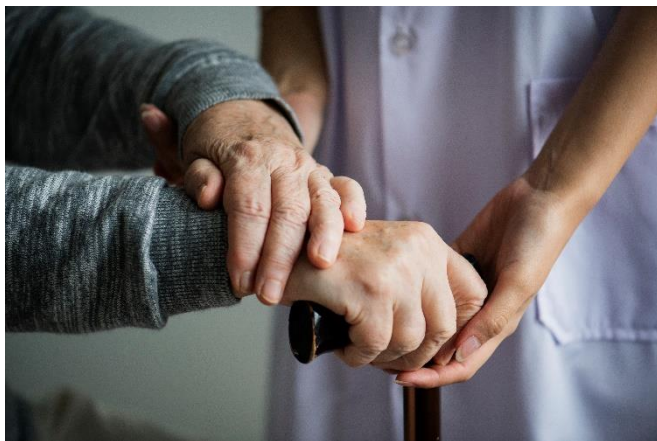


Enquête sur l'alimentation des personnes âgées en EHPAD : un constat alarmant



Après les révélations du livre "Les Fossoyeurs" de Victor Castanet publié en janvier 2022 sur des cas de maltraitance, de privation de soins et de malnutrition dans des groupes privés tels qu'Orpea et Korian, le magazine « 60 millions de consommateurs » a publié en novembre 2023 les résultats de leur enquête sur l'alimentation en EHPAD

(Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes). Et ces résultats sont tout aussi alarmants...

L'analyse des 250 réponses reçues à un questionnaire envoyé à travers divers réseaux par le média « 60 millions de consommateurs » aux résidents d'EHPAD et à leurs proches, montre que :

- La plupart des résidents d'EHPAD considèrent les repas comme équilibrés, mais certains notent un excès de féculents par rapport aux légumes
- Ce déséquilibre serait en partie dû au manque de diététiciens dans les EHPAD
- Les repas mixés sont souvent proposés aux personnes ayant des difficultés à manger ou avaler, mais ils sont critiqués pour leur manque d'appétence, de goût et de présentation.
- Pire, certains établissements choisissent de mixer tous les repas... Il est en effet plus rapide de nourrir à la cuillère plusieurs personnes en même temps que de leur couper la viande et attendre qu'elles mâchent...
- Mixé ou entier, si le plat ne plaît pas, un petit tiers seulement des répondants indiquent la possibilité d'une alternative type « jambon-purée » ou potage trempé de pain de mie
- Seulement 25% des résidents finissent leur assiette, 53% le font occasionnellement et 21% ne le font jamais
- Il existe des grammages officiels pour la restauration collective, adaptés à chaque classe d'âge, mais les établissements ont la liberté de décider des portions et des ingrédients des repas, impactant ainsi leur qualité nutritionnelle
- Dans 75 % des cas, les douze heures de jeûne maximum recommandées par les gériatres s'avèrent dépassées : les repas du soir sont souvent servis vers 18h00 ou 18h30, puis les résidents doivent attendre jusqu'au petit déjeuner le lendemain matin, parfois jusqu'à 14 heures de jeûne !
- Seulement un tiers des résidents reçoivent de l'aide pendant les repas et 87 % d'entre eux doivent attendre plusieurs minutes pour être aidés. Pendant ce temps, les plats servis refroidissent et perdent en appétence.

Tous ces manquements sont la conséquence :

- d'un manque de personnel : le quotas actuel de six personnes pour dix résidents devrait passer à huit soignants et animateurs pour dix résidents aux moments clés de la journée (lever, toilette, repas, coucher) selon la Défenseure des droits, Claire Hédon
- d'un budget trop restreint pour les 7500 EHPAD entraînant des repas de qualité médiocre,

En conclusion, En France, près d'un tiers des résidents d'EHPAD sont touchés par la dénutrition. Les gériatres soulignent l'importance cruciale de l'alimentation chez les personnes âgées, car elle fournit les nutriments et l'énergie essentiels au bon fonctionnement de l'organisme. Malgré les idées préconçues, le vieillissement augmente les besoins énergétiques en raison d'un rendement métabolique moins efficace, comme l'explique Annick Ruffat, diététicienne dans les hôpitaux de Luchon. Le Pr Éric Fontaine souligne l'importance du plaisir dans les repas et plaide pour la fin des régimes restrictifs en EHPAD et une collation 21-22 heures pour ceux qui ne dorment pas encore afin d'éviter un jeûne nocturne trop long. Le média 60 millions de consommateurs suggère des recommandations pour améliorer la situation :

1. **Plus de Personnel** : Il faut augmenter rapidement le nombre de professionnels s'occupant des résidents.
2. **Financement Public** : Les collectivités locales et le gouvernement devraient contribuer davantage au budget pour l'hébergement, y compris la restauration. Actuellement, les résidents supportent 40 à 60 % de ce budget.
3. **Meilleure Qualité des Repas** : Les repas devraient être présentés de manière plus attrayante. Il devrait y avoir plus de variété dans les plats proposés, et les résidents devraient avoir le choix entre au moins deux plats.
4. **Suivi du Poids** : Le poids des résidents devrait être surveillé régulièrement, au moins une fois par mois pour ceux qui n'ont pas de problèmes de santé spécifiques. En cas de perte de poids persistante, une prise en charge médicale appropriée est nécessaire.

Sources : « Repas en Ehpads : les résultats inquiétants de notre enquête » | 60 Millions de Consommateurs. Patricia Chairopoulos, Octobre 2023. ([le lien vers l'article](#)).

Image source : « gros-plan-mains-soutien », mise à disposition selon les termes de la licence Freepik.