L'IMPORTANCE D'UNE APPROCHE **NUTRITIONNELLE INTÉGRÉE DANS LES SOINS DE SANTÉ**

APPROCHE MULTIDISCIPLINAIRE POUR UN RÉTABLISSEMENT OPTIMAL

"Il est important d'impliquer l'ensemble de l'équipe soignante. Pour les patients souffrant de troubles de la déglutition, par exemple, c'est l'orthophoniste qui détermine le niveau de déglutition"

La complexité de la nutrition dans les soins de santé nécessite une approche intégrée dans laquelle les différentes parties travaillent en étroite collaboration. Grâce à une collaboration multidisciplinaire, les établissements de santé peuvent développer une offre nutritionnelle de haute qualité qui répond aux divers besoins des patients, contribuant ainsi à un rétablissement plus rapide et à long terme. Benedicte De Zutter, responsable marketing et diététicienne chez Revogan, nous explique comment ils abordent cette question.

Josefien De Bock

LA NUTRITION, UNE TÂCHE ESSENTIELLE DANS LES SOINS DE SANTÉ

Dans le secteur des soins de santé, la nutrition joue un rôle crucial dans le rétablissement des patients. Par exemple, les protéines sont essentielles à la formation des muscles et à la cicatrisation des plaies, et les graisses saines au bon fonctionnement du système immunitaire. Il a été scientifiquement prouvé qu'une nourriture appétissante, des odeurs agréables, des tables et/ou des plateaux joliment disposés et une atmosphère chaleureuse stimulent l'appétit. C'est précisément parce que l'alimentation a un effet si positif sur le rétablissement et la santé des patients que les hôpitaux et les établissements de soins de santé la considèrent de plus en plus comme un élément important de leur mission principale, plutôt que comme un simple processus logistique qui doit se dérouler aussi efficacement que possible parallèlement aux soins médicaux. Dans le même temps, ils sont tenus par des budgets limités et doivent prendre en compte des exigences strictes en matière de qualité et de durée de conservation. Il n'est pas facile de répondre à toutes ces exigences avec des aliments complets sur le plan nutritionnel, savoureux et appétissants. C'est pourquoi la coopération entre les différentes parties et acteurs autour du patient ou du résident est indispensable. Toutes les parties prenantes - des médecins aux infirmières en passant par le personnel paramédical et de cuisine - doivent être sensibilisées à l'importance de la nutrition.

SPECTRE DE SOINS COMPLEXES

Ces dernières années, le nombre de problèmes de soins et d'états pathologiques a considérablement augmenté. Cette augmentation s'explique en partie par le vieillissement de la population. Par conséquent, la malnutrition liée à l'âge - souvent une conséquence de la démence et/ou des maladies chroniques - est de plus en plus fréquente. En outre, les changements sociétaux, tels que l'augmentation des problèmes de santé mentale et des troubles liés au mode de vie, jouent un rôle important. "Une plus grande diversité des besoins en matière de soins exige des soins plus spécialisés et plus adaptés. Les établissements de santé

doivent constamment s'adapter pour répondre à l'évolution de la demande. Cela signifie non seulement une augmentation du nombre de spécialistes nécessaires, mais aussi une évolution vers une collaboration multidisciplinaire afin de fournir aux patients les meilleurs soins possibles. La nutrition est un élément essentiel de cette gamme de soins complexes", explique Benedicte De Zutter. Elle est diététicienne et responsable marketing chez Revogan, une entreprise belge spécialisée dans le développement et la distribution d'aliments spéciaux (aliments diététiques) pour divers établissements de soins de santé et de soins à domicile.

CONSEILS ET ORIENTATION

L'équipe de diététiciens de Revogan se rend régulièrement dans les établissements de soins de santé avec lesquels elle travaille. De Zutter: "Au cours de ces visites, nous vérifions si tous les produits nutritionnels leur conviennent, nous suggérons de nouveaux produits et nous écoutons les commentaires ou les besoins supplémentaires. Il est important d'impliquer toute l'équipe de soins dans ces discussions. Pour les patients souffrant de troubles de la déglutition, par exemple, c'est l'orthophoniste qui détermine les niveaux de déglutition. Il ne faut donc surtout pas les négliger dans les choix nutritionnels. Nous proposons également des formations, telles que la formation à la finger food pour le personnel de cuisine, au cours de laquelle nous expliquons comment les aliments doivent être chauffés, servis et distribués. Notre rôle en tant qu'entreprise alimentaire a évolué, passant de la simple satisfaction des demandes à une réflexion proactive avec le client. Nous offrons des conseils et une orientation complets sur la sélection des produits, adaptés aux demandes spécifiques des établissements de soins de santé."

DE NOMBREUX GROUPES CIBLES

L'augmentation du nombre de problèmes liés aux soins de santé n'a pas facilité la tâche des entreprises alimentaires qui souhaitent développer des offres adaptées aux hôpitaux et aux établissements de soins. "Il n'existe pas de produit idéal pour chaque patient. Les produits doivent être adaptés aux personnes ayant des problèmes de mastication et de déglutition, sans lactose, végétaliens, sans sucre ou à faible teneur en sucre... C'est pourquoi nous proposons une large gamme de produits qui répondent aux exigences

Dans le secteur des soins de santé, la nutrition joue un rôle crucial dans le rétablissement des patients

LA COLLABORATION ENTRE LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES ET LES ACTEURS DES ÉTABLISSEMENTS DE SOINS DE SANTÉ NE SERA PAS LA SEULE À SE DÉVELOPPER.
MME DE ZUTTER S'ATTEND ÉGALEMENT À UNE PLUS GRANDE COOPÉRATION AVEC DES PARTIES EXTERNES

"Notre rôle en tant qu'entreprise de nutrition a évolué: nous ne nous contentons plus de répondre aux demandes, nous réfléchissons de manière proactive"

Il est important qu'une alimentation adaptée soit également proposée et suivie à domicile

des différents groupes cibles. Pour chaque produit, nous fournissons une fiche technique détaillée, nous disposons de dépliants contenant des informations et des conseils, et tout est également clair sur notre site web", explique Benedicte De Zutter.

NOUVEAUX PRODUITS

Pour continuer à répondre aux besoins de plus en plus complexes du secteur des soins de santé, Revogan est également en permanence à la recherche de nouveaux produits. "Nous tenons compte des demandes spécifiques de nos clients pour différents groupes cibles. Par exemple, pour le niveau 4 de déglutition de l'IDDSI (*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*), nous avons développé des produits faciles à manger à la cuillère, présentés en mini portions, enrichis en protéines et faciles à réchauffer ou à servir décongelés. Nous avons également une gamme complète de produits sans sucre pour les diabétiques. Chaque mois, nous nous réunissons avec les diététiciens de notre entreprise pour voir quels sont les nouveaux produits dont nous avons besoin. Nous impliquons également notre service des achats pour voir ce qui est financièrement faisable. Nous essayons autant que possible de produire nous-mêmes ou de faire produire en Belgique les solutions que nous développons, dans un souci de durabilité et de rapidité."

SOINS DE LONGUE DURÉE

Revogan vise à offrir des solutions à tous les problèmes nutritionnels afin de contribuer au rétablissement des patients ou des résidents. Les repas complets, savoureux et de la bonne taille sont mieux consommés, ce qui permet de réduire le gaspillage alimentaire. C'est une bonne chose pour la gestion financière des établissements de soins de santé, comme le sait Mme De Zutter. Elle note que les appels d'offres actuels ne se limitent pas à l'aspect financier. Le goût et la perception sont de plus en plus importants. "Bien sûr, le coût reste important. Mais quand ce n'est pas bon, cela restera sûrement dans l'assiette. C'est aussi simple que cela. C'est pourquoi, en plus de la valeur nutritionnelle, nous accordons beaucoup d'attention au goût et à l'apparence de nos produits. Prenons l'exemple de notre éclair hyperprotéiné: il ressemble à un éclair "normal", sans l'aspect clinique des compléments médicaux. Cet aspect de la perception ne fera que gagner en importance, d'autant plus que de plus en plus de personnes ont besoin de soins de longue durée. Dans certains services hospitaliers comme la rééducation, l'oncologie et la gériatrie, les patients restent plus longtemps. Pour eux, il est d'autant plus important de pouvoir manger des aliments délicieux et variés afin de favoriser leur rétablissement. L'impact sur le plan mental ne doit pas non plus être sous-estimé."

ÉGALEMENT DANS L'ENVIRONNEMENT DOMESTIQUE

La collaboration entre les entreprises alimentaires et les acteurs au sein de l'institution de soins ne sera pas la seule à se développer. Mme De Zutter s'attend à ce que la coopération avec les parties externes s'intensifie également. "Les patients régressent souvent rapidement après leur sortie de l'hôpital en raison d'une alimentation non adaptée. Pour éviter cela, il est important qu'une alimentation adaptée à leurs besoins soit également proposée et suivie dans la maison de repos et à domicile. Les médecins coordinateurs et conseillers, les médecins généralistes, les diététiciens, les orthophonistes, les aides à domicile et les fournisseurs de repas jouent un rôle crucial à cet égard. Je considère comme un défi passionnant de concevoir et de mettre en œuvre avec eux les bonnes solutions", conclut-elle.