

ETP et Obésité de l'enfant

Prise en charge diététique au SSR Le Parc

Dr Hélène Menuret ● Médecin Coordinateur

Marianne Perron ● Diététicienne

SSR Pédiatrique Le Parc

Challes-Les-Eaux

I : CONTEXTE DU SSR LE PARC

- . Population accueillie
- . Présentation

II : LA DÉMARCHE ETP AU SSR

1. Recommandations
2. Projets de soins et transversalité
3. Exemple des objectifs diététiques

III : ATELIERS ET OUTILS

1. Les ateliers diététiques
2. Outils d'accompagnement



What's
the
plan?

I : CONTEXTE DU SSR LE PARC

SSR LE PARC

Population accueillie

- 6 → 18 ans.
- Échec de prise en charge antérieure et/ou complications de la pathologie.
- Recrutement territorial (HDJ) et régional (HC)

Présentation

→ SSR Pédiatrique

- 2ème recours : 15 places HDJ sur des parcours de 15 semaines.
- 3ème recours : 30 places HC sur des séjours de 2 mois renouvelables.

→ Évaluation (CS d'HDJ ou court séjour)

→ Suivi post-hospitalisation

* Prise en charge globale : suivis médicaux, paramédicaux, accompagnement socio-éducatif.

II : LA DEMARCHE ETP AU SSR

DEMARCHE ETP

I : Les recommandations

→ Recommandations HAS de 2011 :
« Surpoids et obésité de l'enfant et de l'adolescent ».

PRINCIPES DE LA PRISE EN CHARGE

L'objectif de soin est l'amélioration de la qualité de vie et la prévention des complications.

AE

- **Un suivi régulier et prolongé d'au minimum 2 ans est recommandé.**

Il est recommandé que la prise en charge :

- soit fondée sur les principes de l'éducation thérapeutique du patient ;
- prenne en compte l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité, l'équilibre des rythmes de vie, les aspects psychologiques et socio-économiques ;
- implique les parents et/ou les adultes responsables de l'enfant ou de l'adolescent ;
- obtienne l'adhésion de l'enfant ou de l'adolescent et de sa famille ;
- veille à ne pas culpabiliser, blesser ou stigmatiser.

DEMARCHE ETP

II : Projet de soins et transversalité

- Différents professionnels au service de la prise en charge: Médecin, IDE, Diététicien, Psychologue, Éducateurs : spécialisé, ME, AES, ...
- PPS pour chaque enfant prenant en compte les difficultés rencontrées dans les champs sanitaires et socio-éducatifs avec des objectifs transversaux et familiaux.
- Objectifs → prise en charge → Ateliers sont nécessairement pluridisciplinaires, transversaux, familiaux...

DEMARCHE ETP

III : Exemple des objectifs diététiques

- Être à l'écoute des sensations alimentaires
- Évaluer sa faim et ses besoins
- Améliorer les capacités à la dégustation
- ...

III : ATELIERS ET OUTILS

ATELIERS ET OUTILS

I : Les ateliers diététiques

Démarche commune pour les différents thèmes en prise en charge groupale :

- État des lieux des représentations et compétences des patients sur le thème
- Apports théoriques complémentaires
- Échanges et partage d'expériences
- Ateliers pratiques
- Au besoin, ateliers familles en lien avec le cycle effectué.

ATELIERS ET OUTILS

I : Les ateliers diététiques (suite)

Exemple pour le cycle « FAIM ET SATIÉTÉ », sur 7 séances :

- Méta-plan «Faim».
- Échelles d'évaluation de la faim
- Expérience de la faim
- Échanges sur les situations problématiques et recherche de pistes d'amélioration.
- Conception d'outils d'évaluation et de suivi.
- Fabrication de « panneaux-expo » sur les repères emblématiques à transmettre
- Atelier familial autour de l'exposition, avec choix des outils pour le retour à la maison.

Exemple pour le cycle « MANGER ÉQUILIBRÉ », sur 3 séances :

- Brainstorming «Manger équilibré, ça veut dire quoi» ?
- Étiquettes alimentaires et courses
- Cuisine pédagogique

ATELIERS ET OUTILS

II : Les outils d'accompagnement

Quelle est mon niveau de faim ?



10. 0

C'est quoi la satiété ?

- On est rassasié, sans lourdeur.
- On est satisfait d'avoir mangé sans être écoeuré.
- On se sent bien, apaisé, détendu.

MENU 1

Salade de lentilles

Steak haché et navets confits

Camembert rôti

Pomme au four



MENU 2

Tomates mozzarella

Bœuf bourguignon

Purée de pommes de terre

Orange



MENU 3

Salade de pâtes papillon

Colin et Purée de carottes

Fromage frais

Poire



MENU 4

Salade d'endives au jambon

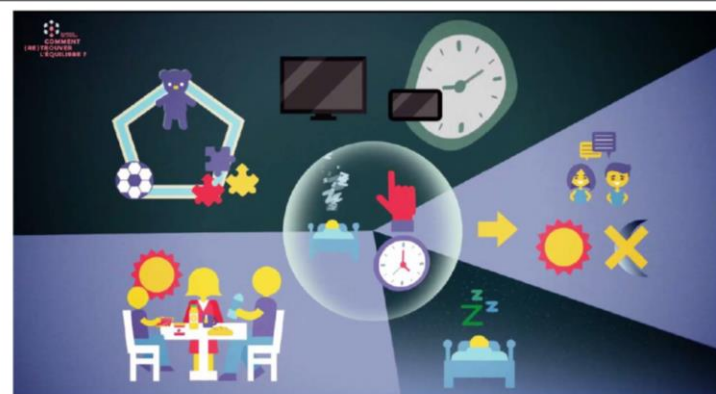
Penne sauce tomate, oignons et parmesan

Salade de fruits



L'échelle de la faim et de la satiété

- 10 Le plus faim possible**
Mal au ventre, froid, tête qui tourne, irritable. Nausées. N'importe quoi fait envie à manger.
- 9 Très très faim**
Difficile de penser à autre chose que manger. Faiblesse, un peu froid, crampes d'estomac, tremblements, nausées.
- 8 Très faim**
Très envie de manger, creux sensible à l'estomac. L'idée de manger est permanente, obsédante.
- 7 Vraiment faim**
Tous les aliments sont très appétissants. On attend le repas ou le plat suivant avec beaucoup d'impatience.
- 6 Faim**
C'est un grand plaisir de passer à table ou de manger. On arrive à déguster, les aliments ont très bon goût.
- 5 Assez faim**
Agréable de passer à table ou de manger. On mange avec plaisir, mais on peut supporter d'attendre le service.
- 4 Un peu faim**
Les aliments sont moins tentants qu'aux niveaux de faim supérieurs. S'il faut manger pour anticiper une durée sans repas, on peut le faire, mais on pourrait facilement attendre une heure avant de manger.
- 3 Pas tellement faim**
On peut s'arrêter de manger. Agréable. On se sent bien.
- 2 Rassasié**
Assez mangé pour se sentir bien.
- 1 Un peu trop mangé**
On se sent un peu gonflé.
- 0 Beaucoup trop mangé**
Ballonné, très gonflé, écoeuré.



- La qualité du sommeil est très liée à l'écoute de nos besoins alimentaires.
- Un mauvais sommeil entraîne :
- Un manque de production de notre hormone de la satiété (la Leptine).
 - Une surproduction de notre hormone de la faim (la Ghréline).

**MERCI
DE VOTRE
ATTENTION**

...Des questions ?