

AU-DELÀ DU FINGER FOOD : LA RÉSIDENCE DE LA KNIPPCHEN D'ARLON

🕒 March 6, 2017 👤 Angelika Zapszalka 📍 Résidents

Manger avec les mains pour retrouver les plaisirs de la table, en toute autonomie et à son rythme, telle est la vocation du Finger Food. La Résidence de la Knippchen d'Arlon est la première maison de repos et de soins (MRS) en Wallonie à avoir adopté le concept au bénéfice de ses résidents. Initié en 2011 et bien implanté aujourd'hui, le projet doit son succès au dynamisme et à la créativité d'une équipe pluridisciplinaire soudée.

Petites bouchées gourmandes dressées en cercle sur le rebord large d'une assiette profonde, les recettes concoctées selon les principes du Finger Food, ou « Manger-mains », sont aussi appétissantes que des tapas ou amuse-bouches servis à l'occasion d'une réception. **Si elles séduisent en premier lieu le regard, ces préparations particulières sont avant tout conçues de façon à permettre aux personnes âgées souffrant de troubles cognitifs et/ou moteurs, et qui n'arrivent plus à se servir correctement de couverts, de se nourrir seules.**

« Le Finger Food favorise l'autonomie du résident qui peut manger à son rythme, en sélectionnant les aliments de son choix – d'abord les légumes avant la viande par exemple, trempés ou non dans la sauce –, et en marquant une pause lorsqu'il le souhaite pour parler avec son voisin, explique **Charlotte Jardon**, logopède à la Résidence de la Knippchen. Le procédé contribue aussi à l'indépendance de la personne âgée puisqu'elle réalise elle-même le geste alimentaire. »

Le bien-être avant tout

En retrouvant l'autonomie et l'indépendance à table, les aînés gagnent en estime personnelle et cette confiance a des répercussions positives sur leur quotidien. « Pour les résidents, les repas sont des moments importants dans la journée, poursuit Mme Jardon. **Nous savions que manger seuls leur procurerait une grande satisfaction**, mais en démarrant le projet, nous ignorions que le bien-être ressenti se répandrait de manière si flagrante sur toutes les autres activités de la journée. »





(<http://www.actualcare.be/wp-content/uploads/2017/03/Schermafbeelding-2017-03-06-om-10.08.45.png>)

Autre avantage, et pas des moindres, le Manger-mains permet de lutter contre la dénutrition. « Au-delà de l'attractivité de l'assiette qui ouvre l'appétit, la personne âgée aura toujours plus envie de s'alimenter si elle est en mesure de le faire toute seule qu'en étant nourrie par quelqu'un d'autre. »

Une équipe motivée

C'est dans le but de rendre la dignité aux seniors qui éprouvent des difficultés à utiliser couteau et fourchette que la Résidence de la Knippchen a adopté le concept du Finger Food. Initié en 2011, le projet a nécessité plusieurs mois de développement, et l'engagement de l'ensemble du personnel. « Lorsque nous avons eu vent du concept, il existait peu de documentation sur le sujet, relate Charlotte Jardon. **Nous sommes partis de zéro et avons progressé par essais et erreurs.** »

Durant tout le processus de réflexion et de conception, les membres du personnel soignant, paramédical et de cuisine ont travaillé en étroite collaboration, soutenu par la direction et le Conseil de l'Action Sociale. « Les cuisiniers ont énormément travaillé en vue de trouver les meilleures méthodes de transformation des aliments. Car il ne s'agissait pas d'élaborer de nouvelles recettes mais bien d'adapter le menu du jour en Finger Food. »

Répéter, répéter, répéter

Les premières années, de nombreuses formations et présentations ont été dispensées aux membres du personnel, aux bénévoles, aux résidents et à leurs familles afin de les familiariser avec le concept. « **Changer les mentalités n'a pas été facile**, note Mme Jardon. Il a fallu longuement expliquer et réexpliquer qu'il s'agit d'un procédé bien suivi, médicalisé et encadré, qui a toute sa raison d'être.

« Au début, le personnel soignant a d'ailleurs eu du mal à laisser les personnes âgées manger toutes seules avec les mains. Alors qu'il les aidait à se laver et s'habiller, il n'imaginait pas les laisser se débrouiller seules au moment du repas. Il saisissait donc la fourchette pour les nourrir. Mais évidemment, en agissant de la sorte, tout le travail réalisé en cuisine ne servait à rien. »

Des familles rassurées

(<http://www.actualcare.be/wp-content/uploads/2017/03/Schermafbeelding-2017-03-06-om-10.08.37.png>) Les pensionnaires n'ont pas tardé à manifester leur enthousiasme pour le Manger-mains. « Nos résidents se sont montrés curieux et intéressés par le projet, remarque la logopède. Suite aux présentations, les aînés qui se nourrissent normalement au restaurant ont même exprimé le souhait de manger de cette façon plus tard, si le besoin se faisait sentir. »

Les familles aussi ont accueilli le concept positivement. « La décision de placer un parent en maison de repos n'est pas toujours facile à prendre, exprime **Marie Neuberg**, Présidente du CPAS d'Arlon. S'apercevoir qu'une véritable dynamique existe au sein de la maison de repos et qu'elle accorde une attention particulière au bien-être du résident en développant ce type de projet, rassure les familles. Elles sont soulagées de constater que la prise en charge de leur parent est totale et que face à un problème, nous tentons de trouver des solutions. »



Des efforts de communication

Le personnel soignant et les cuisiniers n'ont cessé de travailler de concert pour améliorer les repas Finger Food. « On devait constamment remplir nos carnets et informer la cuisine de ce qui avait fonctionné et de ce qui fonctionnait moins bien auprès des résidents, explique Mme Jardon.

Prévenir que telle ou telle préparation était trop collante, que telle autre s'émiettait ou se liquéfiait, ou refroidissait trop vite. Il a fallu beaucoup communiquer.

« L'avantage est que cela a permis à tous les membres de l'équipe de se connaître, d'œuvrer et d'innover ensemble autour d'un projet qui avait du sens. **Ce travail pluri- et interdisciplinaire a aussi permis à chaque membre du personnel de mieux comprendre le métier de l'autre.** Chacun a sa place au sein de la maison de repos et lui permettre de mettre à contribution son expertise et sa créativité est très valorisant. »

Pas de discrimination

Depuis la mise en place du projet à la Résidence de la Knippchen, entre une et neuf personnes ont bénéficié en même temps du service Finger Food. « Qu'une seule ou 20 personnes tirent parti du concept, cela ne fait pas de différence. L'option est toujours disponible aux personnes qui en ont besoin, remarque Mme Neuberg. **L'objectif est de donner les mêmes chances à chacun, de ne pas opérer de discriminations.** La présentation des repas diffère, mais le contenu de l'assiette est identique. Les résidents peuvent continuer à manger ensemble, dans les meilleures conditions. C'est cela qui importe. »

Enfin, si la préparation des repas en Finger Food se révèle légèrement plus onéreuse, le surcoût n'est pas répercuté sur le résident. « Elle est certes plus gourmande en termes de ressources humaines et de temps mais, ce service étant extrêmement bénéfique au résident, il nous apparaît tout à fait normal de lui offrir cette alternative. On ne choisit pas de souffrir d'une maladie. Le Finger Food fait partie de notre service d'accueil à l'égard de la personne âgée et c'est pourquoi nous prenons nous-mêmes en charge le coût supplémentaire. »

Le plaisir du partage

La Résidence de la Knippchen accueille régulièrement en ses murs des institutions et écoles pour des visites ou formations. « Notre volonté n'est pas de garder pour nous notre expérience du Finger Food, affirme Mme Neuberg. Nous sommes heureux de la partager avec les autres implantations. »



(<http://www.actualcare.be/wp-content/uploads/2017/03/Schermafbeelding-2017-03-06-om-10.08.56.png>) **L'ensemble du savoir et savoir-faire acquis en la matière a d'ailleurs servi à l'élaboration d'une brochure explicative.** En plus d'y décrire l'origine et les objectifs du projet, elle fournit des informations au sujet du public cible, aborde le déroulement d'une journée type de préparation des repas et propose quelques recettes types.

« La création de la brochure a été possible grâce aux dons locaux, souligne Mme Neuberg. Nous sommes parvenus à convaincre des personnes de la commune et de la province qui ont accepté de soutenir le projet. Nous disposons désormais d'un support physique qui peut être diffusé. C'est une belle reconnaissance pour notre Maison de repos et pour le travail qui a été réalisé par nos équipes. Et une manière efficace de transmettre notre expérience d'un projet qui permet aux aînés de continuer à s'épanouir. »