

Histoire de CLAN !

Au sein du CLAN (comité de liaison alimentation et nutrition) du centre hospitalier Bélair, Les soignants innovent et créent des événements et des supports originaux pour aborder la question de l'alimentation à l'hôpital psychiatrique.

À l'hôpital psychiatrique, lorsqu'on parle « alimentation », on parle du corps. Ce corps, si peu visible, sauf quand il devient carrément gênant. Car la préoccupation première reste de calmer l'angoisse et le délire. On voit donc régulièrement des soignants laisser les patients manger à outrance, mettre du sirop dans l'eau de boisson des repas, accéder à toutes demandes supplémentaires de nourriture, comme par exemple « le petit en-cas du soir » en plus du traditionnel goûter. « *Ils n'ont plus que ça de bon dans la vie...* » ; « *À la cafétéria, ils peuvent acheter tout ce dont ils ont envie...* » ; « *Dehors, ils font ce qu'ils veulent, alors pourquoi les brimer...* », autant d'arguments qui ne respectent ni la santé physique des patients, ni leur qualité de vie. Ces soignants font par ailleurs peu de cas de leur rôle « d'éducateurs de santé » alors que les patients n'ont pas forcément accès aux soins hors de l'hôpital.

Mais équiper les structures de soins en balances et en toises, ou rédiger des protocoles ne suffit pas. Il faut surtout convaincre les professionnels que la prévention des troubles métaboliques est nécessaire, et qu'il faut aider les patients à stabiliser leur poids grâce à une surveillance régulière, et en observant des règles d'hygiène de vie.

■ Un CLAN fort et engagé

En janvier 1997, le rapport de mission « *Alimentation en milieu hospitalier* » du Pr. Guy Grand recommande la création de CLAN, structures transversales ayant compétence sur l'ensemble de l'alimentation et de la nutrition*.

L'un des tous premiers objectifs du CLAN est de faire prendre conscience aux soi-

gnants de l'importance de l'alimentation à l'hôpital car « *nourrir c'est soigner* ». Le temps du repas, trop vite expédié, est pourtant un moment particulier de la journée du patient. Il faut aussi, rappeler le rôle d'éducateur de santé des soignants. Ainsi, au sein du centre hospitalier Bélair, un groupe de travail Qualité a proposé au CLAN d'animer le mois de la nutrition. Afin de faire coïncider cette manifestation avec la semaine du goût à laquelle participait déjà la cuisine centrale, le mois d'octobre a été choisi. Depuis trois ans, une véritable campagne de communication sur l'alimentation se met donc en place au sein de l'établissement, chaque année sur un thème différent choisi en fonction de l'actualité.

Cette action a pour but de sensibiliser à la fois les malades et les soignants, dans une démarche ludique et éducative. Les référents CLAN (cf. encadré), sollicités dès le mois de juillet, font part de leurs réflexions et de leurs souhaits. L'image,



les mots et le goût sont mis à l'honneur grâce à une campagne d'affichage. Des conférences, ouvertes à tous (patients et soignants), sont organisées, sur différents thèmes. Nous avons par exemple proposé une visite guidée de la cuisine centrale inter-hospitalière complétée, pour ceux qui n'ont pu faire la visite, par un diaporama intitulé « *Le repas hospitalier un parcours sous haute surveillance* ». Cela nous a permis d'expliquer les normes d'hygiène indispensables à la restauration hospitalière et de répondre aux nombreuses interrogations des patients. Avec « *L'eau en*

● Des référents CLAN pour quoi faire ?

« *Nourrir c'est soigner* », l'alimentation fait partie de la prise en charge globale du patient et elle concerne donc l'équipe de soins et tout particulièrement les infirmiers et les aides-soignants, au plus proche des patients.

Les référents en nutrition sont au centre de cette prise en charge. Ils sont :

- membres du CLAN et interlocuteurs de l'équipe opérationnelle pour l'élaboration des procédures, des protocoles, pour la réalisation des enquêtes, des audits... ;
- les relais des formations et des informations diffusées par le CLAN et le RESCLAN (réseau régional des CLAN) auprès de leur service ;
- les personnes ressources pour l'aide à l'éducation nutritionnelle des patients, en collaboration avec la diététicienne.

Pour assumer pleinement leur rôle, des formations leur sont proposées prioritairement.

question » nous avons abordé le thème des boissons et cette année, le diabète est au centre de nos préoccupations.

Des jeux sont également proposés à la cafétéria des patients et au self-service du personnel. Les patients ont ainsi été invités à goûter des eaux en aveugle, puis à donner leur avis sur leur dégustation (contrairement aux idées reçues, l'eau du robinet a été plébiscitée). Quant au plaisir de manger il n'est pas oublié : dégustation de fruits, de produits locaux et de tisanes. Dans les unités de soins, les référents CLAN réalisent les mêmes jeux d'information avec les patients qui ne peuvent sortir, organisent des ateliers cuisine, des dégustations, présentent des films. Les menus sont commentés et les salles à manger décorées pour marquer l'événement auquel viennent s'ajouter les menus spéciaux de la semaine du goût et des arts de la table. Enfin, pour compléter cette campagne de communication, le CLAN organise chaque année une enquête qui mobilise plus particulièrement les référents CLAN sur l'ensemble de l'hôpital. Ces enquêtes sont faites en collaboration avec le réseau régional des CLAN (RESCLAN).

■ Pour conclure

Ce mois de la nutrition est le complément des formations réalisées tout au long de l'année par la diététicienne (cf. article A. Hannique, p. 74). Il est encore trop tôt pour connaître l'impact de cette manifestation annuelle que nous souhaitons pérenniser. Les projets ne manquent pas : faire du repas un vrai moment de vie, réapprendre aux patients à goûter les aliments. Nous souhaiterions par ailleurs organiser de vrais ateliers d'éducation thérapeutique... Cela ne sera possible qu'en modifiant certains comportements soignants car aborder l'alimentation, c'est toucher à des enjeux qui concernent toute l'organisation de la prise en charge du patient en psychiatrie (sédentarité, tabagisme, soins somatiques). *

Équipe opérationnelle CLAN :

- Marie-Odile Jacquemet, pharmacien assistant
 - Patricia Schneider, directrice des soins
 - Annie Hanique, cadre diététicienne
 - Sandrine Maillard, infirmière
 - Marie-Madeleine Gippon, aide-soignante
 - Catherine Oudart, aide-soignante
- centre hospitalier Bélaïr, Charleville-Mézières (08)

*Circulaire DHOS/E1 n°2002-186 du 29 mars 2002 ;
www.legifrance.gouv.fr

● Quand les patients s'affichent !



• L'Association pour l'Amélioration des Soins Somatiques en EPSM (A.A.S.S.E), créée au sein du Centre Hospitalier Bélaïr, a organisé le 7 juin dernier un colloque consacré à l'alimentation en santé mentale (ce dossier reprend la plupart des interventions de cette journée). Pour promouvoir cette manifestation, une affiche accompagnée d'un programme a été envoyée à tous les hôpitaux. Ce support a été en partie réalisé par les patients de cet établissement, résultat d'un concours sur le thème « Manger, c'est quoi ? » lancé en septembre 2006. Le support et la technique de réalisation de l'affiche ont été laissés au libre choix des candidats.

• Un jury*, spécialement constitué pour l'occasion, a rendu son verdict le 13 décembre, choisissant parmi treize œuvres. C'est une œuvre individuelle représentant un collage papier de fruits et légumes inscrits dans un visage posé sur des mots à la manière d'Arcimboldo qui remporta les suffrages (1) (cf. illustration article M.-O. Jacquemet, p. 47). Dans la catégorie « œuvre collective », la réalisation choisie fut celle intitulée « Plaisir, se remplir, grossir » (2) (cf. illustration ci-dessus). D'autres œuvres n'étaient pas moins intéressantes comme celle intitulée « Le poids des frites » réalisée par l'atelier de ferronnerie (3). Un patient à l'esprit rieur avait jeté sur le bureau un carré de fer disant « ça, c'est une frite ». Fort de cette ouverture, les patients ont été alors invités à réfléchir sur le processus de création. Un cornet de frites « en tôle » fut représenté sur un mètre de hauteur, restait à représenter les frites... Allions-nous utiliser un carré de fer comme celui préconisé par ce patient ? Non, car la quantité nécessaire à la stabilité du projet ne le permettait pas. Il fallait trouver autre chose ! À portée de main, se trouvaient de vieux cadres de vélo en alliage, résistants, légers, quasi proportionnels à la dimension du récipient. Ils ne résistèrent pas longtemps aux sciages, pliages et martelages des patients qui finirent par leur donner l'apparence de frites. Enfin, un autre patient avait choisi de représenter l'alimentation hospitalière par un cuisinier. Les éléments de la composition renvoyaient à question latente de la définition de l'hôpital psychiatrique : lieu de vie ou lieu de soins ?

• Lors de la remise des prix, le 22 janvier dernier, chaque participant a reçu un présent, et l'ensemble des productions a été exposé le jour du colloque. Une bonne manière d'associer les patients à un projet qui les concerne au plus près.

Alain Bazin, infirmier, animateur de l'atelier d'art thérapie au sein de l'unité intersectorielle de l'ergothérapie centrale, Centre hospitalier Bélaïr, Charleville-Mézières (08).

*Jury constitué de M. Pessione, directeur de l'hôpital, M. le Docteur Dufosse, président de la Commission Médicale de l'Établissement, M. Tourneux, conservateur des musées Rimbaud et d'Ardenne, Mme Schneider, directrice des soins, Madame Bureau, pharmacien et M. Bazin, infirmier/art-thérapeute.

1- 1^{er} prix catégorie « œuvre individuelle » réalisé par un patient du CATTIP L'Aquarelle.

2- 2^{er} prix catégorie « œuvre collective » réalisé par des patients du service La Cassine.

3- 3^e prix catégorie « œuvre collective » réalisé par des patients de l'atelier de ferronnerie.