

COMMUNIQUE DE PRESSE

TEXTURES MODIFIEES

L'âge moyen des personnes âgées en EMS a nettement augmenté et va encore croître dans les années à venir. Etudier l'évolution des comportements alimentaires pour cette catégorie de personnes est une nécessité. Apporter de nouvelles solutions dans le domaine des textures modifiées (haché, mixé, semi liquide ...) représente un réel challenge, et nous sommes heureux aujourd'hui d'avoir développé un concept novateur.

En effet, les repas restent, pour les personnes âgées, un des moments les plus importants de la journée. Synonyme de partage, de rencontre, de discussion, mais aussi stimulateur des sens. Or, bien souvent, les problèmes médicaux, les régimes et les aversions de ces personnes engendrent des contraintes à la prise de repas et surtout des frustrations qui peuvent anéantir les stimulations sensorielles.

Dès lors, il nous est apparu évident que notre prestation devait contribuer à leur bien-être, en mettant en place une recherche permanente en vue de l'amélioration des textures modifiées pour satisfaire l'éveil gustatif et la gourmandise...

Pouvoir redécouvrir le goût du gratiné, de la pâte à gâteau, de la salade mêlée ... tout ceci est de nouveau accessible. En partenariat avec Gabriel Serero nous avons développé toute une technique de préparation des mets repoussant les limites de l'impossible.

Grâce à ce partenariat, nous avons mis en place une formation pour nos chefs travaillant en EMS, afin qu'ils préparent quotidiennement des plats adaptés aux personnes ne pouvant pas mâcher et ayant des problèmes de déglutition, tout en accordant une place prépondérante à la variété des mets, leur présentation, et la sollicitation gustative.

Nous avons mené les formations des équipes de cuisine et les tests auprès d'une dizaine d'établissements et les commentaires sont particulièrement favorables.

D'un point de vue gustatif, les personnes âgées sont ravies de pouvoir déguster à nouveau des saveurs auxquelles elles n'avaient plus accès et qui favorisent leur épanouissement, la réactivation de leur mémoire par le goût. Le personnel médical constate une reprise de l'appétit. Tous ces constats motivent également les équipes en cuisine à développer de nouvelles recettes.

Les directions des EMS adhèrent totalement à ce projet et confirment les résultats probants rencontrés. Les familles des résidents, elles mêmes, sont enthousiasmées par les prestations proposées et le plaisir ressenti par leurs proches.

DSR | Régis Prongué - Directeur marketing et développement
A-ONE Business Center - ZA La Pièce 4 | 1180 Rolle |
Tél. 021 804 55 55 | www.dsr.ch
regis.prongue@dsr.ch

