



La nutrition au cœur de votre santé

Un accompagnement sur mesure pour les EHPAD

Premier service de prise en charge
diététique spécialisée en France

○○○





Des diététiciennes spécialisées

pour repérer, prévenir
et prendre en charge
la dénutrition des personnes âgées

18 diététiciennes spécialisées

en gériatrie, rôdées au fonctionnement
des EHPAD, des Résidences Autonomie,
et des Services à Domicile

+100 EHPAD

formés et accompagnés
pour agir en faveur
des professionnels
et de leurs résidents

+15 000 patients fragiles

suivis en téléconsultation
sous mandat des Conseils
Départementaux ou
des Caisses de retraite

Conçu pour les enjeux du vieillissement

Né dans un EHPAD

CDIET a émergé d'une expérimentation menée il y a quelques années dans l'EHPAD Public de Bellissen à Foix (09), avec le service gériatrique local et le Conseil Départemental de l'Ariège.

Clé en main de bout en bout

Habitué à travailler avec les ESSMS, nous nous occupons de tout, du financement à l'organisation, en ne demandant qu'un peu de votre temps.

Bâti par les financeurs et les politiques publiques

130 EHPAD et services sociaux et médico-sociaux accompagnés vers un meilleur niveau de pratiques nutritionnelles, avec le soutien et l'appui de leurs tutelles et financeurs.

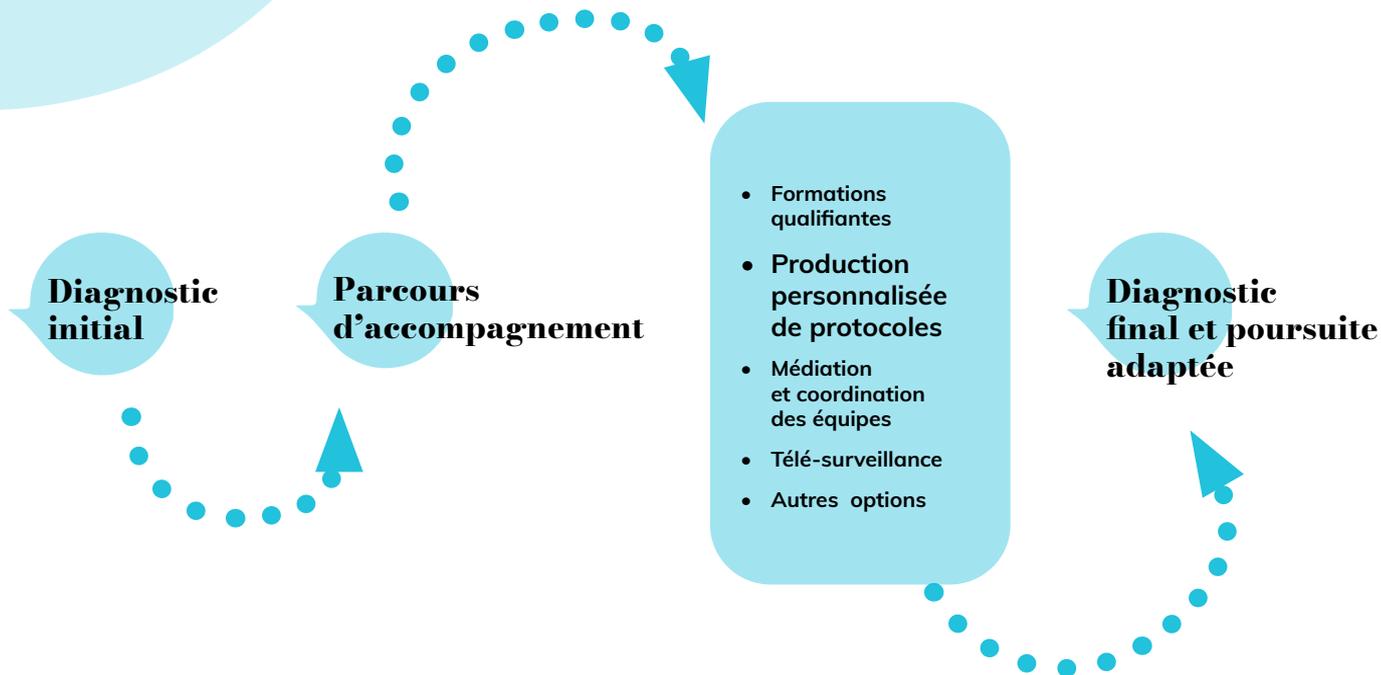


VIVA Lab



Un parcours simple et adapté

pour s'autonomiser et se conformer aux bonnes pratiques et à la gestion des troubles nutritionnels



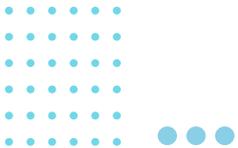
Les de l'offre CDIET en EHPAD

 Un rapport d'expertise **reconnu** par les tutelles

 La **valorisation** des professionnels de l'EHPAD, notamment par la formation

 Un axe de **communication** fort pour vos résidents et leurs familles

 Une aide à la recherche de **financement**



Un diagnostic comme état des lieux

par un tiers objectif
et indépendant



Un diagnostic

pour une feuille de route à afficher

Une haute **visibilité** de la situation de l'établissement

Un comparatif aux **attentes des institutions**, avec identification des points douloureux

Une consultation équitable de toutes les équipes pour **une démarche fédératrice** et réconciliatrice

Un **plan d'action priorisé** pour ne pas s'épuiser dans les mauvaises directions

4

axes d'évaluation des pratiques basés sur des référentiels nationaux

(principalement recommandations de la HAS et GEMRCN).



Repérage et suivi nutritionnel



Prise en charge de la dénutrition



Pratiques en salle et en cuisines



Management et outils de coordination

Une journée sur site

pour rencontrer les équipes et observer les habitudes

Le diagnostic est réalisé par une **diététicienne référente CDIET**, lors d'une journée complète de visite de l'établissement et d'observation des acteurs.

En fin de journée, la diététicienne référente rassemble les acteurs décisionnaires de l'établissement, généralement la direction, le médecin coordinateur et les cadres de soin. Elle présente le résultat de son diagnostic et ils choisissent ensemble **les actions à prioriser pour une progression de l'établissement.**

Au programme pour elle

- Assister à un temps de repas en salle
- Assister à la distribution d'une collation
- Échanger avec le cadre de soin
- Échanger avec les professionnels soignants (aide-soignant et infirmiers)
- Échanger avec un professionnel hôtelier
- Échanger avec le médecin coordinateur
- Rassembler quelques éléments avec la direction
- Échanger avec l'équipe de cuisine si existe
- Assister à une transmission





4 types de formations certifiantes

à destination d'équipes spécifiques

L'absence de formation et de compétences, due notamment à la rotation fréquente et à la surcharge des équipes, est une cause individuelle de la difficulté de déploiement des bonnes pratiques en EHPAD. Nous proposons plusieurs sessions spécifiques et modulables, à adapter en fonction des axes de progression choisis à l'issue du premier audit.

Déployables sur place ou en visio-conférence, sur une journée ou en modules d'une heure, nous nous adaptons à vos contraintes d'organisation

→ [Demandez notre catalogue complet de formation](#)

Formation pour les soignants



Compétences de soin

Public : AS – IDE – IDEC

Apport de connaissances sur l'alimentation de la personne âgée et les troubles nutritionnels, leur repérage et prise en charge

Objectifs

- Comprendre l'importance des gestes alimentaires du quotidien en EHPAD : distribution des CNO, enrichissements ...
- Savoir repérer l'apparition des troubles nutritionnels et participer au suivi des résidents
- Savoir adapter ces notions pour les publics présentant des troubles cognitifs

Mise en oeuvre : réalisable sur 1 journée en présentiel avec ateliers (CNO, déglutition et manger-main) ou en plusieurs modules d'1h à 3h en distanciel



Notions abordées

Utilisation des CNO
Fractionnement et collations
Enrichissement
Repérage des textures
Troubles de la déglutition
Hydratation

Troubles cognitifs
Le manger main
Repérage et suivi des troubles nutritionnels
Focus repérage et suivi de la dénutrition

Formation pour les cuisines



Compétences en cuisine

Public : équipes de cuisine

Aider la cuisine à répondre de façon pragmatique aux besoins alimentaires des résidents en regard des exigences sanitaires en EHPAD

Objectifs

- Apporter la compréhension des besoins spécifiques de la personne âgée liés à leur état de santé
- Savoir adapter la préparation des repas aux besoins des résidents en fonction des moyens de l'établissement
- Rafranchir les connaissances sur les techniques culinaires (utilisation des CNO dans les préparations)
- Aider la cuisine dans ses relations avec le reste du personnel

Mise en oeuvre : réalisable sur 1 journée en présentiel ou en plusieurs modules d'1h à 3h en distanciel



Notions abordées

Dénutrition de la personne âgée
Enrichissement général
Enrichissements spécifiques
Textures et IDDSI

Préparation CNO
Attente des soignants
Manger main

Formation pour les agents de service



Compétences au service

Public : ASH – Agents de service

Faire des repas un moment convivial pour les résidents et les professionnels constitue la base de l'alimentation en établissement

Objectifs

- Savoir repérer des troubles qui ne se voient qu'en salle (déglutition, baisse d'appétit)
- Maîtriser la posture d'accompagnement au repas
- Favoriser l'alimentation des résidents

Mise en oeuvre : réalisable sur 1 journée en présentiel avec mise en situation en salle de restauration ou en plusieurs modules d'1h à 3h en distanciel

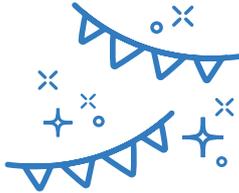


Notions abordées

Stimulation au repas
Posture en salle
Utilisation des CNO
Fractionnement et collations
Enrichissement
Présentation des textures

Troubles de la déglutition
Hydratation
Le manger main
Repérage et suivi des troubles nutritionnels
Focus repérage et suivi de la dénutrition

Formation pour les animateurs



Compétences d'animation

Public : équipe d'animation

Former l'équipe d'animation à la restitution de 4 ateliers nutritionnels ludiques

Objectifs

- Proposer aux résidents de nouvelles animations
- Proposer des ateliers couvrant des thématiques de prévention santé
- Stimuler les résidents sur les questions de l'alimentation et de l'hydratation
- Valoriser ces moments auprès des familles

Mise en oeuvre : réalisable sur 1 journée en présentiel avec mise en oeuvre d'un atelier avec les résidents ou en plusieurs modules de 2h en distanciel



Notions abordées

Atelier hydratation
Atelier Manger Main
Loto des odeurs
Atelier collation de 16h

Atelier Calcium - dégustation de fromage
Atelier du goût





Protocole et médiations

4 formations actions
pour faire fonctionner
les équipes ensemble

L'absence de protocoles adaptés, due notamment aux évolutions fréquentes des pratiques et à la difficulté de bien coordonner les différentes ressources de l'établissement, est une cause collective de la difficulté de déploiement des bonnes pratiques en EHPAD.

Nous proposons la personnalisation et l'accompagnement au déploiement de protocoles centraux sur les pratiques nutritionnelles en établissement.

Pratiques pour les cadres et les référents, ils sont destinés à tous et aboutissent à une production écrite. Ces modules de 4 à 7 heures participent très activement à la mise en conformité de l'établissement vis-à-vis des tutelles.

Nous associons généralement un temps de médiation inter équipe afin de faciliter la mise en place de ces nouveaux gestes collectifs.



Protocole soin :

repérage et prise en charge de la dénutrition

La gestion de la dénutrition est fortement regardée par les tutelles. Génératrice de travail additionnel, de fatigue et de frustration chez les professionnels, elle est l'affaire de tout l'établissement. Ce protocole est souvent le levier de progression principal des EHPAD, avec un taux de satisfaction supérieur à 95 %. Il fournit à l'EHPAD un document d'action officiel à présenter aux évaluateurs de l'ARS.

Un bon repérage et une bonne prise en charge de la dénutrition permettent d'alléger d'autres moments en évitant des gestes supplémentaires :

Distribution des CNO



Réduire la distribution de 2 à 3 CNO par jour → jusqu'à 1000 € d'économies par an

Prise en charge des escarres



Réduire les escarres immédiatement et prévenir les stades 3 et 4 → jusqu'à 12000 € d'économies par an

Gestion des chutes



Réduire les chutes graves en favorisant la musculature et la prévention de l'ostéoporose → économie non chiffrée

Cuisine ou Prestataire



Hôtellerie



Soin

Administration

- 4 à 7 heures modulables
- Pour l'équipe soignante et cadre de soin
- Eligible à un financement formation
- Adapté à partir d'un standard
- Définit tout le périmètre d'action de l'EHPAD

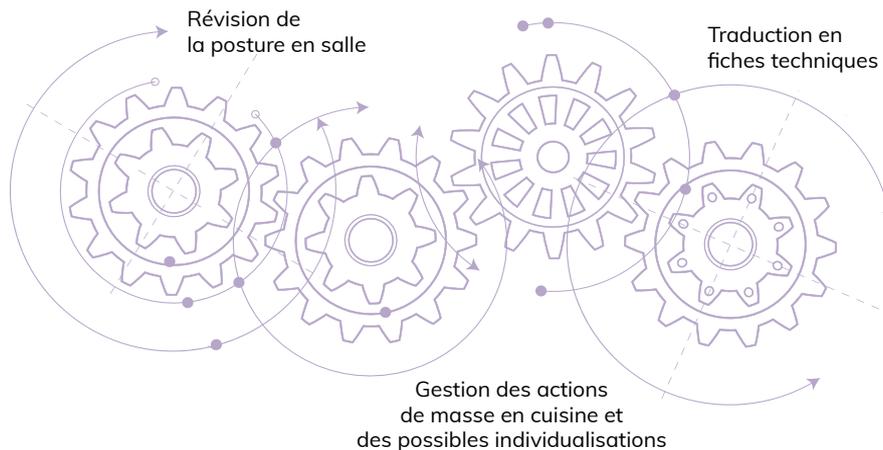
Protocole alimentaire :

les bonnes actions de la cuisine à l'assiette

Outre tous les gestes repérés et assurés par les soignants, la nutrition demeure une affaire alimentaire. De la préparation des aliments à la manière dont ils sont servis, chaque geste a son importance, son responsable, et sa fiche technique qui permettent d'assurer la continuité de la qualité, de la cuisine au service. Entre autres, ce module permet aux différentes équipes de partager la difficulté de leurs gestes les unes avec les autres et d'apaiser certaines incompréhensions.

Assurer la continuité de la qualité de la cuisine au service

- 4 à 7 heures modulables
- Cuisiniers, hôteliers, ASH et AS
- Éligible à un financement formation
- Adapté à partir de standards et selon les pratiques dans l'établissement
- Inscrit les bonnes pratiques et la collaboration auprès de tous



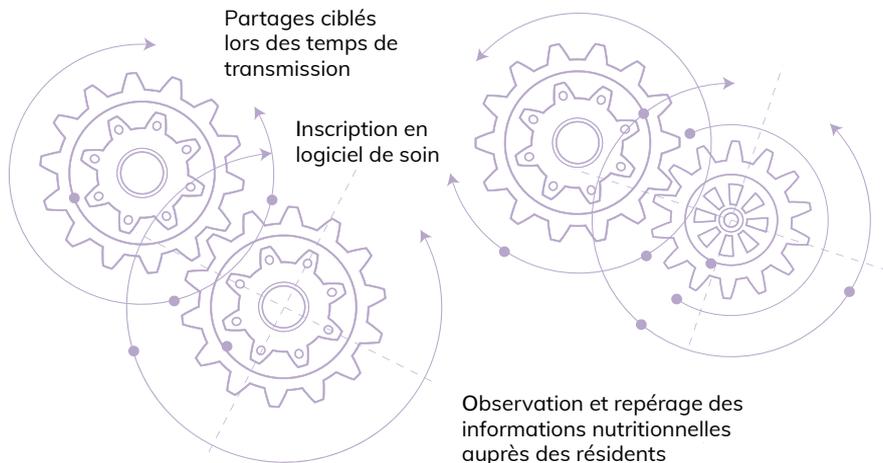


Protocole

de transmission et d'utilisation des outils

La réunion de transmission est un temps précieux d'organisation où les soignants ont l'occasion de partager des informations clés repérées et récoltées durant toute une demi-journée, avant de diffuser auprès de toutes les équipes. Entre autres, ce module inscrit une communication systématique et efficace sur la nutrition entre les roulements d'équipe et simplifie les communications interéquipes (cuisine, hôtellerie et soin).

Améliorer la traçabilité et la transmission entre les équipes



- 4 à 7 heures modulables
- Acteurs des réunions de transmission
- Éligible à un financement formation
- Adapté à partir d'un standard selon les logiciels de l'établissement
- Minimise la perte d'information nutritionnelle



Médiation :

4 heures de médiation

En collaboration avec les cadres et référents de chaque équipe, afin d'expliquer à chaque acteur les demandes des autres, puis de l'accompagner à la mise en place de ces demandes.

Après des dizaines d'établissements accompagnés, nous savons à quel point il peut être difficile pour les différents métiers d'un EHPAD de collaborer sereinement.

La présence d'un tiers, indépendant et externe à l'établissement facilite souvent la reprise d'une communication saine entre les acteurs. La diététicienne CDIET est en excellente position pour concilier les efforts de chacun et mettre en place des mécaniques de demandes.

Professionnelle de santé

- Formée au soin,
- Formée au service
- Formée à la restauration collective
- Expérimentée en EHPAD
- Tiers extérieur



Mettre en place une Commission Menu

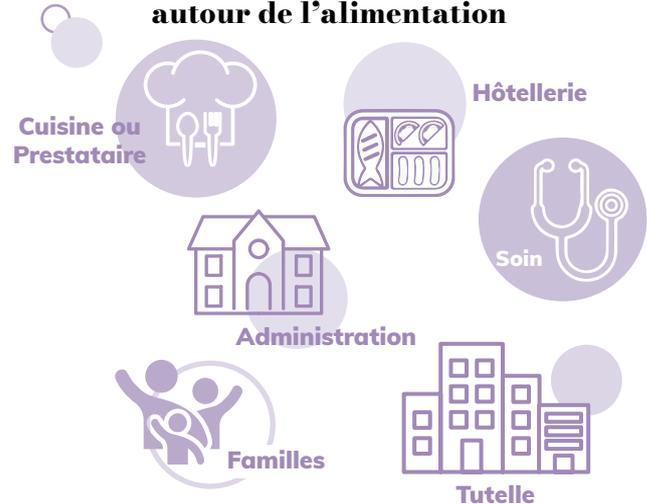
La commission-menu est le temps officiel de l'établissement pour la communication entre les différentes équipes, associée aux résidents et familles.
Plébiscitée par les tutelles et financeurs, il s'agit d'une organisation à double tranchant.

Bien exécutée, elle permet une bonne coordination des actions culinaires et santé nutritionnelle, la validation des menus, la mise en place d'une démarche qualité, et par-dessus-tout la démonstration aux familles et résidents que les choses sont bien faites dans l'EHPAD

Mal exécutée, ou souffrant d'un climat de tension, elle exacerbe les difficultés et donne une mauvaise image de l'EHPAD ou de certains de ses professionnels auprès des familles et résidents

CDIET propose de concrétiser les modules de formation, protocole et médiation par un accompagnement de 7 heures et la participation à une première CM ; éligible à la formation.

Susciter l'enthousiasme et la participation autour de l'alimentation



**Une télé-
surveillance
des résidents
pour
soulager
les équipes**



Télésurveillance :

Assurer une surveillance nutritionnelle de l'ensemble des résidents et proposer des actions préventives

Transmission des informations

La diététicienne récupère les informations nécessaires sur le logiciel de soin.

Analyse de la diététicienne

Basée sur le suivi du poids, les pathologies du résident, ses traitements médicaux et les informations contenues dans les transmissions

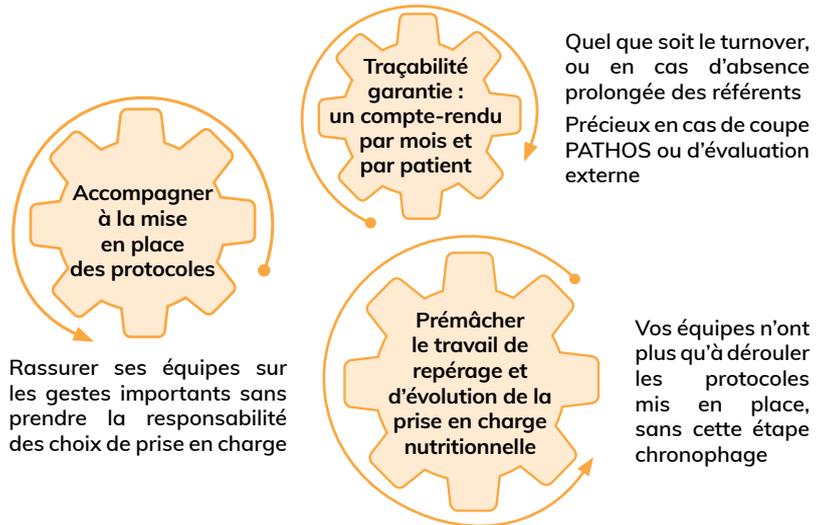
Production d'un compte-rendu pour chaque résident

Des préconisations, résident par résident, adaptées aux capacités et au budget de l'EHPAD, garantissant la traçabilité de la surveillance nutritionnelle de vos résidents auprès des tutelles.

Adressage des informations capitales

Une liste d'actions clés est transmise à chaque acteur ayant un rôle à jouer dans la prise en charge, dans le respect des protocoles de l'établissement. C'est simple et ne génère pas de temps de travail supplémentaire aux équipes.

Améliorer la traçabilité et la qualité de la prise en charge nutritionnelle





D'autres savoir-faire

Recueil pédagogique et méthodologique

- Fiches pédagogiques sur les troubles nutritionnels
- Fiches conseils et recettes par pathologie
- Préconisations et référentiels nationaux



Inclus systématiquement

Plan alimentaire

- Révision existant ou réalisation d'un nouveau
- Déclinaison des menus

Conforme GEMRCN et PAT

Sur demande



Supports de communication

- Pour les familles et personnes extérieures à l'EHPAD

Sur demande





La nutrition au cœur de votre santé



☎ +33 05 32 78 83 40
45, allées Jean Jaurès, 3100 Toulouse
www.c-diet.com

👤 **Juan Pablo Sentou**
Attaché de développement territorial
juanpablo.sentou@ccdiet.care
+ 33 6 29 27 28 93

