

Restauration & Nutrition
Hospitalière, gériatrie,
handicap



6 SEPTEMBRE 2016
NUTRITION SANTE



Expertise

Ingénierie

Innovation

Stratégie

Accompagnement





Assembler les compétences des professionnels hospitaliers, gériatriques et handicap



Accompagner chaque projet vers la progression de la performance alimentaire et nutritionnelle



Accompagner les projets jusqu'à la réussite opérationnelle



Ouvrir de nouvelles voies dans la prise en charge nutritionnelle des personnes en situation de fragilité

Innovant

Collaboratif

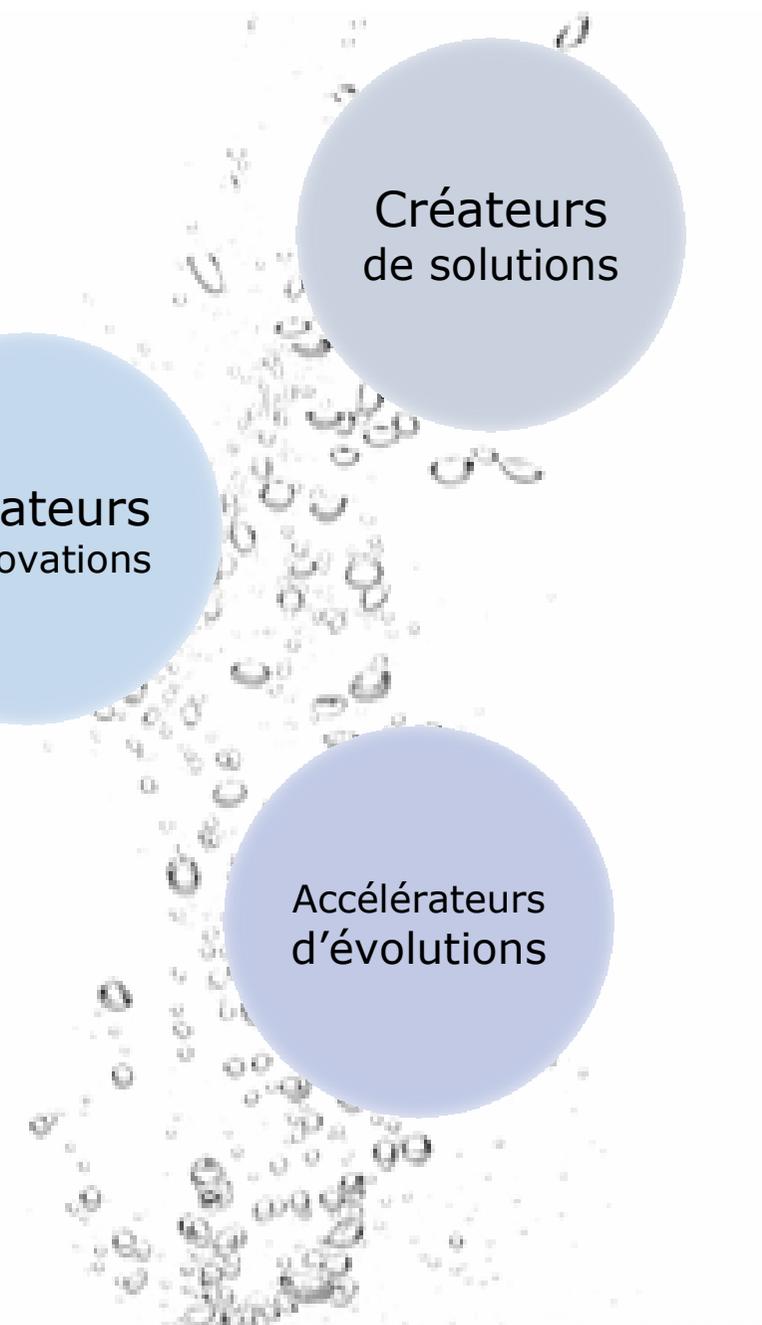
Humain

Agile

Respectueux

Visionnaire

Entrepreneur



Notre force collective

pour accompagner alimentation et nutrition vers la performance

4 Directions régionales pour accompagner les projets



Une expertise pour accompagner les professionnels de cuisine



Un accompagnement vers une nouvelle approche de l'alimentation des personnes en situation de fragilité

Notre équipe d'experts

au cœur des projets restauration et nutrition

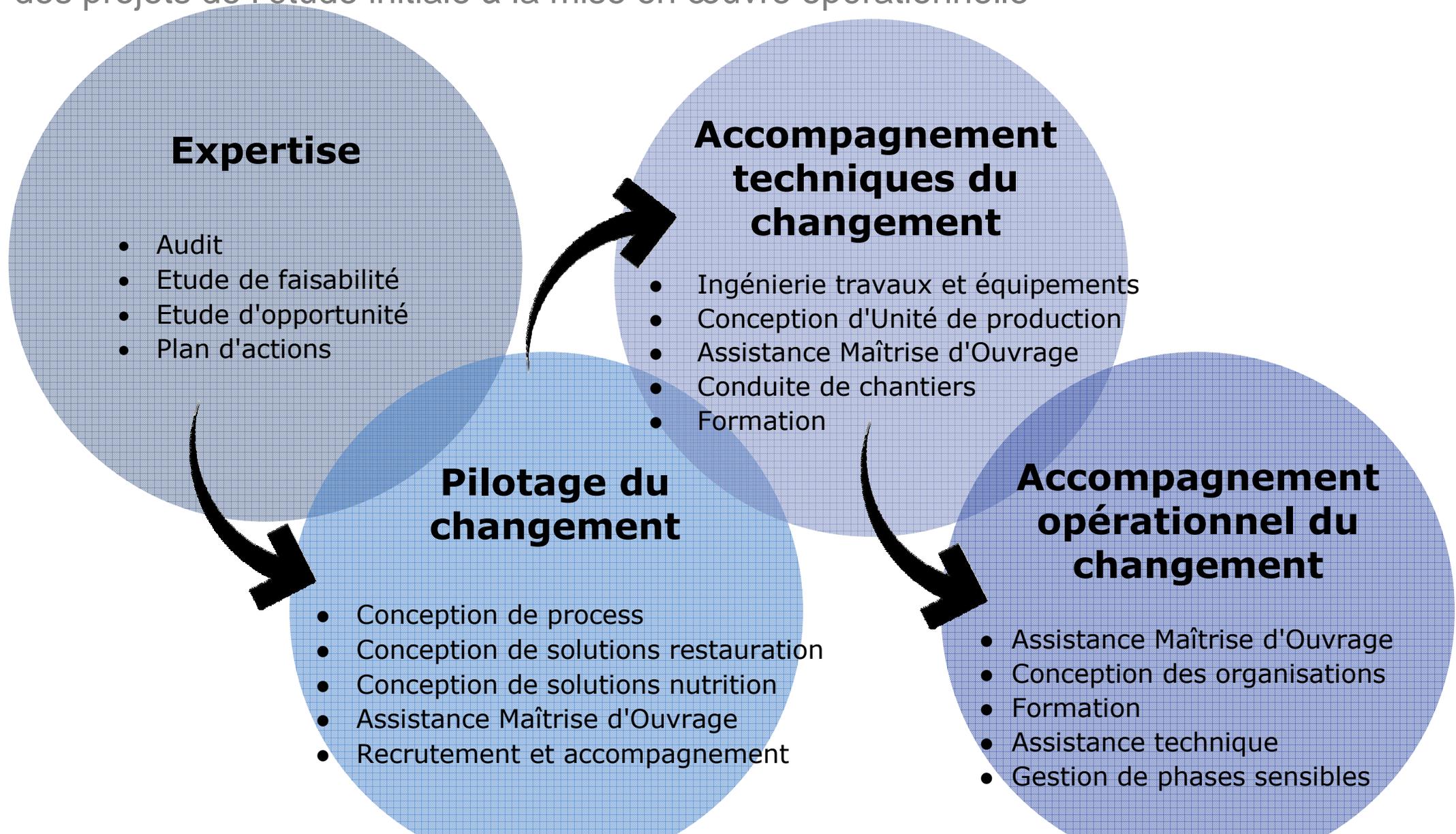


Une équipe de 30 experts et collaborateurs permanents et 30 experts vacataires

- Ingénieurs restauration
- Ingénieurs nutritionnistes
- Diététiciennes nutritionnistes
- Maître de conférences Universitaire associé
- Experts culinaires
- Chef de cuisine expert
- Collaboratrices fonctions support
- Chercheurs, scientifiques, Directeurs, médecins, ingénieur en blanchisserie, ingénieur logistique.

Notre accompagnement

des projets de l'étude initiale à la mise en œuvre opérationnelle



Nos formation & cursus universitaires

au service des projets et de l'expertise

Une offre de formation continue conçue en lien avec la R & D

Une transmission de savoir exigeante pour les professionnels santé

MIRCES : depuis 2007
unique parcours
universitaire CEE pour les
ingénieurs en restauration
secteur santé



Diplôme Universitaire
de nutrition et
alimentation des
personnes en situation de
fragilité.

1^{ère} promotion printemps
2017

Eric COMMELIN, fondateur du Groupe ec6, Maître de conférences associé de l'Université Lyon 3, est chargé de la mise au point et de la conduite des cycles de formation universitaire.

Le pilotage rédactionnel de [guides de bonnes pratiques](#) et de [référentiels](#) :

- Guide prise en charge hôtelière des patients en fin de vie – presse EHESP
- Guide CLAN rédigé pour la Meah
- Guide de bonnes pratiques co-rédigé pour la Meah
- Guide alimentation Alzheimer, s'adapter au quotidien – Presses EHESP
- Guide alimentation séniors pour la revue EHPAD Magazine
- Guide 3S alimentation et nutrition des personnes en situation de déficiences intellectuelles

La participation, pour la Région Rhône Alpes Auvergne, aux réflexions sur la nutrition en restauration santé lors de l'exposition universelle



et le développement de nouvelles approches

L'innovation ec6 pour dessiner l'avenir au travers de programmes de R&D :

Programme national
pilote par l'INRA et VITAGORA



Programme européen
pilote par l'université de BOLOGNE



Financé par l'ANR - Conduit en partenariat avec :



Les objectifs

Le champ du programme RENESSENS

- L'alimentation et la nutrition des Personnes Agées / **EHPAD** / à **domicile**

L'objectif

- Intégrer de nouvelles approches de l'offre alimentaire **Structurelle** / **Opérationnelle**
- Evaluer le lien entre la santé des séniors et l'offre alimentaire
- Identifier les impacts sur la santé et l'utilisation des ressources mises en œuvre

La mesure de la performance

- Prise en charge opérationnelle intégrale de la restauration d'EHPAD
- Conduite d'entretiens culinaires réguliers avec les convives
- Mesure permanente de l'évolution de paramètres santé/satisfaction (2 ans)
- Analyse des données pour détermination de tendances par 4 laboratoires universitaires



Adapter les volumes alimentaires et la densité nutritionnelle.

- Raisonner en « apports et densité nutritionnels » et non en « grammages »
- Intégrer la notion de profil de mangeur (très petit / petit / normaux / grand mangeurs)

Restructurer la journée alimentaire

- Densifier les rendez vous alimentaires secondaires : petit déjeuner et goûter
- Concentrer les apports protéiques sur la phase matinale



Positionner les cuisiniers au cœur du projet nutritionnel

- Utiliser uniquement des fruits frais et de saison
- Réaliser l'ensemble des fabrications « maison »
- Élargir la palette des techniques culinaires (Cuisson basse température, sous vide, cuisine moléculaire)

Evoluer vers une alimentation libérée pour plus de plaisir et d'envie

- Placer le plan alimentaire au cœur du dispositif pour structurer l'équilibre alimentaire
- Evoluer vers une cuisine de l'inspiration et de l'envie du moment et de la saison
- Associer les convives à leur restauration et leur nutrition

Positionner les aliments à texture modifiée au cœur du dispositif

- Élargir les techniques culinaires pour décliner les textures modifiées (gastronomie moléculaire)
- Réaliser des menus complet fabriqués « maison » déclinés dans toutes les textures
- Réaliser des enrichissements culinaires pour garantir plaisir et performance nutritionnelle

Les allégations alimentaires

Intégrer dans la fabrications des repas les bonnes pratiques nutritionnelles des séniors

- Concentration des apports en protéines
- Diversification des sources de protéines
- Recours à des aliments à forte densité micro nutritionnelle
- Adaptation du rapport sodium / potassium
- Equilibre du rapport oméga W3 / oméga 6
- Réduction des sucres simples au profit des sucres lents
- Réintégration de la place stratégique de l'œuf
- Sources et traitement des fruits (fruits frais uniquement)

Sources



40 personnes âgées
/EHPAD

Evaluation permanente de paramètres liés à la santé nutritionnelle et à l'alimentation

- ✓ Informations générales du résident
- ✓ Données concernant l'alimentation (régimes, textures, profils de mangeur, relevés ingesta)
- ✓ Données sur l'autonomie (GIR, pathologies cognitives)
- ✓ Données médicales (pathologies chroniques, CNO, supplémentation en médicaments, jours d'hospitalisation, taux de chutes)
- ✓ Données liées à la dénutrition (albuminémie, courbe de poids, IMC)

Evaluation permanente sur 1 EPHAD avec une approche restauration standard

Evaluation permanente sur les 2 EHPAD accompagnés

Mesures des impacts
santé – satisfaction – économie



restauration & nutrition
hospitalière, gériatrie, handicap

Eric Commelin
Directeur



06 61 57 68 80
e.commelin@ec6.fr

www.ec6.fr

Le Mont 71520 Saint Point

tél. 03 85 38 20 02

fax 03 24 38 01 48



Eric COMMELIN
MAITRE DE CONFERENCE ASSOCIE
MASTER INGENIERIE RESTAURATION ETABLISSEMENTS DE
SANTE
ASSOCIATE MASTER OF CONFERENCES
TEL + 33 (0)6 61 57 68 80
e.commelin@ec6.fr
FACULTE DE DROIT / IFROSS / 18 rue Chevreul / 69007 Lyon / ifross@univ-lyon3.fr / +33 (0)4 78 78
WWW.IFROSS.COM