



# « Le manger-mains dans une Unité Cognitivo-Comportementale au Centre Hospitalier de Blois »

Mercier B.<sup>1\*</sup>, Hefteh P.<sup>1</sup>, Coursimault N.<sup>1</sup>, Tricot S.<sup>1</sup>, Isacu D.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Centre Hospitalier de Blois, Unité Cognitivo-comportementale

<sup>2</sup> Centre Hospitalier de Loches, Médecine Interne Gériatrique

\*[mercieb@ch-blois.fr](mailto:mercieb@ch-blois.fr)



**Objectifs:** Essayer de maintenir ou de restaurer une alimentation avec l'aide du manger-mains chez les patients présentant une maladie d'Alzheimer ou démence apparentée, d'intensité modérée à sévère et ayant des troubles du comportement à type de :

**APRAXIE**



**DEAMBULATION**



**AGNOSIE**



Patients venant du domicile, de services hospitaliers, ou d'EHPAD présentant des troubles du comportement à type d'agressivité, de déambulation, d'agitation psycho-motrice, d'apathie ...

## Moyens et méthodes :

Équipe pluridisciplinaire : Infirmières, Assistants de soins en Gérontologie, Aides-soignantes, Diététicienne, Intendante, Neuropsychologue, Assistante sociale, Gériatre, Psychiatre, Neurologue, Art-thérapeute, Synthèse hebdomadaire

Chambre adaptée (détecteur de présence, lit Alzheimer, salle de bain ergonomique). espace bien-être, salon de coiffure, jardin thérapeutique, salle d'art-thérapie



Prise en soins adaptée :  
Evaluation des capacités restantes, observation clinique, Poids, albumine, IMC respect du rythme de vie du patient, Traitements médicamenteux, Recherche étiologique, Activités thérapeutiques

## LE PLAISIR AU BOUT DES DOIGTS:



Joli à voir, coloré, varié

Odorant, parfumé, identifiable



Petit volume, facile à prendre, en bouchées, solides

Mémoire réminiscence, convivialité



Savoureux, épicé, Goûteux, appétissant



**Résultats :** Au final, la mise en place du manger-mains n'a pas permis d'obtenir des résultats nutritionnels satisfaisants. Par contre, il a permis de redonner de la dignité, de l'humanité et du plaisir au malade. Le manger-mains est une réponse éthique à un problème nutritionnel.



Ateliers thérapeutiques

**Conséquences :** Le succès de notre démarche nous a conduit à :



Informations aux familles et associations



Formation du personnel



Formation des jeunes cuisiniers



Collaboration avec la cuisine centrale de l'hôpital



Créer un nouveau marché pour l'industrie alimentaire



Rédiger un livre de recettes