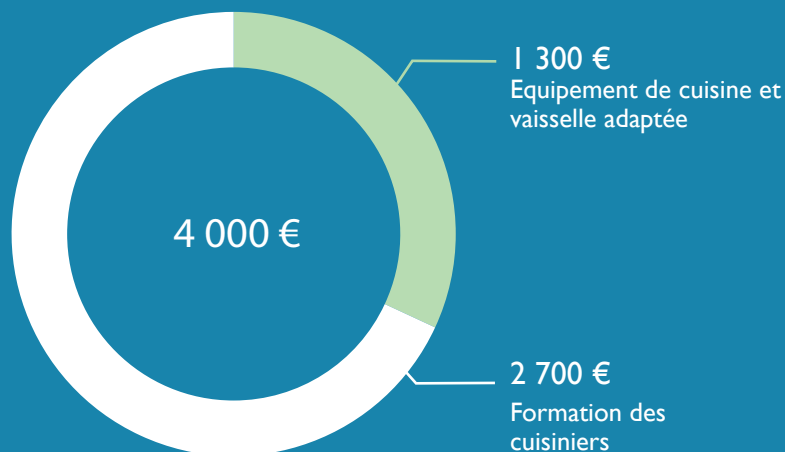


# MANGER-MAINS

## Cultiver l'autonomie et redonner l'appétit



### NOS BESOINS



### ÉTABLISSEMENT PORTEUR DU PROJET



Hôpital  
Départemental  
de Reignier

### RÉFÉRENTS



Baptiste Vieron  
Diététicien



Christophe Bruyant  
Responsable de cuisine

### CONTEXTE

**Le concept du manger-mains existe depuis plusieurs années dans le secteur de la gériatrie.**

Conscient des bénéfices de cette technique, l'Hôpital Départemental de Reignier souhaite pérenniser et renforcer son action.

Le manger-mains est destiné aux résidents atteints de troubles neuro dégénératifs (maladie d'Alzheimer, maladie de Parkinson...) ou de démence. Cela concerne aussi les personnes qui ont des déficiences visuelles ou des troubles de préhension. Le comportement alimentaire de ces patients évolue rapidement. Certains ne parviennent plus à s'alimenter seuls ; le manger-mains se présente alors comme une réelle solution.

### NOTRE PROJET

Un œil sur l'Hôpital Départemental de Reignier

- Une équipe pluridisciplinaire de 236 professionnels
- Une équipe projet composée d'un diététicien, de quatorze agents en cuisine, de deux ergothérapeutes, des aides-soignants
- Fin 2021, 19 patients concernés par le manger-mains. Un chiffre en constante évolution.

Ce projet s'inscrit dans la continuité d'actions qui visent à promouvoir l'approche « manger-mains » auprès des résidents : recherche en cuisine, création des menus, identification des résidents concernés par ce mode d'alimentation, organisation des premiers ateliers de dégustation.



- Lutter contre la dénutrition et limiter les troubles de la déglutition
- Renforcer la relation entre soignant et résident
- Éviter le gaspillage alimentaire

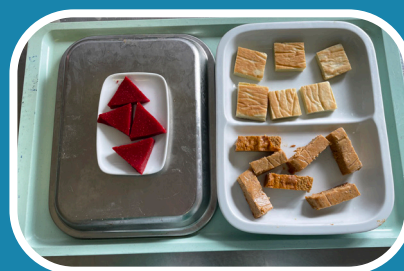
« Les résidents ont apprécié les premiers ateliers manger-mains. Le jeu de texture, de forme, de couleur et le goût des bouchées les ont convaincus. Une démarche que nous espérons inscrire dans la durée pour améliorer considérablement la prise en charge de nos résidents. »  
Muriel, Aide-soignante du service Alzheimer de l'Hôpital Départemental de Reignier

**Grâce à votre générosité, nous irons plus loin dans notre action en proposant des formations aux cuisiniers et en se dotant de nouveaux équipements.**

La réalisation de repas manger-mains, sous forme de bouchées, demande un temps de travail important et une véritable expertise. Un équipier s'occupe exclusivement et quotidiennement de la préparation des bouchées. La maîtrise de certaines techniques de cuisine est indispensable et associée à l'acquisition de matériels de cuisine et vaisselles adaptées.

Les intérêts du manger-mains sont nombreux. Cette technique permet de :

- Proposer des repas en respectant les qualités nutritionnelles et les apports journaliers attendus
- Maintenir l'autonomie autour de l'alimentation
- Favoriser le manger-plaisir
- Faciliter la gestion des moments de repas



**Ensemble, faisons avancer ce projet.  
Nous comptons sur vous !**

\*Bouchées présentées : Gelée de framboises, Crème Vanille, Oeuf mayonnaise, Moussaka, Quenelle, Potage, Bouchée de Panais

## CONTACT

Fonds de dotation SIRHÔ  
Centre Hospitalier Alpes-Léman  
558 route de Findrol  
74130 Contamine sur Arve

Emma PEZZANI - Responsable du Développement  
04 50 82 33 40 | epezzani@sirho.org  
06 22 38 82 67