



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 pour un retour dans la vie « normale ».

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) du CHSM Nice propose à ses patients un atelier cuisine, qui pour la première fois met en collaboration une équipe de soin et l'équipe cuisine, non soignante, dans un but d'éducation thérapeutique.

Encadrés et conseillés, les patients se réapproprient les gestes du quotidien en cuisine, réalisent des recettes simples, développent leurs habitudes sur l'hygiène et apprennent à choisir leurs aliments, dans l'optique de redevenir autonomes.

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

POINTS FORTS • Cette action participe à la lutte contre l'obésité • Implication de l'équipe cuisine dans un but d'éducation thérapeutique (valorisation) • Outil indispensable pour retrouver son autonomie une fois sorti de l'hôpital • Un chef étoilé, Christian Morisset, a participé à l'inauguration de l'Atelier cuisine, le 28 novembre 2017, permettant de donner de la visibilité à l'action.

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, aux normes de sécurité 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
- Mener un projet commun équipe soignante et équipe cuisine au bénéfice des patients (une première)

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)



L'inauguration en présence du chef étoilé Christian Morisset



Association Hospitalière
SAINTE-MARIE 190 ANS

Contact projet : Maxime Bozzi, Diététicien, CHSM Nice, maxime.bozzi@ahsm.fr

Contact presse : Ludivine Maggiore, Responsable communication CHSM Nice, ludivine.maggiore@ahsm.fr