

Roselyne Bausch : Combattre les idées reçues et valoriser le rôle du diététicien

Restauration Collective



©Shutterstock

Alors que la Semaine nationale de la dénutrition va se dérouler en ce mois de novembre, le rôle du diététicien est plus que jamais d'actualité. Tout au long de la chaîne du repas, des menus à la distribution en passant par la production, il peut multiplier les actions dans les établissements de santé et maisons de retraite : participer au choix des produits avec le responsable achat, adapter des recettes avec l'équipe de cuisine, réfléchir avec le service hôtelier pour améliorer la prise du repas, échanger avec les convives et familles... Il fait le lien entre toutes les parties prenantes pour mieux lutter contre la dénutrition. La diététicienne nutritionniste Roselyne Bausch, membre de l'AFDN, nous apporte son éclairage.

Par Karine Averty

Quelles sont vos missions ?

Au sein du groupe hospitalier associatif UNEOS à Metz, nous travaillons avec l'Alsacienne de Restauration, filiale d'Elior, qui passe les commandes et prépare les repas avec son personnel dans les locaux équipés mis à disposition par l'établissement. Avec la société de restauration, nous discutons beaucoup de la composition des plats, et nous validons les menus. Le groupe hospitalier associatif UNEOS comprend 2 hôpitaux et un réseau d'Ehpad. Ce sont des populations



Roselyne Bausch, Diététicienne nutritionniste, Cadre du service diététique et ambulatoire diabétologie UNEOS à Metz, Déléguée AFDN Lorraine. DR

différentes, et des besoins aussi. Il n'y a pas encore de temps diététique associé aux Ehpad, nous faisons le mieux possible. Et pourtant, sans diététicien en Ehpad, on ne peut pas répondre aux besoins nutritionnels des personnes âgées et aux questions des familles. Le diététicien ou la diététicienne a sa place tout au long de la chaîne de production. Sans oublier les achats : je lis parfois les étiquettes, notamment pour les viandes transformées. J'apporte mon expertise en lien avec la diététicienne de la SRC. Je regarde aussi désormais le référencement des fromages, avec un oeil sur les coûts et un autre sur les apports protéiques, pour voir des remplacements possibles. Par exemple, un emmental aura une meilleure qualité protéique qu'un fromage à tartiner. Mais il y a eu tellement d'inflation sur la partie cuisine ! La qualité nutritionnelle, c'est une discussion de chacun, il faut la prendre en compte en lien aussi avec les obligations environnementales, la loi Egalim, etc. C'est une analyse transversale à avoir, sans oublier les besoins du patient dans son lit ou du résident en Ehpad. La loi du 8 avril 2024 sur le bien-veillir va peut-être engager des choses ? De mon côté, j'ai participé à des discussions pour retravailler les cycles de menus sur nos sites. Nous avons également créé un régime seniors qui est servi dans les Ehpad, avec des déclinaisons différentes de l'hôpital. Nous avons mis en place des potages enrichis, notamment pour la population à risque de dénutrition. Pour la Semaine de la dénutrition, nous avons prévu deux temps : l'un le matin en format « coaching » avec les soignants pour rappeler l'ampleur et l'importance de la lutte contre la dénutrition ; l'autre l'après-midi sous forme d'échanges avec les patients et les familles, dans le hall de l'établissement. J'ai proposé à la SRC que le personnel de cuisine puisse aussi venir pour un temps dédié. La prise alimentaire dépend d'un grand nombre de facteurs, et chaque professionnel est impliqué.

Quand avez-vous rejoint l'AFDN et qu'apporte cette association, notamment au niveau de la dénutrition ?

Je suis adhérente de l'AFDN depuis 2018 et déléguée régionale pour la Lorraine depuis 2021. Je viens par ailleurs tout juste de reprendre l'intérim pour le Grand Est : Alsace et Champagne-Ardenne. Cette association permet de s'enrichir des expériences des uns et des autres. Faire partie d'un réseau associatif apporte des échanges au sein d'un même territoire et inter-régionaux. Nous discutons de nos contraintes respectives en libéral, hospitalier ou restauration collective... et aussi de nos initiatives et solutions. L'AFDN milite pour une plus juste reconnaissance du métier de diététicien nutritionniste, pour mieux faire connaître ses compétences. En mai dernier, l'association a envoyé auprès des ministères concernés une demande de création d'un statut de diététicien nutritionniste en pratique avancée en onco-hématologie, ainsi qu'une demande de délégation d'actes médicaux pour le diagnostic et la prise en charge de la dénutrition. La lutte contre la dénutrition, c'est toute l'année ! Avec l'association, nous cherchons à montrer le rôle du diététicien dans la prévention, son intérêt pour le patient dans la réussite de ses traitements ou encore de la réduction des complications notamment lors des opérations.

Je participe depuis plusieurs années à un groupe de l'AFDN qui pilote des projets pour la Semaine nationale de la dénutrition. Cette année ils prendront la forme de quiz, qui fonctionnent bien dans les échanges, les interactions. Nous utilisons différents

canaux de communication, en particulier les réseaux sociaux. Il y a beaucoup de croyances, d'idées reçues, que nous essayons de combattre : sur l'alimentation, le cancer, le surpoids... En cas de maladie, le corps doit se préparer à un combat. Et se prémunir avec la vieillesse. Il fonctionne grâce à des nutriments micro et macro, pour être prêt il faut être armé, avoir des ressources. J'explique aux aides-soignantes que perdre quelques kilos n'est pas anodin, c'est souvent là qu'il faut se méfier. Les diététiciens doivent faire un travail pédagogique en permanence. De plus, il est nécessaire d'avoir un discours commun autour du patient. Le CLAN peut intervenir à ce niveau-là. Le rôle du diététicien commence à changer, avec une nouvelle génération de médecins et personnel de soins qui le prend plus en compte, mais il faut encore combattre les idées reçues.

Comment intervenir en Ehpad et à l'hôpital ?

C'est souvent compliqué d'intervenir, le temps du diététicien nutritionniste associé dans les Ehpad est insuffisant. Si l'on ne dispose que de 4h par mois, on se contente de la lecture des menus... Il est trop peu présent dans ces établissements pour pouvoir collaborer efficacement avec les cuisiniers, pourtant ce serait un plus. Par mon expérience, je suis convaincue de ce rôle à jouer : le diététicien peut agir sur les formations, les techniques d'enrichissement, etc. Les compléments alimentaires sont parfois donnés sans vraiment évaluer les besoins. Ces derniers ne sont pas les mêmes selon l'âge, l'état physiologique... Il faut aussi tenir compte des troubles de la déglutition ou neurologiques. Cette complexité nécessite des expertises précises pour lesquelles le diététicien n'est pas sollicité. L'évaluation des besoins passe par des outils. Le diététicien peut le faire pour la partie nutritionnelle, en y associant aussi les besoins humains. D'où l'intérêt de parler aux familles, leur expliquer, faire le lien avec la maison. La personne âgée n'a pas les mêmes besoins, le même métabolisme qu'un adulte.

La prévention de la dénutrition doit notamment se faire sur les heures de repas en collectivité. Il faut resensibiliser les équipes, réexpliquer pour donner du sens. Par exemple de l'utilité de proposer une collation nocturne pour lutter contre le jeûne et une autre à 10h. Les cuisiniers voient peu ou pas les patients et les résidents, la distribution des repas, ils ne connaissent pas les pathologies. Ils doivent trouver du sens dans leurs missions au quotidien, tout comme le personnel hôtelier, et le diététicien peut faire le lien. Un contexte inflammatoire, la maladie, l'isolement, l'obligation d'être à l'hôpital ou en Ehpad qui n'est pas un choix, ajoutent à la non-envie de la prise alimentaire. La qualité de la préparation, le goût, puis la présentation, le dressage participent à la lutte contre la dénutrition. Un repas doit être appétissant pour donner envie de manger. Les manger-mains, les textures modifiées ont de ce point de vue là évolué positivement ces dernières années. Même si là encore leur image se heurte à des idées reçues. Il faut convaincre tout le monde, des cuisiniers aux soignants en passant par les patients et les familles. Les régimes trop restrictifs ont tendance à favoriser la dénutrition, mais ils sont moins fréquents qu'avant. L'AFDN a contribué à ce changement, qui n'est cependant pas opéré partout. Le diététicien a sa place dans la diffusion de ces messages. La dénutrition est une maladie, mais elle n'est pas assez perçue ainsi. Que ce soit pour un résident en fin de vie, un patient sous dialyse, en sortie d'opération, en cancérologie : le repas doit être mangé, il faut s'adapter avec des petits sandwiches, des collations de type yaourt, madeleine, etc. J'ai par exemple travaillé avec la SRC pour ne pas jeter les tartes aux pommes en surplus, mais les transmettre dans les services de soin pour des collations. L'organisation tient souvent du bon sens ! J'ai cet avantage d'avoir pu travailler auparavant sur la gestion d'une cuisine et d'en connaître les contraintes et les enjeux pour préserver le maximum de qualité, et réfléchir avec la SRC à la fois pour la cuisine et les services de soins.

Quels sont les enjeux aujourd'hui et demain ?

Il y a de nouveaux enjeux environnementaux, la loi Egalim, etc. Avec l'AFDN, nous nous préparons à nous dire que notre place change ! Nous sommes obligés d'avoir une vision beaucoup plus élargie sur ces domaines pour répondre à une demande qui émerge. Nous sommes formés avec des valeurs scientifiques, et nous mettons en avant la formation et la reconnaissance. La cohésion est également indispensable. Nous avons 3 commissions au sein de l'AFDN qui travaillent ensemble, sur l'offre alimentaire en restauration collective, l'éducation pour la santé et prévention, et le parcours de soins.

RAPPEL : La Semaine nationale de la dénutrition a lieu chaque année, et se déroulera **du 12 au 19 novembre** partout en France ([voir précédent numéro](#)). Retrouvez les propositions du Collectif, les actions labellisées mises en oeuvre lors de cette opération de sensibilisation et d'autres informations sur www.luttecontreladenutrition.fr. L'AFDN défend l'idée que la

présence d'un diététicien en restauration collective est essentielle pour anticiper, détecter et lutter efficacement contre la dénutrition, particulièrement dans des contextes à risque. (*voir ci-dessous*)

PARCOURS

Exerçant depuis 2019 au sein du groupe hospitalier associatif UNEOS à Metz, Roselyne Bausch affiche un parcours professionnel d'une vingtaine d'années. De formation technico-sociale, elle y découvre notamment l'alimentation du bien-portant et la restauration collective.

Elle est d'abord conseillère en économie sociale et familiale, est embauchée au CHS Ravenel à Mirecourt (psychiatrie), où elle a l'occasion de collaborer avec la cuisine pour des missions sur la fonction repas en lien avec la diététicienne. Elle travaille ensuite pour la Fondation Vincent de Paul, un groupement d'établissements privés où elle supervise la fonction logistique, dont la restauration, dans deux Ehpad. Après plusieurs années de préparation, elle prend un congé formation pour un BTS diététique et valide son diplôme en 2018. Dans le cadre de son mémoire, elle évoque la place du diététicien en Ehpad, une approche récompensée par l'AFDN en 2019 du Prix Anne-Marie Dartois. Après un an en Ehpad, elle trouve un emploi de cadre diététique à Metz, au sein d'UNEOS.

Un engagement sur tous les fronts

- **Expertise nutritionnelle** : les diététiciens sont formés pour comprendre les besoins nutritionnels spécifiques des différentes populations (enfants, personnes âgées, personnes malades, etc.). En restauration collective, ils peuvent adapter les repas pour garantir un apport suffisant en calories, protéines, vitamines, et minéraux, ce qui est essentiel pour prévenir la dénutrition. Ils apportent leur expertise dans les relations avec les familles pour répondre aux croyances alimentaires (par exemple, la personne âgée ne doit pas manger de viande le soir, la personne diabétique, pas de carottes...). Le cuisinier n'est pas formé aussi bien sur la connaissance des aliments et le diététicien offre en plus son expertise sur les physiopathologies des maladies ou état nutritionnel.

- **Personnalisation des menus** : ils peuvent élaborer des menus équilibrés, variés et adaptés à des situations particulières (pathologies, intolérances alimentaires). Par exemple, dans les établissements de santé ou Ehpad, les besoins nutritionnels des personnes âgées ou malades nécessitent une attention particulière, et les diététiciens veillent à ce que les repas soient en adéquation avec leurs besoins. Il est essentiel que des postes au sein des Ehpad soient créés ou amplifiés en matière de taux horaires. Pour les patients très dénutris, le diététicien, en collaboration avec le cuisinier, va pouvoir travailler des recettes enrichies pour les petites portions. Encore une fois, l'explication du diététicien auprès des familles a son importance. Elles peuvent en effet penser que leur proche est moins nourri par la petite portion, alors qu'il s'agit de concentrer les calories et protéines.

- **Formation et sensibilisation des équipes** : les diététiciens participent à la formation des personnels de cuisine et de service. Ils peuvent les sensibiliser aux enjeux de la dénutrition, notamment en ce qui concerne la texture modifiée des repas pour les personnes ayant des difficultés de mastication ou de déglutition, et à la vigilance sur l'observation des comportements alimentaires des convives. L'AFDN propose elle-même des formations continues à destination des diététiciens pour peaufiner leur expertise et leur permettre de se tenir à jour sur les dernières recommandations en vigueur.

- **Suivi de l'état nutritionnel** : dans les établissements de soins ou les Ehpad, les diététiciens peuvent évaluer l'état nutritionnel des patients ou résidents. Ils détectent les signes précoces de dénutrition, permettant ainsi une prise en charge rapide par une adaptation des apports alimentaires en se mettant en relation avec l'équipe de restauration. De plus en plus d'établissements rédigent un protocole de coopération de délégation de compétence pour permettre aux diététiciens la prescription de compléments nutritionnels. L'AFDN a d'ailleurs réalisé un communiqué transmis au ministère de la Santé le 2 mai dernier.

- **Respect des recommandations** : les diététiciens sont les garants du respect des recommandations nutritionnelles en vigueur (comme le GEMRCN ou encore la loi Egalim). Cela permet de s'assurer que la qualité nutritionnelle des produits et repas est en conformité avec les normes, contribuant à éviter les carences.

- **Mise en place des recommandations sur les aliments standards et thérapeutiques en établissements de santé** : co-écrites avec l'AFDN et SFNCM. Le diététicien a un rôle essentiel dans la mise en place de l'allègement des régimes hospitaliers, par l'évaluation nutritionnelle des plats servis pour évaluer l'apport calorique et protéique consommé par le patient ou résident, par la mise en place des textures alimentaires permettant de garantir une meilleure prise alimentaire pour l'usager.

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : en travaillant sur l'appétence des repas et en ajustant les portions selon les besoins spécifiques des convives, sans oublier les conditions de service des repas. Les diététiciens contribuent ainsi à réduire le gaspillage alimentaire, tout en s'assurant que les personnes consomment suffisamment pour couvrir leurs besoins nutritionnels. Les diététiciennes s'assurent que la lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas au détriment du patient (diminution des portions).

- **Garant de la couverture des besoins dans le changement de mode alimentaire** : l'alimentation durable, les changements environnementaux impactent et modifient les modes alimentaires. Le diététicien par ses connaissances (connaissance des aliments, biochimie, métabolisme) va pouvoir conseiller et accompagner les personnes et collectivités dans ce changement, sur des bases scientifiques. L'AFDN est partie intégrante dans ce changement par des formations autour de l'alimentation durable ou par la signature de la tribune Réseau Action Climat.

- **Fédérateur donner du sens au travail des cuisiniers** : en établissement de santé, les cuisiniers rencontrent peu ou pas les personnes pour qui ils préparent les repas. Il est indispensable que les cuisiniers et personnels de restauration connaissent les enjeux pour le patient, et de les placer en tant qu'acteurs dans la lutte contre la dénutrition. Le diététicien peut expliquer les situations pathologiques ou physiologiques des patients/résidents reçus, et expliquer l'intérêt des adaptations attendues lors de la préparation.