



Alimentation et régimes d'exclusion A l'hôpital

Comment s'adapter ou pas ?

Journée Inter CLAN Occitanie - 3 octobre 2019

Pauline Gaudé Diététicienne - Sandrine Cazaux Cadre de santé Diététicienne

Tendance croissante pour les régimes « sans » :

- ▶ sans lactose, sans lait, sans gluten, les régimes végétariens, végétaliens, les modes de vie vegan.
- ▶ Auto - prescription d'alimentation excluant tel ou tel aliment, telle ou telle catégorie d'aliment **sans raison médicale ou scientifique valable.**
- ▶ Augmentation du nombre de patients qui souhaitent conserver leurs pratiques alimentaires pendant une hospitalisation.

▶ Qu'est-ce qu'un REGIME D'exclusion ?

Plusieurs termes / Régime d'exclusion, Régime restreint, Régime d'éviction, Régime «sans»

- ▶ **Définition SFNCM** : « Un régime d'exclusion est un régime qui exclut de l'alimentation un aliment particulier ou une catégorie d'aliments. Il existe différents régimes d'exclusion. Ils peuvent être pratiqués sur avis médical [...] ou pour des raisons de santé, dans le cas par exemple des allergies ou des intolérances alimentaires. Par ailleurs, certaines personnes adoptent volontairement un régime d'exclusion pour des raisons personnelles, économiques, religieuses ou philosophiques. »
- ▶ **Définition CICBAA (Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire)** : « La décision d'un régime d'éviction se fait après un bilan réalisé par un médecin allergologue. Il s'agit d'une prescription médicale. La remise de documents guidant le régime doit s'accompagner des conseils d'un diététicien ou d'un médecin afin d'éviter les erreurs de régime et les risques de carences nutritionnelles »
- ▶ Il s'agit d'exclure un aliment particulier ou une catégorie d'aliment.

Les régimes « sans » ont-ils du sens ?

Freely use of “free” diets: Does it make sense?

J.-L. Schlienger

*Professeur honoraire à la Faculté de médecine,
Université de Strasbourg.*

Résumé

La mode des régimes « sans » excluant, par exemple, le gluten, les produits laitiers ou les produits carnés, n'a pas de rationnel fondé sur la science à l'échelle d'une population. Elle est en contradiction avec les principes de l'équilibre et de la diversité alimentaires. L'exclusion alimentaire doit être prescrite pour un motif médical. L'intolérance commune

« La mode des régimes « sans » excluant, par exemple, le gluten, les produits laitiers ou les produits carnés, n'a pas de rationnel fondé sur la science à l'échelle d'une population.

Elle est en contradiction avec les principes de l'équilibre et de la diversité alimentaires.

L'exclusion alimentaire doit être prescrite pour un motif médical.»

- ▶ Toute exclusion d'aliment doit se faire sur prescription médicale
- ▶ Accompagnée de conseils nutritionnels adaptés
- ▶ Eviter les risques d'erreur et les risques de carences

EVOLUTION DES REGIMES «SANS » AU CHU ENTRE 2014 ET 2018

Source : Logiciel DATAMEAL PCOM



= Alimentation
Végétarienne
+ Végétalienne
+ Halal
+ Casher

5,5%
des repas

VEGETARIEN

1,7%
des repas

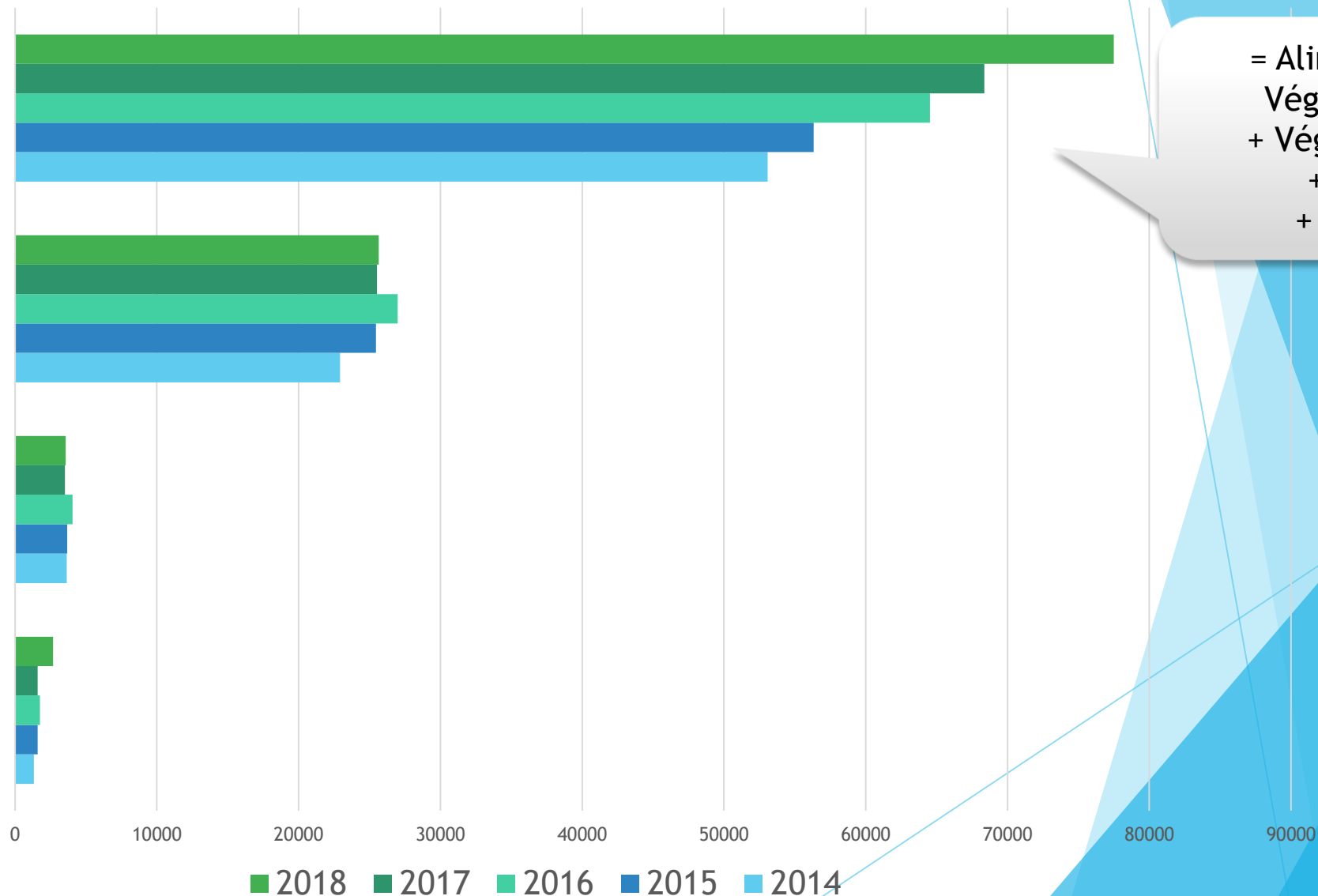
SANS PORC

0,3%
des repas

SANS GLUTEN

0,2%
des repas

SANS LACTOSE



Les régimes d'exclusion sur prescription médicale

Composants alimentaires exclus	Indications	Paramétrage du dossier alimentaire Datameal	Qui ?
Lactose	Intolérance au lactose	Régime Sans lactose → Exclusion des produits riches en lactose → Fromage pate ferme et beurre autorisés	Personnel soignant
Gluten	Maladie cœliaque, Hypersensibilité au gluten non cœliaque	Régime Sans gluten → Exclusion des produits contenant du gluten d'après les FT	Personnel soignant
Un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire	Allergies variées (PLV, sulfites, arachide...)	Paramétrage de l'allergène à exclure → les allergènes à déclaration obligatoire sont renseignés pour chaque produit d'après les FT	Personnel soignant
Autres nécessitant prise en charge diététique complexe	Maladies héréditaires du métabolisme...	Commande diététique spécifique → Adaptation au cas par cas des repas par la diététicienne	Diététicien

Respect de la «charte du patient hospitalisé»



*La personne hospitalisée
est traitée avec égards*

Le respect de l'intimité de la personne doit être préservé lors des soins, des toilettes, des consultations et des visites médicales, des traitements pré et post-opératoires, des radiographies, des brancardages et, plus généralement, à tout moment de son séjour hospitalier. La personne hospitalisée est traitée avec égards.

Si un enseignement clinique conduit à un examen du patient en présence d'étudiants en médecine, son consentement préalable est requis. Il ne peut être passé outre à un refus de la personne. Les mêmes prescriptions doivent être respectées en ce qui concerne les actions de formation initiale et continue des personnels médicaux et paramédicaux.

L'établissement de santé doit **respecter les croyances et convictions** des personnes accueillies. Dans les établissements de santé publics, toute personne doit pouvoir être mise en mesure de participer à l'exercice de son culte (recueillement, présence d'un ministre du culte de sa religion, nourriture, liberté d'action et d'expression, rites funéraires...).

Toutefois, l'expression des convictions religieuses ne doit porter atteinte ni au fonctionnement du service, ni à la qualité des soins, ni aux règles d'hygiène, ni à la tranquillité des autres personnes hospitalisées et de leurs proches. **Tout prosélytisme est interdit**, qu'il soit le fait d'une personne hospitalisée, d'un visiteur, d'un membre du personnel ou d'un bénévole.

L'établissement prend les mesures qui assurent la tranquillité des personnes et réduisent les nuisances liées notamment au bruit, à la lumière, aux heures de repos et de sommeil. L'établissement organise le fonctionnement des consultations externes et l'accomplissement des formalités administratives liées à l'hospitalisation, de manière à réduire le plus possible les déplacements et les délais d'attente.

L'établissement de santé doit respecter les croyances et convictions des personnes accueillies.

Dans les établissements de santé publics, toute personne doit pouvoir être mise en mesure de participer à l'exercice de son culte (recueillement, présence d'un ministre du culte de sa religion, nourriture, liberté d'action et d'expression, rites funéraires...).

Circulaire DHOS/E1/DGS/SD1B/SD1C/SD4A no 2006-90 du 2 mars 2006 relative aux droits des personnes hospitalisées et comportant une charte de la personne hospitalisée

Les alimentations d'exclusion pour conviction religieuse

Alimentation du patient	Convictions personnelles	Paramétrage du dossier alimentaire Datameal	Qui ?
Alimentation Sans Porc	Alimentation excluant le porc et tout aliment en contenant	Régime SANS PORC → Construction des menus avec alternatives si HO ou plat à base de porc	Personnel soignant
Alimentation Halal ou Casher	Respect de rituels et croyances religieux pour les aliments	Régime VEGETARIEN → Exclusion des produits carnés	Personnel soignant

Les alimentations d'exclusion pour conviction personnelle, éthique, mode et tendance ou... régimes auto-prescrits

Alimentation du patient	Convictions personnelles	Paramétrage du dossier alimentaire Datameal	Qui ?
Sans lactose +/- Sans lait +/- Sans gluten	Exclusion volontaire d'un aliment ou catégorie d'aliments par le patient	Régime Sans Lactose Régime Sans Gluten Paramétrage de l'Allergène « lait »	Personnel soignant
Végétarien	Exclusion de toute chair animale	Régime Végétarien + Aversion Poisson	Personnel soignant
Végétalien, vegan	Exclusion totale de tout produit issu des animaux ou de leur exploitation	Régime Végétarien + Aversion Poisson + Aversion Œufs + Allergie « lait »	Personnel soignant

▶ Auto-prescription d'alimentation végétalienne

Le patient doit être informé que :

- ▶ une alimentation végétalienne ne permet pas de couvrir les besoins nutritionnels souvent majorés pendant une hospitalisation
- ▶ Risque d'anorexie et de dénutrition important en lien avec l'hypercatabolisme du patient malade hospitalisé et l'insuffisance des consommations alimentaires
- ▶ Conséquence/Retentissement sur l'évolution de son état de santé .

► Aliments en provenance de l'extérieur : Rappel des bonnes pratiques

- Il est déconseillé d'apporter des aliments de l'extérieur (cf. livret d'accueil)
- Les produits secs (biscuits...) ou boissons pouvant être conservés à température ambiante sont tolérés.

En cas de situation exceptionnelle :

Les aliments doivent être stockés dans le réfrigérateur :

- Conditionnés dans des boîtes hermétiques (non fournies par l'hôpital) avec l'identité du patient et la date du jour, **le marquage au feutre directement sur l'emballage de la préparation alimentaire est interdit**
- Pas d'emballage en carton
- Consommés dans la journée
- Pas de sachet plastique

Il est important de noter dans le dossier de soins « *information faite auprès du patient et de son entourage d'éviter d'apporter des aliments de l'extérieur* »

Guide de Bonnes pratiques de la prestation restauration dans les unités de soins Direction des Soins Version 5, 2017

Situations à risque de dénutrition

- ▶ **Evaluation du statut nutritionnel du patient**
(taille, poids habituel, poids actuel)
- ▶ **Surveillance des consommations alimentaires**
(relevé des ingesta)
- ▶ **Information du médecin**

Perspectives :

- ▶ **ANSES** : appel à candidatures d'experts scientifiques
 - ▶ pour établir des repères alimentaires destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale (GT « végétariens »).
- ▶ **Collaboration AFDN - SFNCM** :
 - ▶ Nouvelles recommandations sur l'alimentation hospitalière, les régimes ou les alimentations adaptées prescrits en fonction des besoins du patient, et fondés sur les preuves.

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of blue, ranging from light sky blue to deep navy blue. The shapes are primarily triangles and polygons, creating a dynamic, layered effect. The overall composition is clean and modern.

Partageons nos pratiques !

Merci pour votre attention