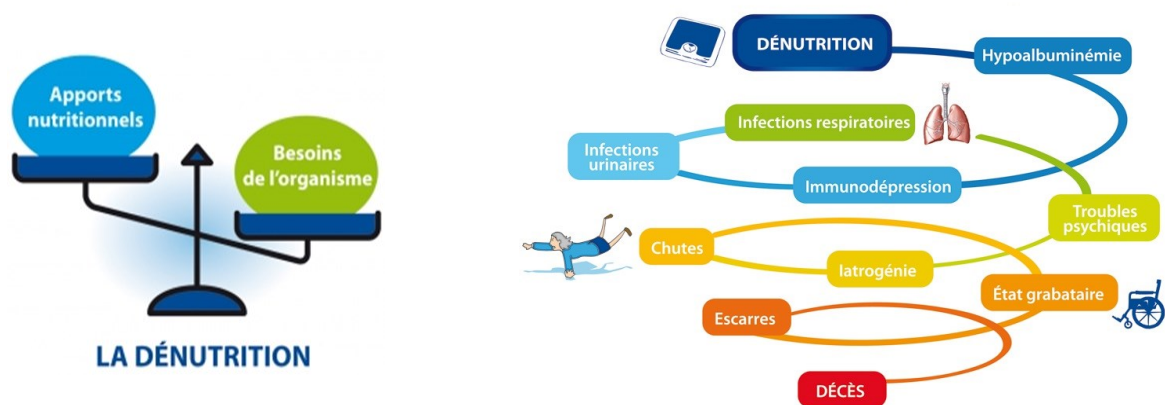


La dénutrition touche **plus de 30% des patients et des résidents en institution !**

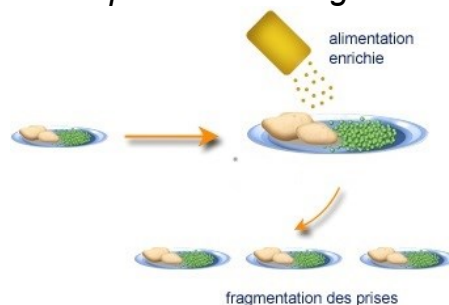


La dénutrition est un **état de déséquilibre nutritionnel** caractérisé par un **bilan calorique et/ou protéique négatif** qui résulte essentiellement d'un **défait d'apport et/ou d'une augmentation des besoins !**

Les conséquences de la dénutrition sont multiples et **impactent gravement l'état de santé et le confort de vie** de la personne !



Le **principal « remède »** contre la dénutrition, consiste à **« enrichir »** les repas c'est-à-dire **augmenter l'apport calorique et/ou protéique sans augmenter le volume !** Pour qu'ils soient efficaces, ces enrichis doivent être assez nutritifs de manière à **renforcer et/ou remplacer les CNO***. Aussi, **L'équipe de cuisine** réalise des **enrichissements à haute valeur nutritionnelle** à l'aide d'une **poudre de protéines** et respecte pour chaque recette un **grammage précis !**



Au-delà de leur **haute valeur nutritionnelle** et leur **moindre coût économique**, les **enrichis « cuisine »** présentent une **qualité gustative supérieure**, une **variété de saveurs** (sucrées et salées) et de **textures** (mousse, crème, compote, riz au lait, potage, ...) tout en étant **proches du menu du jour**, une **meilleure acceptation** liée à la **satisfaction du soignant** d'offrir du **« fait maison »** et une véritable **valorisation du travail du cuisinier** en le replaçant au cœur de la stratégie de lutte contre la dénutrition et en le rendant **acteur du soin !**

*Compléments Nutritionnels Oraux