

# Le manger mains : le plaisir au bout des doigts



Auteurs: Julie MALHERBES, Agnès PRIME, Marion BONET, Christine ROY, (diététiciennes)  
Co auteur: sous commission CLAN, CHU de ROUEN, ROUEN France



## Introduction:

Le manger mains est une nouvelle technique alimentaire permettant à certains résidents de retrouver une autonomie pour que le repas redevienne un moment de plaisir.

En EHPAD et USLD, le repas permet l'échange entre résidents et avec les équipes de soins. Or ce moment peut poser problème pour certains d'entre eux.

80% des résidents accueillis en institution présentent des troubles cognitifs et/ou praxiques, dénutris ou à risque de dénutrition. Des troubles de déglutition sont souvent associés; c'est la raison pour laquelle l'alimentation doit avoir une texture adaptée.

## Objectif:

Pour 10% d'entre eux, leurs troubles cognitifs modifient la vision de leur environnement. Par conséquent, ils ne savent souvent plus comment se servir de leurs couverts car ils ont une autre représentation de ces objets qui leur est propre.

Un problème alimentaire se pose donc, car les résidents restent perplexes devant leur assiette; ils essaient parfois de s'alimenter comme bon leur semble puis souvent abandonnent et ne s'alimentent plus. De ce fait, ces résidents deviennent dépendants des soignants pour l'alimentation.

D'où la réflexion de trouver une nouvelle technique alimentaire sans couverts, tout en garantissant des apports protéino-énergétiques suffisants pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques et limiter les risques de dénutrition.

## Méthode:

Le principe du "Manger Mains" consiste à présenter au résident des produits alimentaires de faible volume, avec une forme et une consistance adaptée aux textures modifiées et à la consommation avec les doigts, tout en conservant des qualités nutritionnelles et organoleptiques indispensables au quotidien. Après présentation au Comité de Liaison d'Alimentation et de Nutrition (CLAN) du CHU de Rouen, des mesures concrètes ont été prises pour répondre à ce besoin spécifique.

La sous-commission EHPAD-USLD du CLAN, qui réunit professionnels soignants et professionnels de la restauration, a effectué une étude sur la faisabilité de la création de ce nouveau type d'alimentation. Le menu "Manger Mains" doit répondre aux besoins nutritionnels d'un patient âgé présentant des troubles cognitifs et/ou des troubles du comportement alimentaire tout en respectant l'autonomie du patient pour la prise alimentaire. Pour définir un processus de fabrication de ce menu, différents items ont été étudiés: le volume, la forme, la texture, la température, le conditionnement, le nombre de bouchées, leur valeur nutritive, afin d'assurer un état nutritionnel satisfaisant au quotidien.

La sélection des patients pouvant bénéficier du manger mains s'effectue lors de staff interdisciplinaire (paramédicaux et médecins)

Cette technique peut surprendre les familles et les équipes soignantes mais le but est bien que les résidents se réalimentent. Manger avec les mains a toujours une connotation de saleté, de mauvaise éducation et de régression mentale.

Pour surmonter les réticences de l'entourage du patient et de certains soignants, une présentation de la démarche est primordiale car cette technique peut avoir une connotation péjorative. De plus, il est important de faire une information sur les règles d'hygiène autour du repas.

## Résultats:

La convergence d'idées entre l'UCPA, qui avait déjà initié une réflexion au sein de son équipe pour la création de nouveaux produits, et l'expérience du terrain des équipes médico-soignantes a permis la rédaction du cahier des charges de fabrication des bouchées « Manger Mains ». Ces bouchées sont donc proposées lors d'un repas par semaine.

Les équipes soignantes essaient au mieux d'adapter le menu du jour en menu « manger mains » sur les autres repas de la semaine (tartes, toasts, pommes de terre quartier,...)

Même si une certaine autonomie est retrouvée lors du repas, la présence d'un soignant est indispensable pour son bon déroulement (lavage des mains avant et après repas, fausses routes...).



## Conclusion:

Le manger mains valorise le résident car il retrouve une certaine autonomie. Ainsi, celui-ci apprécie à nouveau le plaisir d'être à table et un certain confort par une diversité alimentaire retrouvée se rapprochant au mieux des menus traditionnels. Si le manger mains est incontournable en institution, celui-ci pourrait être une alternative dans d'autres prises en charge nutritionnelles en dehors des EHPAD-USLD.

Prix spécial du jury remporté en communication affichée  
XV<sup>ème</sup> Congrès Inter -Régional de Gérontologie Rouen  
décembre 2014.

2<sup>ème</sup> prix au concours innov' à soins du CHU de Rouen octobre 2015.