Nutrisens*

A l'occasion de la deuxième édition du Trophée NutriD visant à récompenser un projet innovant en nutrition santé, l'organisateur et spécialiste de l'alimentation spécifique, Nutrisens, annonce la présélection de 6 dossiers qui ont retenu l'attention du jury*. Le lauréat sera annoncé lors des prochaines journées de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN), le 2 juin, à Bordeaux. A cette occasion, Nutrisens présentera son action lors d'un symposium, « Retour à domicile : place de l'alimentation », le thème sur lequel les candidats au trophée devaient plancher cette année.

Â

Le trophée NutriD a été créé pour valoriser les initiatives des professionnels de santé. Avec cette initiative originale, Nutrisens participe activement à la recherche de solutions innovantes sur les problématiques de l'alimentation santé. Son crédo : envisager l'alimentation du malade sous l'angle du plaisir, pour favoriser la consommation et le bien-être.

Pour Virginie Pouyet, Docteur en Sciences chez Nutrisens, « la question du retour et maintien à domicile est aujourd'hui au cœur des préoccupations des professionnels et des pouvoirs publics. Dans un contexte où les contours de cette prise en charge restent encore flous, Nutrisens a souhaité mettre en lumière des professionnels, jeunes entrepreneurs ou encore patients et proches aidants qui proposent à leur échelle des projets innovants apportant des réponses concrètes aux problématiques nutritionnelles des patients à leur retour à domicile. »

Â

Les 6 dossiers présélectionnés:

Â

« Les Cétos du Cœur ! et autres régimes... » Breurey-Les-Faverney (70).
www.lescetosducoeur.com

Afin de palier le problème de la mise en place au quotidien d'un changement alimentaire (régime médicament), l'association a développé la possibilité de déplacer une équipe sensibilisée à cette problématique au domicile du patient. L'objectif de l'association est de fournir aux patients et à leur famille un lieu d'échange où trouver du réconfort et des outils peu coûteux pour adapter au mieux leur quotidien à un régime contraignant.

Â

Comment lutter contre la dénutrition de la personne âgée à son retour à domicile - Unité de Diététique Thérapeutique Hôpitaux Sud de Marseille

Dans un objectif de retour à domicile après une hospitalisation en soin de suite et de réadaptation, le patient et ses aidants participent à trois ateliers animés par les diététiciennes. Différents thèmes abordés : effets du vieillissement sur les prises alimentaires ; installation de la dénutrition ; aliments à privilégier ;

enrichissement des repas ; les compléments oraux... L'objectif est de leur permettre de lutter contre la dénutrition en conservant le plaisir de manger et contribuer ainsi au maintien d'un bon niveau d'autonomie à domicile

Â

Verres connectés - AUXIVIA, incubateur Agoranov, Paris, www.auxivia.com AUXI VIA est une jeune entreprise française qui développe des solutions innovantes pour améliorer la qualité de vie et de prise en charge des personnes fragiles ou en perte d'autonomie. Son premier service permet de prévenir la déshydratation grâce à un suivi automatisé des prises hydriques (verres connectés) et un programme d'éducation thérapeutique. L'objectif est de préserver le plus longtemps possible l'autonomie de la personne âgée sur les questions d'hydratation et d'aider ses aidants. AUXIVIA propose les seuls verres connectés du marché adaptés à l'usage des personnes âgées en perte d'autonomie en établissement de santé ou à domicile.

Â

Recettesmixees.fr, un site de conseils sur l'alimentation à texture modifiée. Jérém y Geffroy, diététicien Toulouse.

Les textures modifiées (liquide, mixé, mouliné...) sont un facteur de perte de poids, d'isolement social et de dénutrition. L'objectif est de montrer qu'elles peuvent être source de plaisir, pour le patient qui la consomme mais aussi pour l'entourage qui prend plaisir à faire plaisir. Le projet est de réaliser un site internet accessible par tous et partout, permettant de rendre disponible facilement des conseils adaptés sur les textures modifiées (recettes, conseils sur l'enrichissement, la présentation ou le matériel, menus, listes de courses...).Â Un

aspect collaboratif et de partage est envisagé pour les recettes.

Â

Bien manger pour bien soigner. Unicancer, Centre Jean Perrin, Clermont-Ferrand (63).

L'objectif de ce projet est de redonner l'envie de manger aux patients hospitalisés en service d'oncologie. Pour répondre à cet objectif, le Centre Jean Perrin propose de capitaliser sur le temps passé à l'hôpital de jour à travers 3 actions visant à donner aux patients les clés d'une alimentation plaisir adaptée à l'hôpital comme au domicile. La restauration, en proposant une approche innovante au design culinaire permettant au patient de s'inspirer, de retrouver plaisir en le reproduisant au domicile. Puis, un conseil diététique par un livret ludique, agréable avec des astuces face aux différents effets secondaires des traitements de chimiothérapie. Enfin, l'éducation par les ateliers culinaires proposant outils, techniques, convivialité pour maintenir un apport calorique suffisant.

Â

Livret / Atelier thérapeutique / Alimentation. Valérie Fortin, orthophoniste, Hôpital d'Instruction des Armées Laveran, Marseille (13).

L'objectif de ce projet est de proposer des ateliers thérapeutiques assortis d'un carnet « de liaison » aux patients présentant une dysphagie et qui retournent à leur domicile à l'issue de leur hospitalisation. Il s'agira de leur fournir toutes les

bases nécessaires à la bonne observance de leur régime à domicile. Cette prise en charge permettra d'optimiser et de maintenir le confort et le plaisir des repas.

Â

Â

www.nutrisens.fr

Â

*Le jury pluridisciplinaire est composé d'experts et de praticiens dans le domaine de la nutrition et de la santé : Martine Laville, médecin, spécialiste en endocrinologie,
diabétologie
et nutrition. Présidente de CENS (Centre Européen de Nutrition
pour la Santé)
;
Tony Dos Santos
,
cadre de santé diététicien au Groupe Hospitalier Seclin Carvin, gagnant de la première édition du trophée NutriD sur la thématique de l'alimentation dans la maladie d'Alzheimer
;
Annie De Vivie
,
rédactrice en chef d
'
agevillagepro.com et agevillage.com. Elle dirige aussi le déploiement des

formations à l'approche non médicamenteuse «
Humanitude
»
;
Sabine Soubielle
,
directrice et formatrice de l'Institut Gineste-Marescotti Restauration. Elle est infirmière, nutritionniste, diplômée «cuisinière en collectivité »
;
Claude Windstein
est docteur en pharmacie, secrétaire général Adjoint de l'URPS Pharmaciens Grand Est.