



CONSTAT INITIAL

Le patient en séjour de très longue durée peut perdre ses habitudes, concernant notamment tous les gestes du quotidien à domicile. En général, les services hospitaliers le déchargent de ces tâches. Mais ces commodités apportées peuvent devenir un inconfort.

Sortant de cet environnement encadré, cette perte de repères peut devenir, à priori et à posteriori, une source de stress, voire d'angoisse, et constituer un frein vis-à-vis de sa réintégration.

Dans l'optique de réhabiliter le patient, une réappropriation et un réapprentissage de ces gestes s'avèrent primordiaux, pour lui permettre de reprendre pied dans sa vie de manière autonome.

SOLUTION ENVISAGÉE

Le Département d'Entraînement à l'Autonomie (DEA) propose à ses patients un atelier cuisine. Encadrés et conseillés par des médecins, du personnel soignant et un diététicien, ils acquièrent les gestes des professionnels, développent leurs habitudes sur l'hygiène en cuisine et apprennent à choisir leurs aliments, dans l'optique de redevenir autonomes.

En outre, l'accent est mis sur la lutte contre la prise de poids, problème de santé publique pouvant souvent entraîner l'arrêt du traitement neuroleptique.

Un chef étoilé a participé à l'inauguration de l'Atelier cuisine, le 28 novembre 2017.

POINTS FORTS • Cette action participe à la lutte contre l'obésité • Encadrement complet par l'équipe soignante • Lieu spécifique et complètement mis aux normes • Communication interne et externe – presse locale – lors de l'inauguration

RÉSULTATS • Grande satisfaction des patients suite au premier atelier • Mesure des ajustements à apporter avant la pérennisation hebdomadaire, dès janvier 2018 • Suivi des résultats sur les patients réinsérés



CHALLENGES RELEVÉS

- Réalisation de travaux et d'adaptation des locaux, complètement aux normes et dotés des équipements dédiés
- Enjeu de sécurité spécifique à la psychiatrie, certains patients pouvant être imprévisibles dans cet environnement exposé aux risques
- Création de fiches-recettes adaptées

PERSPECTIVES

- Possibilité d'étendre l'Atelier cuisine à d'autres publics (comme les adolescents) dans d'autres services intrahospitaliers
- Adaptation aux services extrahospitaliers
- Création d'autres ateliers de ce type pour favoriser l'autonomie du patient (blanchisserie par exemple)

PARTENAIRES INTERNES

- Rédaction du protocole : responsable restauration, encadrement des services de soins et service qualité/gestion des risques
- Travaux et matériel : responsable des services généraux et responsable du service achat
- Validation : direction des soins et direction



L'inauguration en présence du chef étoilé Christian Morisset



Association Hospitalière
SAINTE-MARIE 190 ANS

Contact projet : XXX, XXX, yyyy@ahsm.fr

Contact presse : Stéphanie Durand, Directeur des Établissements Sainte-Marie Alpes-Maritimes, directionsaintemarienice@ahsm.fr