

HOSPITALISATION Les professionnels traquent les cas de mauvaises alimentations

L'alimentation fait aussi partie des soins



Le "palan" utilisé pour lever les personnes de leur lit : il se double d'un pèse-personne, pour les malades alités. Le DL/A-M.B.

ANNEMASSE

L'alimentation est un soin à part entière dans la prise en charge de la dénutrition. Au centre hospitalier intercommunal Annemasse-Bonneville (Chiab), la question n'est plus taboue.

Même si les mauvais chiffres récoltés au plan national n'ont guère de raison d'être meilleurs ici, 40 % des personnes qui entrent à l'hôpital sont dénutries.

La moyenne d'âge des patients hospitalisés est de 70 ans.

Ceci expliquerait cela, mais Isabelle Kuhn, diététicienne a tout lieu de se méfier des idées reçues. « L'hôpital s'adapte aux malades en leur préparant des menus équilibrés et correspondant à leur souci de ce santé ».

L'alimentation du diabétique, du cancéreux ou de l'adolescent obèse soigné en pédiatrie ne sera pas la même. L'intervention chirurgicale fait craindre la

perte de poids. Ceux qui perdent le contact ou le goût de la nourriture sont nourris par des solutions liquides, qui renferment un grand nombre de protéines.

« Le patient hospitalisé à ces besoins énergétiques supérieurs à ceux d'une personne en bonne santé » souligne le Dr Riad Salamé, gastro-entérologue, et président du Comité de liaison alimentaire nutrition (Clan) installé en 2006 dans l'établissement. Cet organisme a cherché à ins-

taurer un dépistage de la dénutrition en milieu hospitalier et en maison de retraite.

Il se pratique désormais dans les différents services de l'hôpital : pesée régulière, calcul de l'indice de masse corporelle (IMC). Des matériels ont été achetés spécifiquement, tels les balances et toises.

Les moyens mis en œuvre doivent éviter d'autres complications comme les escarres et les chutes.

Anne-Marie BESSON

REPÈRES

JOURNÉE DE L'ALIMENTATION

■ Mardi avait lieu la journée de l'alimentation. Pour sa première participation, le Chiab a concocté un menu servi aux patients et personnel : terrine de légumes, parmentier de canard, faissette et fraises.

TEXTURES

■ À l'hôpital, comme dans la restauration collective, les aliments durs n'ont pas la cote. Les textures souples en bouche sont les préférées (haché, mixé lisse et tendre). Le menu passe-partout reste le steak haché-purée, mais de la maternelle à la maison de retraite, il faut dire qu'on a l'occasion de s'en laisser assez vite.

PRISE DE SANG

■ Seule l'analyse de sang permet en cas de doute de parler d'une dénutrition certaine. Le médecin recherche alors l'albumine et le pré-albumine dans le sang.

SIGNES

■ Les signes de dénutrition sont un IMC bas (indice de masse corporelle), inférieur à 21 chez les personnes âgées et 18,5 chez les adultes. L'IMC est calculé en fonction du poids, de la taille et de l'âge du patient. La perte de poids rapide (4kg en un mois) est une alerte.