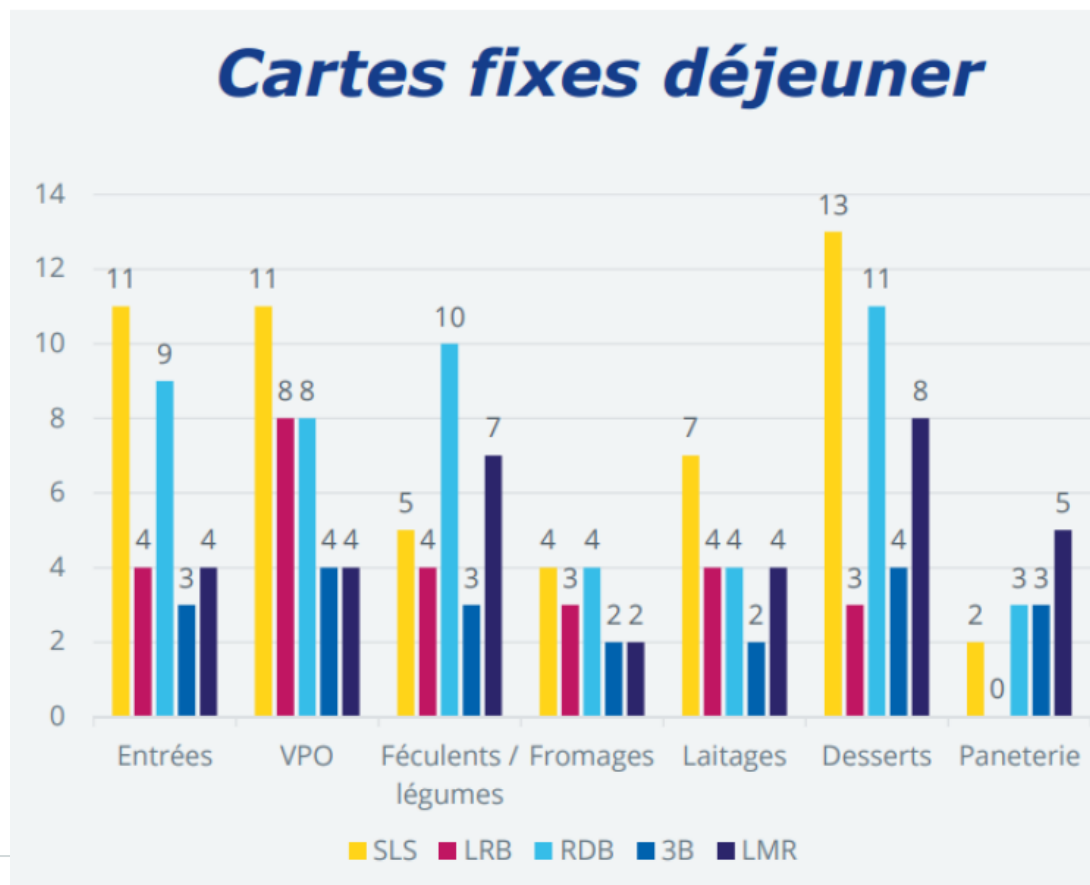
Adaptations de textures / IDDSI*

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative



Projets du CLAN en cours

PHOTOGRAPHIE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



Trouver le juste niveau
du nombre de références

Projets du CLAN en cours

Restauration

▣ **OBJECTIF : ↑ Densité nutritionnelle**

▣ CLAN CHU Grenoble

Déj + dîner : 0,8 → 1,41 kcal/g (1833 kcal et 65 g de prot)

Réécriture du cahier des charges nutritionnelles en 2022

- Cibles menu standard : 2000 kcal / 70g de protéines /jour
- Taille et poids des portions : objectif 650g/plateau
- Repas mixés moins denses +++

Projets du CLAN en cours

Restauration

▣ OBJECTIF : ↑ Densité nutritionnelle

▣ CLAN BROCA

■ Évaluation consommation dîner

▶ sur 10 dîners à 5 composantes / SSR / n = 30 patients

	g	kcal
Quantité servie	750 g	800-900 kcal
Quantité jetée	239 g	271 kcal

*coût moyen d'un plateau est de 2€59
coût de gaspillage s'élevant à 0,83 €*

Évaluation dîner 4 composantes

▣ **OBJECTIF : ↑ Densité nutritionnelle**

▣ CLAN BROCA

■ Environ 650 g/plateau le soir

■ Quantité moyenne jetée :

180 g/plateau

soit 59 g de moins qu'avec le dîner à 5 composantes



DINER A 4 COMPOSANTS

Pourquoi changer la structure du dîner ?

S'adapter :

- ✓ Aux habitudes alimentaires des personnes âgées
- ✓ A la diminution de l'appétit
- ✓ Fatigabilité en fin de journée

Composition du dîner

Potage enrichi
Plat complet
Laitage
Dessert

AP-HP Centre
 Université
 de Paris

Projets du CLAN en cours

Protocole de coopération médecins – diététiciens

OBJECTIF : améliorer le dépistage, le diagnostic, la prise en charge de la dénutrition, le suivi, le codage

... en valorisant les compétences des diététiciens, par délégation d'un médecin

fiche projet protocole GHU Nord

« Élargissement des missions du diététicien en matière de prévention, dépistage et de prise en charge de la dénutrition hospitalière à tous les âges de la vie »

M^{me} Estelle HERRY – Cadre supérieur diététicien – GHU Nord

20

Projets du CLAN en cours

Poursuivre la sensibilisation des professionnels de santé, des patients et de leur entourage à la dénutrition

- ❑ 18-25 novembre 2022 : tous les sites ont participé

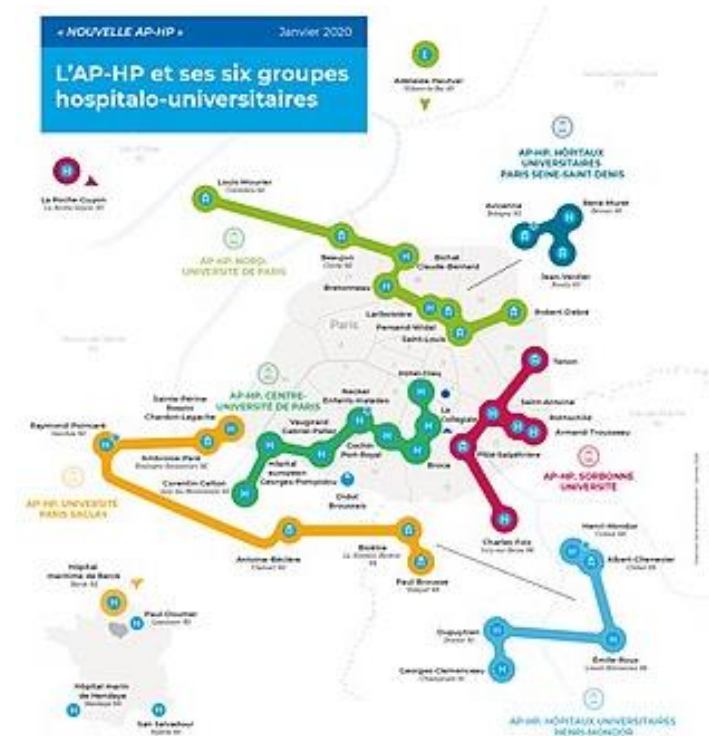
Stands, chariots mobiles, dégustations, jeux, formations, distributions de *flyers*, ateliers, sorties au marché...

Recettes enrichies servies aux patients, mesure du poids, sets de table...

Journée des CLAN AHPH + franciliens



Soutenu par



Conclusions

La dénutrition atteint plus d'une personne âgée sur trois à l'AP-HP

La prise en charge nutritionnelle permet d'améliorer le pronostic

Les projets du CLAN concernent en priorité actuellement :

1) La restauration

limiter les contraintes organisationnelles,
rationaliser les contraintes liées aux alimentations thérapeutiques,
améliorer la qualité gustative,
augmenter la densité nutritionnelle

2) Les protocoles de coopération diététicien – médecin

étapes 1 (évaluation/codage) à 4 (nutrition parentérale)

3) La sensibilisation des professionnels

4) La création d'UTDN



Offre alimentaire/ nutritionnelle : recommandations SFNCM-AFDN



Rédaction de protocole de coopération diététicien/médecin



Semaine nationale de la dénutrition (PNNS 4 2019 – 2023)



Unités transversales de diététique et nutrition



Création d'une plateforme de formation dénutrition