

Les assiettes des Ehpad révèlent des réalités multiples

Publié le 20/02/20 - 18h37

Faut-il se fier au contenu visuel des assiettes pour juger de la qualité d'une cuisine ? Le manger mixé brouille les pistes permettant à des personnes vulnérables et sujettes aux fausses routes de s'alimenter. Plusieurs études et rapports prouvent la difficulté de la réponse à apporter.

Proposer même en établissement une belle assiette est dans l'idéal le désir de tout cuisinier pour donner envie aux résidents de manger. Sur le terrain, la chose semble parfois moins aisée car soumise à de nombreuses contraintes. Cette problématique est souvent au centre de diverses polémiques.

Ainsi la photographie d'un dîner servi dans un Ehpad sur un plateau repas composé d'un petit bol de soupe, de deux parts de fromage, d'une compote et d'une boisson, le tout accompagné du coût mensuel payé par les résidents pour leur hébergement, a enflammé les réseaux sociaux, inspirant quelques "haters". D'autres ont défendu l'établissement attaqué reconnaissant que ce type de repas est plutôt prisé des résidents le soir et qu'effectivement ce n'est pas très photogénique. À son tour, la direction a répondu sur la page Facebook de la résidence ce 19 février déplorant les propos diffamatoires qui ont circulé et ajoutant qu'elle "se réserve le droit d'exercer tous les recours légaux pour réparer les préjudices subis". Elle explique que le repas incriminé servi le 11 février "correspond à une réelle demande des résidents, validée en commission des menus et que sa présentation sera nécessairement revue".

20% de résidents mangeraient mixés

Dans le rapport de la première campagne d'autodiagnostic du projet **Maison gourmande et responsable** auquel participent près de 500 Ehpad (lire aussi notre [article](#)), il ressort que les établissements sélectionnés possèdent "une bonne connaissance des habitudes alimentaires (goût et dégoûts, profils de mangeurs...) et des besoins des résidents". Il y est aussi indiqué que les principales recommandations de bonnes pratiques concernant l'alimentation et le repas "sont globalement respectées : régimes restrictifs limités, textures globalement adaptées (20% des résidents ont une alimentation hachées et 20% mixées), bon respect de la durée des repas (au moins 1 heure au déjeuner et 45 minutes au dîner) et des normes sanitaires (avec la prise de température des repas)". Toutefois, certaines prescriptions mixées sont remises en question pour leur défaut de pertinence. Dans "un établissement sur deux, la texture mixée apparaît trop largement utilisée pour des résidents ne présentant ni troubles de la déglutition ni risques de fausses routes". Reste à savoir quel motif a entraîné la prescription d'une alimentation mixée. Des problèmes bucco-dentaires peuvent aussi expliquer ce choix. Les porteurs du projet recommandent donc de "renforcer la réévaluation régulière des textures modifiées et de s'interroger sur l'origine de la prescription initiale et sa pertinence à l'instant T".

Établissements et dénutrition

En Ehpad ou en établissements de santé, la dénutrition est une problématique identifiée, redoutée et fréquemment dénoncée. Le collectif Lutte contre la dénutrition a ainsi publié sur son [site](#) Internet ses propositions. Il suggère de repenser l'offre nutritionnelle pour les malades et les personnes âgées. Il épingle le faible montant des enveloppes financières consacrées à l'achat des denrées alimentaires estimées autour de 3,73 euros (€) à l'hôpital et 4,20 € en Ehpad par jour, "ce qui ne permet pas de proposer des plats de qualité gustative et de densité protéino-calorique suffisantes". Il serait donc compliqué avec ce tarif de faire de belles

assiettes nourrissantes.

Autres chiffres : parmi les résidents de l'échantillon de **Maison gourmande et responsable**, 27% présentent une dénutrition modérée et 10% une dénutrition sévère. Il est également souligné dans le rapport du projet que la majorité des établissements interrogés "*ont une bonne connaissance des leviers d'action les plus appropriés pour la prise en charge des résidents dénutris (enrichissement maison en protéines et calories bien utilisé, budget pour des compléments nutritionnels oraux...) et un budget pour l'enrichissement maison est identifié*". Reste que mixés et compléments nutritionnels oraux n'ont bien souvent pas une apparence engageante. Récemment, pour entre autres dénoncer les *a priori* négatifs, l'Institut Paul-Bocuse a publié un guide culinaire intitulé *Le plaisir dans l'assiette, personnes âgées en perte d'autonomie* (lire aussi notre [article](#)).

Par ailleurs, après deux ans de développement et 3 millions d'investissement (en recherche et outil de production), l'industriel Nutrisens a présenté début février à la presse ses derniers "cuisinés mixés" qualifiés de "bistronomie en texture modifiée". Un qualificatif qui fait référence à la cuisine traditionnelle mise ainsi à la portée de personnes souffrant de dysphagie. L'industriel a conçu 135 plats différents dont une recette d'œufs en meurette (classique de la cuisine bourguignonne) et aussi travaillé sur les contenants. Il propose des cocottes qui ressemblent à des petites marmites. Ces cuisinés mixés peuvent se présenter également dans des verrines pour les desserts, a indiqué Lucie Borjon, experte dysphasie et textures modifiées chez Nutrisens.

Difficile en effet de deviner au premier coup d'œil le plat ce qui se cache derrière le mixé blanc ou ocre (voir photographie de la quiche lorraine et des pâtes à la bolognaise) quel que soit le dressage imaginé. L'enjeu de tels produits est "*de proposer une alimentation adaptée et sécurisée*", souligne Lucie Borjon. Elle reconnaît que les procédés utilisés par l'industrie (mixages différents pour donner des impressions de texture, gélifiant...) ne permettent toutefois pas de tout proposer. Pommes de terre et lentilles sont difficiles à mixer, tout comme les pâtes. Mais pour ces dernières, l'industriel a trouvé une solution pour qu'elles ne deviennent pas collantes après mixage. Reste maintenant à travailler l'apparence des produits mixés pour qu'ils ressemblent au mieux aux plats originels. Des moules pourraient être utilisés mais pour l'instant le résultat ne semble pas satisfaire vraiment Lucie Borjon.

Lydie Watremetz