

Lucie CHABILAN, étudiante en 2^{ème} année de BTS Diététique
Émilie CORTES, étudiante en 2^{ème} année de BTS Diététique

Le vendredi 18 novembre 2019

Compte rendu de la conférence « Alimentation et fin de vie »

Le vendredi 11 octobre 2019, les élèves de deuxième année de BTS diététique du lycée Jean Hyppolite de Jonzac (17) ont participé à la deuxième édition du forum régional nutrition à Nantes organisée par la SRAE Nutrition (Structure régionale d'appui et d'expertise) des Pays de la Loire. Plus de 800 professionnels et étudiants du domaine de la santé ont été conviés à cette journée. Le programme comprenait de nombreuses conférences et des ateliers sur divers thèmes autour du cancer et de la dénutrition.

L'objectif de cette édition a été l'échange entre les professionnels en partageant leur connaissance et l'écoute de l'auditorium.

Après un début humoristique avec un sketch, les différents intervenants se sont succédés.

Ce compte rendu portera uniquement sur une des conférences intitulée : « Alimentation et fin de vie ».

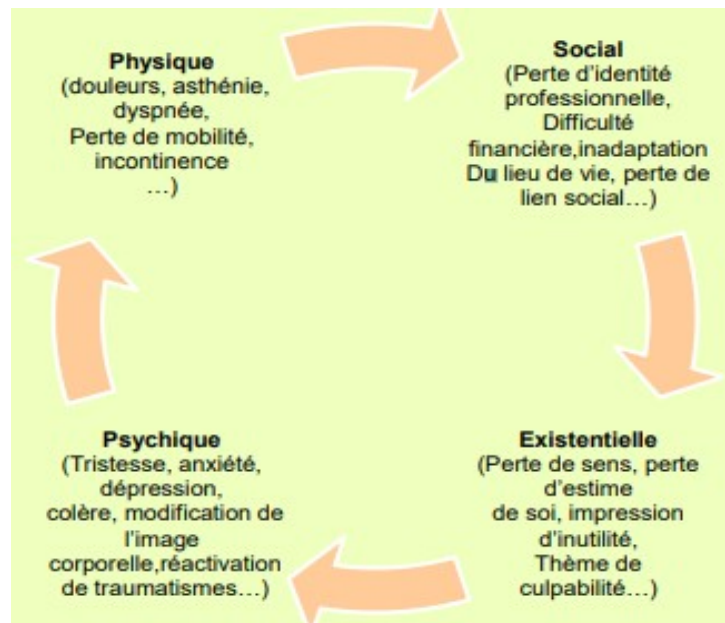
Le Docteur Lepeintre exerçant au CHU de Nantes dans l'unité mobile de soins de support et soins palliatifs est intervenu en premier.

La médecine occidentale a grandement évolué depuis son origine. Son objectif est de traiter en vue d'éliminer la pathologie en s'appuyant sur des connaissances scientifiques, pertinentes et actualisées.

Cette médecine est néanmoins limitée au niveau de la prise en charge du bien-être du patient. Plusieurs acteurs de la chaîne du soin ont cependant voulu évoluer et modifier les objectifs des traitements. Aussi, le souhait des patients est d'avoir une médecine plus humaine, d'être plus informés, et d'avoir plus de droits. Une notion importante apparaît alors : la démarche palliative.

Elle se réalise par une approche globale de la personne atteinte d'une maladie grave évolutive. Cela suppose un travail en équipe pluridisciplinaire.

Prise en charge globale en soins palliatifs



La première phase de la prise en charge est de soigner, guérir le patient, puis, lorsqu'il passe en soins palliatifs, l'objectif est dirigé vers le plan psychologique, et le bien être du patient.

Suivant leur pathologie et leur état, plusieurs trajectoires de fin de vie s'offrent aux patients. La prise en charge est adaptée en fonction de chaque patient. Il existe deux périodes :

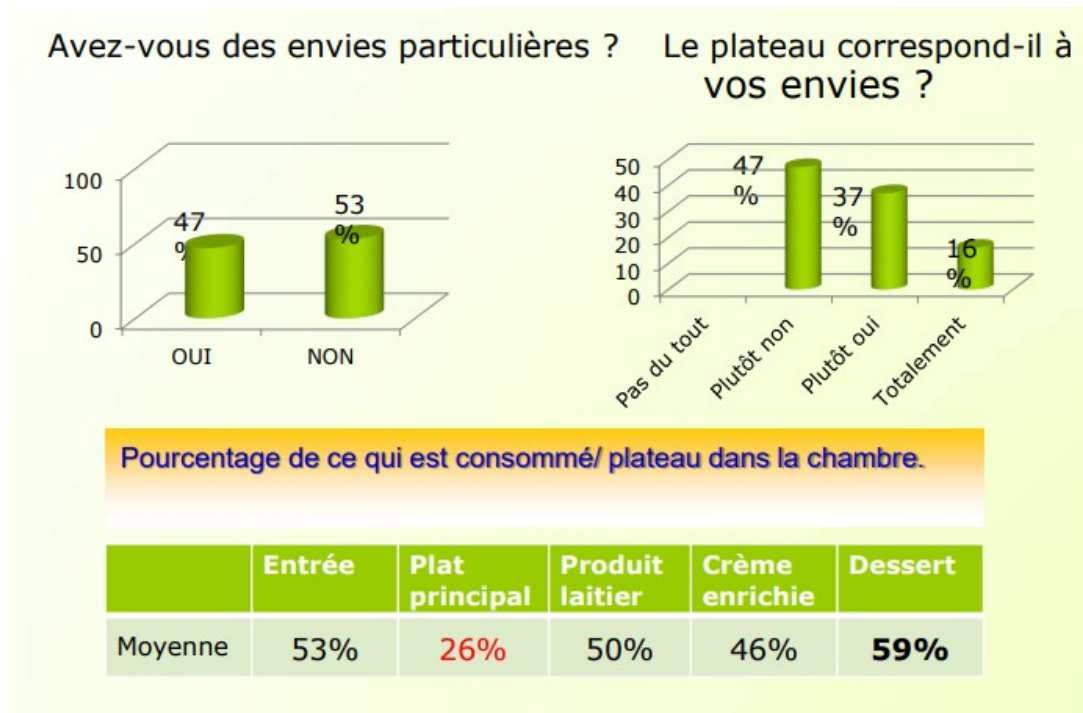
- curative qui correspond à la période de la maladie jugée curable durant laquelle les soins spécifiques sont appliqués avec un objectif de guérison. Les soins spécifiques sont associés à des soins de support pour préserver la qualité de vie des patients mais sans diminuer les chances de guérison. L'objectif de soin est la quantité de vie.
- palliative qui correspond à la période de soins d'une maladie jugée incurable, d'emblée ou secondairement, durant laquelle d'éventuels soins spécifiques et soins de support sont appliqués avec un espoir de réponse partielle, de stabilisation et/ou d'amélioration de la qualité de vie. L'objectif de soins est la qualité de vie.

Les éléments majeurs dans la prise en charge d'un patient en soins palliatifs sont les troubles de l'hydratation et de l'alimentation qui ont des répercussions sur la durée et la qualité de vie. Plusieurs questions se posent alors : Le patient va-t-il souffrir de la faim ? Et le patient va-t-il souffrir de la soif ? Le docteur n'a pas répondu à ces questions et a laissé méditer l'auditoire pendant un court instant dans un silence profond.

Pour finir, selon le Docteur Lepeintre, l'arrêt de l'alimentation et/ou de l'hydratation ne signifie pas l'arrêt des soins. Les décisions sont prises au cas par cas en pesant les bénéfices et les inconvénients en termes de confort pour le patient, en tenant compte de là où il en est dans sa trajectoire de vie et de son avis.

Marithé ES SAYEH diététicienne et Ghislaine BOURILLON référente alimentation au CH de Mayenne ont mené un projet d'alimentation plaisir en fin de vie.

Une étude en 2014 a été réalisée au centre hospitalier de Mayenne par un service spécialisé de diététique sur trois services différents. En effet, selon cette étude, la moyenne d'âge est de 79 ans dont 77% ont plus de 75 ans. 75% des plateaux sont des plateaux avec régimes et 35% des plateaux sont en texture normale.



Les statisticiens se sont rendus compte que les patients préfèrent les entrées et les desserts. Le plat principal n'est pas apprécié par l'ensemble de la population. De ce fait, les patients demandent à leur famille de leur apporter ce qu'ils aiment. Aussi, ils ont des hauts de cœur en ouvrant les barquettes et ne savent pas ce qu'ils mangent. Suite à ce constat alarmant, les professionnels de la santé se sont aperçus de la nécessité de mettre en place une alimentation plaisir.

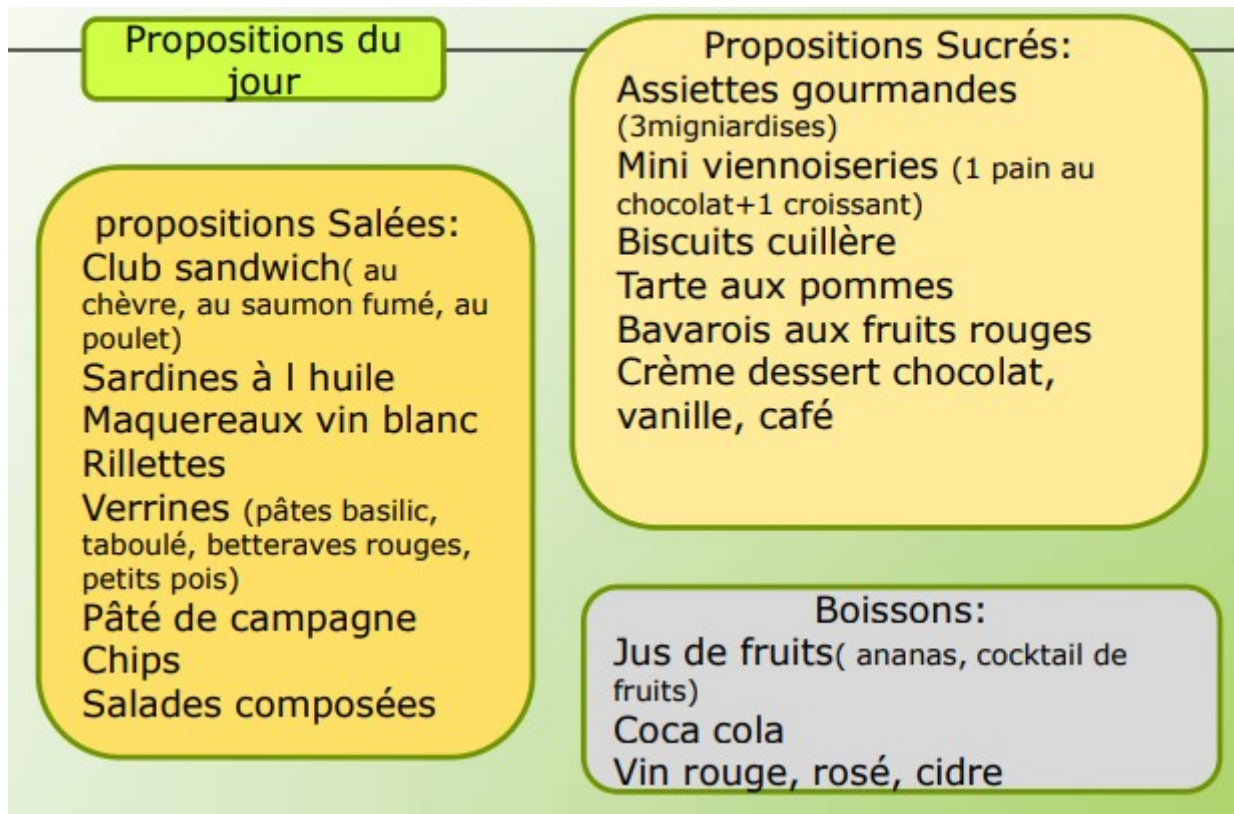
Par les résultats de cet étude, plusieurs objectifs ont été fixés pour mettre à bien le projet :

- Privilégier le plaisir dans l'alimentation en prenant en compte les goûts et dégoûts des patients concernés.
- Améliorer la qualité des menus proposés : par la présentation, la variété, et la quantité
- Définir les critères d'inclusion et la place des régimes
- Ecriture d'une procédure pour l'amélioration des repas (commande, préparation , présentation et distribution)
- Implication des familles

210 patients ont pu bénéficier de l'alimentation plaisir grâce à ce projet mis en place de décembre 2015 à juin 2019.

Pour mener à bien le projet « alimentation plaisir », il convient d'obtenir une prescription médicale, une commande de la part du patient et une préparation du côté des cuisiniers ainsi que la distribution de la part des aides-soignantes. Les repas sont servis à l'assiette.

Propositions de repas alimentation plaisir pour les patients concernés



Pour conclure, en fin de vie, il est important de pouvoir apporter du plaisir via l'alimentation. Pour atteindre cet objectif, le travail pluridisciplinaire doit être de mise.

Nous avons été plus particulièrement intéressée lors de la seconde partie qui se portait sur l'alimentation plaisir. En effet, la théorie de la première partie a pu être mise en pratique lors de la deuxième partie.

Cette journée, pour les élèves de BTS diététique, était riche en connaissances, en nouvelles notions et en rencontres.