

Association de dialyse - COVID-19 :

Novembre 2020

des box nutritionnelles pour aider les patients hémodialysés à mieux s'alimenter pendant le confinement



*L'Association de dialyse **ARTIC 42** (Loire Haute-Loire) a créé un concept de repas à emporter pour ses patients : **la nutriBox***

L'ARTIC 42 (Association Régionale pour le Traitement de l'Insuffisance rénale Chronique de la Loire) est une Association à but privé non lucratif assurant la prise charge en hémodialyse de plus de 350 patients insuffisants rénaux sur le bassin stéphanois (ainsi qu'en Haute-Loire). Le traitement par hémodialyse repose sur des soins ambulatoires avec, en général, 3 séances hebdomadaires d'une durée moyenne de 4h chacune auxquelles se rajoutent les temps de trajet.

Dans le cadre de son plan de lutte contre la dénutrition, l'Association propose à ses patients les plus isolés ou fragilisés la possibilité de se restaurer, sans contrepartie financière, avec un repas équilibré avant le retour à domicile.

En mars dernier, la pandémie de COVID-19, par sa soudaineté et sa virulence, nous a contraint d'interrompre cette prestation, le temps du repas en centre constituant un risque accru de contamination.

Quelques semaines plus tard, nous avons hélas rapidement mesuré l'impact délétère du 1^{er} confinement sur la santé et le moral de ces patients : perte d'appétit, amaigrissements, majoration des syndromes anxio-dépressifs, altération de l'état nutritionnel malgré la prescription de compléments alimentaires....

A partir du 11 mai, une reprise partielle de ce service a été organisée dans le respect des gestes barrières sans pouvoir répondre aux besoins et attentes de l'ensemble des patients concernés.



Les centres de dialyse Charles de Gaulle et François Berthoux à Saint-Priest en Jarez (Loire)

Innover, se réinventer malgré la COVID

Pour faire face à la 2^e vague de la pandémie COVID-19, le Professeur Christophe Mariat, Président de l'ARTIC 42, m'a demandé d'étudier les alternatives possibles pour maintenir et soutenir l'aide nutritionnelle des patients hémodialysés en centre de l'Association. J'ai alors proposé une solution de repas à emporter adaptés à leurs besoins: La nutriBox de l'ARTIC était née !

Le concept ne repose pas sur un service de repas en centre mais sur une solution de repas à emporter afin de faciliter l'approvisionnement et la prise alimentaire des patients souvent éprouvés par leur séance de dialyse.

Les aliments qui composent la nutriBox ne nécessitent pas le maintien de la chaîne du froid durant le temps de transport afin d'en garantir la salubrité.

Les denrées alimentaires ont été sélectionnées chez des professionnels de l'agroalimentaire dont la réactivité et le service express de livraison ont permis une mise en œuvre rapide de ce projet. Le plat cuisiné, par exemple, est issu d'une nouvelle gamme santé arrivée depuis peu sur le marché, « La cuisine de William », proposé pour les personnes ayant des besoins nutritionnels spécifiques (plus de protéines et de fibres). La box est « assemblée » de façon personnalisée par l'agent en charge de la cuisine de l'ARTIC 42 sur les bases de mes recommandations.

Ainsi, une semaine après la présentation du projet, 25 patients bénéficiaient de ce nouveau service.

Témoignages de patients

Emmanuel R.

« La nutriBox est bien agréable quand vous rentrez chez vous fatigué. En 3 minutes, vous êtes à table. Un repas complet, pratique et simple. »

Barek E.

« Cela m'aide bien car quand je rentre de ma séance, je n'ai pas le courage de me préparer à manger »

Composition de La nutriBox

- un plat cuisiné appertisé** qualitatif à réchauffer 2 minutes au micro-onde ou au bain-marie
- un produit laitier** (fromage portion emballé ou mini yaourt à boire se conservant 8h hors du réfrigérateur)
- un dessert**: fruit frais ou compote ou crème dessert stérilisé UHT
- un petit pain frais** livré chaque matin par notre boulanger
- un complément alimentaire riche en protéines**
- un set de couverts en bois**, serviette, sachet de poivre
- le mot ou conseil de la diététicienne**



Imaginer, créer des partenariats ou comment faire évoluer notre nutriBox

Le produit n'est certes pas parfait, des inconvénients existent mais les avantages restent somme toute les plus nombreux :

- Le maintien du soutien nutritionnel malgré la crise sanitaire
- L'aide à l'approvisionnement des patients en période de confinement
- La garantie de la salubrité du repas
- L'adaptabilité de la nutriBox en fonction des goûts et besoins du patient (plat pauvre en potassium, formule sans viande (avec poisson), dessert et complément alimentaire adaptés pour les patients diabétiques par exemple...)
- La diversité des formulations des compléments nutritionnels oraux proposés (arômes, liquide, crème, pains hyperprotéinés) pour en favoriser l'observance
- La confidentialité de l'aide apportée
- Une gestion des stocks optimisée
- Un soupçon de convivialité : nutriBox festive à l'étude pour les fêtes de fin d'année

L'objectif repose désormais sur notre capacité à faire évoluer notre nutriBox en créant par exemple des partenariats avec des entreprises locales ou en faisant que cette Box soit la plus *durable* possible... Elle pourrait devenir également un outil de communications intéressant avec nos patients. Toutes les idées et suggestions de nos personnels soignants seront les bienvenues !



Enfin, au-delà de l'aide nutritionnelle, et c'est peut-être la chose qui me semble la plus importante : la nutriBox d'ARTIC constitue un signe fort d'accompagnement pour soutenir au mieux nos patients fragiles durant cette période de crise sanitaire.

Sandrine Guillaumond – diététicienne ARTIC 42