

# La diététique à domicile

Autor(en): **Dana-Classen, Nicole**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Magazine aide et soins à domicile : revue spécialisée de l'Association suisse des services d'aide et de soins à domicile**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 5

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-853012>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# La diététique à domicile

Elles sont trois diététiciennes diplômées, réunies autour d'une table pour parler de leur activité dans l'institution genevoise de maintien à domicile (imad). Tamara Del Tatto, Isabelle Bard Petelat, Sandra Gorgerat ont chacune plus de douze ans de maison. Et le lien semble très fort avec ce qui fait leur quotidien: la promotion de la santé par l'alimentation.

Si leur travail est en grande partie lié aux repas livrés chaque jour à près de 1400 personnes, elles ont également un rôle de conseil et de prévention très important. Tout d'abord, il s'agit d'adapter les menus préparés par les cuisines des Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG): on ne mange pas de la même façon chez soi toute l'année que pendant une hospitalisation de quelques jours. La clientèle concernée est majoritairement âgée, mais souvent en bonne santé. Environ deux mois à l'avance et en collaboration avec l'équipe de cuisine, les diététiciennes mettent donc en place des menus hebdomadaires: repas normaux, repas sans viande (avec du poisson 3 fois dans la semaine), repas «épargne digestive» qui contiennent moins d'aliments gras ou susceptibles de ballonner, ainsi que des repas adaptés pour les diabétiques et des repas sans gluten et/ou sans lactose, ou sans résidus.

Enfin, il existe pour chaque menu plusieurs textures possibles, pour tenir compte des problèmes de déglutition (liés à des affections oto-rhino-laryngologiques, par exemple) ou de mastication. Haché, mixé entièrement ou en partie, le repas est alors proposé sous forme d'émincés et de

mousses délicates, sans faire de concessions au goût des aliments. Et toujours, en privilégiant la variété. Trois fois par semaine, le fromage et la salade sont présents avec le menu. Pour les jours de fête, des repas spécifiques sont élaborés avec par exemple une entrée raffinée.

En somme, les 4000 clients imad concernés n'ont pas de choix de menu, mais des menus de choix.

Ils peuvent préciser ce qu'ils ne souhaitent pas manger: par exemple en supprimant le porc et le poisson. Les diététiciennes sont leurs interlocuteurs pour adapter au mieux les repas.

## Le goûteur de Cléopâtre aurait aimé.

Tous les jeudis, les trois fées de la diététique se mettent à table avec l'équipe des HUG pour goûter l'ensemble des menus de la semaine en cours. L'idée est d'améliorer ce qui peut l'être, de relayer les impressions recueillies par les livreurs au sujet d'un plat peu apprécié, d'encourager les innovations, bref, de mettre du sel dans la collaboration! Bien sûr, psychologiquement, la restauration collective ne peut pas avoir les mêmes vertus que les petits plats qu'on

## De la variété toute l'année



Les menus sont adaptés et testés – et les innovations bienvenues.



Isabelle Bard Petelat, Tamara Del Totto et Sandra Gorgerat sont à l'écoute des clients d'imad tous les jours. Photo m2d

aurait choisis et mitonnés soi-même. Au départ, il y a là un deuil à faire pour les clients qui ne parviennent plus à cuisiner. Mais globalement, les réactions sont bonnes et le repas livré est ressenti comme une grande aide.

### Consultations et prévention

Les motifs d'interventions des trois spécialistes sont divers. Elles prennent contact par téléphone ou se rendent au domicile du client, généralement sur demande de l'infirmière référente, du médecin, du livreur ou du client lui-même. Les problèmes auxquels elles sont le plus fréquemment confrontées sont la dénutrition, le diabète, le surpoids et l'obésité, ainsi que les problèmes digestifs, que ce soit chez des personnes âgées ou des personnes plus jeunes. Il s'agit également de prendre en charge les personnes au sortir de l'hôpital: comme elles rentrent chez elles plus rapidement qu'autrefois, elles n'ont parfois pas eu le temps de recevoir des conseils pour leur retour à domicile. Ces prestations ne sont pas facturées aux clients. Pour un suivi prolongé, Tamara, Isabelle et Sandra les orientent parfois vers un cabinet de diététique dont les prestations seront prises en charge par l'assurance maladie.

Parmi leurs autres activités, les diététiciennes participent à la mise en place d'«Autour d'une table». Cette prestation permet aux personnes en âge AVS encore autonomes de se retrouver dans un restaurant de quartier pour prendre un repas en compagnie. «Autour d'une Table» a lieu dans différents restaurants de la Ville de Genève ainsi que dans la plupart des communes. Le prix payé par le client est le même que celui d'un repas livré à domicile. Un

moment de convivialité et de fête, qui redonne envie aux clients de sortir de chez eux, car ils se sentent attendus et entourés – et qui permet de stimuler leur appétit.

A Genève, la promotion de la santé par l'alimentation se fait également dans les Unités d'Accueil Temporaires et de Répit (UATR) et dans les Immeubles à encadrement pour personnes âgées (IEPA). Les diététiciennes supervisent les menus servis dans les salles à manger et interviennent régulièrement auprès des locataires pour les encourager à bien s'alimenter. Elles interviennent par ailleurs régulièrement lors de formations destinées aux professionnels de la santé. Enfin, le grand public est également approché lors de journées de prévention, d'événements locaux, ou pour les parents dans le cadre des consultations parents-enfants de quartier. Car l'alimentation nous concerne tous!

Nicole Dana-Classen

### Bon appétit!

Le repas imad est présenté dans une barquette à compartiments scellée hermétiquement; salade, pain, dessert et soupe sont emballés individuellement. Le tout est livré à domicile en liaison froide, entre 8h30 et 12h30, par 45 livreurs qui rayonnent sur tout le canton. Le menu apporte en moyenne 1000 kcal et 50 g de protéines. Il n'est donc pas suffisant pour couvrir les besoins nutritionnels quotidiens. Les diététiciennes recommandent de le compléter par un petit-déjeuner, un deuxième repas et des collations. Le prix du repas est de CHF 15,80, tarif indexé aux revenus du client.