

LE COMITÉ DE LIAISON ALIMENTAIRE NUTRITION

En 1997, le rapport du Pr Guy-Grand pour améliorer la prestation Alimentation-Nutrition dans les structures de soins propose la création de Comités de Liaison Alimentation Nutrition regroupant les professionnels concernés : médicaux, soignants, diététiciens, administratifs, responsables restauration et hôtellerie.

Données de contexte

En effet, sur le terrain, on constatait des dysfonctionnements évidents :

- Les préoccupations alimentaires du patient ne constituaient pas une priorité mobilisatrice. Dans le cas contraire, les ré-organisations des établissements n'intégraient pas l'alimentation dans sa dimension globale (confort du patient et objectifs médicaux).
- La dénutrition chez les patients hospitalisés déjà sous-estimée, n'était pas prise en compte sur le plan médical par des objectifs nutritionnels clairs.
- L'existence de failles ou d'inadaptations dans la prestation restauration pouvaient concerner l'équilibre, la variété, les quantités, la présentation, la qualité du service et les équipements. Ceci mettait à mal le confort alimentaire et aggravait le risque de dénutrition.

Il était rappelé que l'alimentation, particulièrement en milieu hospitalier, doit assurer une triple fonction :

- élément de l'action thérapeutique = fonction « nutrition »
- élément important de confort et d'accueil = fonction « restauration »
- élément d'éducation et d'information nutritionnelle = fonction « prévention »

La création de CLAN répond à cette volonté d'intégrer toutes ces fonctions et de fédérer les professionnels des différents métiers. Depuis la circulaire de mars 2002, leur création est recommandée. En 2004, près de 30% des établissements déclarent les avoir mis en place. Il s'agit de comités consultatifs à activités multiples qui élaborent des stratégies de dépistage des troubles nutritionnels, des audits de pratiques, des règles de bonnes pratiques, des procédures de nutrition artificielle et travaillent à la mise en place d'équipes opérationnelles de nutrition clinique...

Pourquoi un CLAN Départemental en Sarthe ?

Le thème de la nutrition mobilisait médecins hospitaliers, diététiciens et directeurs dans le département depuis plusieurs années. Un « groupe nutrition » s'était constitué.

La réflexion de ce groupe avait intégré les recommandations pour la création des CLANs, les orienta-

tions du PNNS (Programme National Nutrition Santé) et la volonté de la communauté d'établissements hospitaliers de l'époque. Il fallait renforcer et structurer la dynamique d'amélioration de la prise en charge nutritionnelle dans toutes les structures engagées et ce de manière si possible homogène.

Auteurs :
Dr CHLALA - Dr ALIX -
Mme SOUVRE, diététicienne -
Mme HEULIN, diététicienne -
Mme ROUZE, secrétaire -
Clan de la Sarthe

Cet axe fort était confronté à la réalité des disparités des moyens dans les établissements de dimensions diverses. La création d'un « outil commun » avec des missions claires a paru pertinente. Dans cette idée, un règlement intérieur fut formalisé et adopté par les structures. Il a servi de support auprès des tutelles DDASS et ARH dont le soutien a été décisif. En 2004, un CLAN Départemental

naissait avec son équipe opérationnelle : l'UDNC (Unité Départementale de Nutrition Clinique).

Le C.L.A.N. départemental est composé des représentants des hôpitaux participant à la structure, répartis en 5 collèges (administratifs, médecins, diététiciens, responsables restauration, soignants).

Le rôle d'un CLAN

Considérant la nutrition comme un enjeu important de santé publique, le CLAND s'inscrit comme un acteur dans la dynamique d'amélioration des connaissances et des pratiques dans ce domaine. Ainsi, dans ses objectifs, sont déclinés des thèmes tels que : le renforcement des liens entre les structures hospitalières de la Sarthe et avec

d'autres acteurs de santé autour du thème de l'alimentation-nutrition ; l'incitation à considérer l'alimentation comme un soin dans la prise en charge globale des patients ; l'assurance de la continuité des soins pour la prise en charge alimentaire et nutritionnelle...

Les actions du CLAND-Sarthe

Assurer le suivi des patients en nutrition entérale à domicile

Le CLAND-Sarthe a créé une consultation de suivi nutritionnel qui s'adresse à tous les patients adultes du département bénéficiant d'une Nutrition Entérale à Domicile (alimentation artificielle par sonde). Elle est assurée en binôme par un médecin nutritionniste et une diététicienne.

Former les professionnels

Un module pour lutter contre la dénutrition est proposé à l'ensemble du personnel des structures hospitalières de la Sarthe. En 2006, 65 professionnels ont été formés dans cinq établissements différents.

Communiquer

Les groupes d'échanges professionnels entre diététiciens et responsables restauration ont permis la réalisation d'actions à l'échelle départementale :

- Un répertoire de recettes de préparations à textures modifiées

- Une journée départementale de la restauration hospitalière

Le 26 avril 2007, un menu identique a été proposé à 6000 convives hospitalisés dans le département. Soutenue par le CLAND, cette démarche a mis en valeur : la dynamique départementale et la collaboration entre les responsables d'établissement, les médecins, les équipes de soins, les diététiciens et les équipes de restauration et d'hôtellerie ; le travail de fond réalisé depuis 2004 par les responsables restauration et les diététiciens du département ; le professionnalisme et les particularités de la restauration hospitalière et ses contraintes.

Les professionnels du milieu hospitalier (soin et restauration) montrent leur intérêt à être formés sur les sujets de nutrition. Les consultations de nutrition pour les patients et leur famille sont utiles et même indispensables dans certaines situations. Les CLAND répondent à ces attentes, leur développement dans un plus grand nombre d'établissements est souhaitable.

En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Partenaire presse :



Sources

- Enquête DHOS « état des lieux des CLANs » – 2004