

**COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION EN VISIOCONFERENCE**  
**DU GROUPEMENT DES DIÉTÉTICIEN.NE.S DE GÉRIATRIE**  
**LE LUNDI 22 MARS DE 13H30 À 16H30**

**Informations de connexion :**

Sujet : Réunion GDG plénière  
Heure : 22 mars 2021 01:30 PM Paris  
Participer à la réunion Zoom  
<https://us02web.zoom.us/j/81070373255>  
ID de réunion : 810 7037 3255  
Code secret : 563836

Présents : Bénédicte Goeminne, Karin Carpentier, Sarah Pirson, Marc Delwaide, Sophie Federinov, Ingrid Kinet, Catherine Wauters, Valentine Verdin, Viviane Martin, Mégane Callari, Emilie Sevrin, Hélène Lejeune

Excusés : France Carlier, Coralie Oliver, Stéphanie Lambotte, Laura Pirotte, Marjorie Ernens, Aurélia Voisin, Jessica Wouters

Absente : Laurence Croonen

**13h30 – Tour de table : le faible nombre de participants à cette réunion interpelle Hélène ... échanges :**

- La crise sanitaire impose à chacun ses contraintes et il est peut-être compliqué de s'impliquer plus
- Les réunions virtuelles sont plus compliquées pour certains, mais plus confortables pour d'autres
- Certains se débrouillent au mieux entre leurs activités professionnelles de salariée, leur activité d'indépendante complémentaire et les obligations et contraintes familiales
- Pour certains l'employeur garde la priorité en termes d'agenda, même s'il accepte que les réunions aient lieu en journée ; pour d'autres ce ne serait quand même pas plus simple de participer aux réunions si elles étaient organisées en soirée. D'autres encore prennent congé pour participer aux réunions
- Même si les réunions sont à géométrie variable en termes de participation, ce qui importe est d'avancer sur les différents projets de façon constructive ce qui est le cas

**13H30 – NEWS DE L'UPDLF (Hélène)**

- Point sur l'AG du 10/03/2021 : les comptes de 2020, le budget de 2021 et les décisions ont été validées à l'unanimité des membres présents ou représentés ; les projets réalisés en 2020, ainsi que les projets à venir en 2021 ont été présentés. Le PV sera très prochainement mis à disposition

- Réponse de l'ICDA par rapport à la candidature de l'UPDLF pour accueillir le congrès en 2028 à Bruxelles : notre candidature n'a pas été retenue ; le motif de refus ne nous a pas encore transmis mais il semble que le nombre inédit de candidatures soumises pour ce congrès nous ait en partie desservis
- Poursuite et fin révision de l'AR97 dont dépend la profession et des critères de qualification minimale : les travaux de la section diététique au sein du SPF santé Publique sont toujours en cours ; des réunions intercurrentes sont organisées entre diététiciens francophones puis entre UPDLF et VBVD (association néerlandophone).

Il est envisagé de porter le bachelier en diététique à 240 crédits (soit 4 ans d'étude) contre 180 actuellement (3 ans), sur recommandation de l'EFAD. Cela permettra d'approfondir certaines matières comme la toxicologie (environnement, durabilité, perturbateurs endocriniens, etc.), la méthodologie de la recherche (y compris EBP) et les techniques de communication (entretien motivationnel, éducation thérapeutique, accompagnement et suivi de patients, « coaching »).

- Démarches pour accréditation en cours : l'obligation de formation continue permettra de renforcer la reconnaissance des diététiciens
- Académie Royale de Médecine Belge : publication d'un avis visant à défendre les diététiciens – voir annexe
- Mise en place du pôle formation au sein de l'UPDLF + plateforme de formation digitale (e-learning) sous le pilotage d'Emilie Sevrin  
De nombreux contacts ont été pris, notamment avec Arpeggio (qui a organisé la JE de l'UPDLF), mais les conditions financières exigées semblent disproportionnées.  
Emilie a contacté Nathalie Manneback de la HE Vinci qui lui a signalé que les HE sont désireuses de mettre en place la formation continue des diététiciens. Une réunion entre représentants des HE est prévue prochainement et ce point y sera discuté.  
Le fils de Bénédicte suit une formation d'ingénieur du son à l'INSAS et serait disposé à nous offrir un service « clé sur porte ». La réflexion se poursuit et Emilie reviendra vers nous dès qu'elle aura encore avancé sur le sujet.
- Semaine des Diététiciens 2021 du 15 au 21/03/2021 : thème : Vitalité et Santé ? Tout passe par l'alimentation – retours, actions ?  
La brochure est joliment illustrée et bien rédigée.  
L'intérêt cette année est que la brochure aborde un thème très général. On peut donc aborder différents aspects de la dé- ou malnutrition en fonction du public auquel on s'adresse.  
En MR-MRS des informations ont été centrées sur la dénutrition des personnes âgées, la récupération après COVID, la dépression. Des ateliers ont été organisés au CPAS de Jumet : souper équilibré, quiz, parcours vitalité en petits groupes (avec l'aide des kinés et ergothérapeutes).  
Les diététiciens qui ont une activité de consultation utilisent les brochures au cas par cas tout au long de l'année avec leurs patients, et pas uniquement lors de la Semaine des Diététiciens.
- Prochaine JE : **Vendredi 01/10/2021 – CEME – Thème : Quel lien entre nutrition et Exercise Therapy ? Comment optimiser le soin nutritionnel ?**

Formule hybride (virtuel + présentiel) – séance plénière le matin, ateliers animés par les membres des GD l'après-midi – les précisions suivront prochainement

### 14h25 – GDG – pour information

#### Poster du GDG :

- A été publié via l'actu diéta et sur les réseaux sociaux
- Doit être imprimé prochainement (suivant engagements pris lors de la rencontre des GD en novembre 2020)

**PWNS-BE-A | 2020** : justification de la subvention renvoyée dans les délais exigés – en attente de validation

**PWNS-BE-A | 2021** (projet subsidié par l'AViQ) pour info : demande de subvention facultative envoyée à la ministre – le projet est malheureusement actuellement paralysé par la crise sanitaire. Marc espère pouvoir mettre en place rapidement le comité de certification

**SPÉCIALISATION EN DIÉTÉTIQUE DE LA PERSONNE ÂGÉE | SESSION 2021-2022 : POUR INFO** : début le 25/10/2021 – coordination Coralie OLIVER, Emilie SEVRIN, Sophie FEDERINOV, Hélène LEJEUNE

#### PROPOSITION D'ARTICLES POUR L'ACTU-DIETA DIGITAL : RAPPEL

- **MÉTHODE MONTESSORI EN MR-MRS** : à paraître le 15/06/2021, journée internationale contre la maltraitance sur les personnes âgées – confirmation de Valentine
- **SUR LA CRISE SANITAIRE DANS SERVICES GÉRIATRIQUES ET LES MR-MRS ?** à paraître le 01/10/2021, journée internationale des personnes âgées – il faudra s'y pencher prochainement pour l'étoffer suite à la 2<sup>ème</sup> vague

#### 14h30 – PROJETS DU GDG : état d'avancement et échanges

1. **FORMATIONS soins de bouche et IDDSI** : présentation par Bénédicte Goemine et Mégane Callari(30 minutes) –

##### LE TRAVAIL EST RÉPARTI EN DIFFÉRENTS GROUPES

**Aurélia et Bénédicte** : **Aspect bucco-dentaire** : petite partie épidémiologie, les causes, conséquences,...et l'implication du personnel de cuisine dans la partie bucco-dentaire + jeu de rôle à concevoir pour que les participants se sentent plus impliqués

**Mégane et Stéphanie** : **Dysphagie** : l'idée serait d'inclure de petites vidéos avec des exemples de positionnement/déglutition, des images..., pour visualiser/interpeller. Stéphanie a déposé le fascicule réalisé dans son institution et vraiment complet sur Google drive.

Dans le diaporama on retrouvera les informations du fascicule adaptées pour les cuisiniers. Mégane souhaiterait mettre à disposition ce fascicule pour que les participants puissent le consulter en précisant la source (en attente de l'aval de l'équipe de Stéphanie)

**France et Karim** : **IDDSI** : Pensent à une vidéo ludique comme les tests à la seringue pour les liquides et tests à la fourchette pour les solides et ce afin de montrer la texture à obtenir. Les conséquences si une texture n'est pas respectée pour responsabiliser. Trouver des trucs et astuces pour que la texture répondent à la demande ( ex : modifications des textures dans le chariot chauffant).

**Emilie, France et Karim** : **réalisation de textures en lien avec l'IDDSI**

Présentation : couleurs dans l'assiette, ustensiles de portionnement pour présentations différentes dans l'assiette, illustrations par le biais de photos. Dessins dans l'assiette. Éventuellement une capsule vidéo du chef de cuisine qui dresse joliment les assiettes à introduire dans le montage.

À l'unanimité l'équipe décide de réaliser cette formation en deux modules distincts :

Module 1 : Bucco-dentaire/dysphagie

Module 2 : IDDSI et mises en place.

Dans un premier temps, les deux modules sont construits pour le public des cuisiniers. L'objectif est de tester les modules pour pouvoir améliorer, compléter s'ils doivent ensuite être adaptés à d'autres publics.

Il importe de chronométrer le temps de présentation pour en vérifier la durée.

En ce qui concerne les vidéos/montages le fils de Béné, en dernière année à l'INSAS en ingénieur du son pourrait proposer le service avec un prix à la journée « clé sur porte » (enregistrements et montages compris).

A suivre....

#### **5 RECOMMANDATIONS POUR RENDRE UNE FORMATION ATTRACTIVE (SUIVANT FORMATION SUIVIE PAR HÉLÈNE ET CÉLINE À L'IFAPME DÉBUT MARS) :**

1. **MIXER LES OUTILS**
2. **CRÉER UN CLIMAT DE CONFIANCE -UTILISER DES ICEBREAKERS (BRISE-GLACE)**
3. **FAIRE PARTICIPER LES INVITÉS : ORGANISER L'ESPACE EN PLUSIEURS SALLES DE RÉUNION, RÉPARTIR LES PARTICIPANTS DANS LES SALLES, PROPOSER DES TRAVAUX DE GROUPES DANS CES DIFFÉRENTES SALLES**
4. **DÉVELOPPER DES TEMPS SYNCHRONES ET DES TEMPS ASYNCHRONES (durant lesquels les participants ont des tâches à réaliser)**
5. **TESTER EN AMONT TOUS LES LIENS QUI SERONT PLACÉS DANS LA DISCUSSION TOUT AU LONG DE LA PRÉSENTATION ET LES RASSEMBLER DANS UN DOCUMENT À PORTÉE DE MAIN AFIN D'ENVOYER CES LIENS L'UN APRÈS L'AUTRE VIA LE CHAT**

AFIN D'ANIMER LES FORMATIONS DIFFÉRENTS OUTILS (LOGICIELS ET APPLICATIONS) EXISTENT :

- LOOM : sur office 365 – permet de rendre les présentations plus vivantes ; mais exige, même si l'on utilise le même support, de l'actualiser (il faut notamment prévoir un espace sur chaque dia pour placer le macaron (image de l'orateur) dans le coin inférieur gauche ou droit) – le texte ne doit occuper que 2/3 de l'espace sur la dia ; ne pas utiliser de fond blanc ; caractère 18 à 24 – police CALIBRI, CAMBRIA ou Arial (surtout pas Times Roman) – écriture noire sur fond clair ; surtout ne pas utiliser la couleur rouge
  - MENTIMETER : questions à choix multiples, questions réponses, etc...
  - Wooclap : questions à choix multiples, questions réponses, etc...
  - Sondages via la plateforme utilisée (Teams ou Zoom)
  - Trello : outil de gestion de projet
  - Padlet.com : permet de présenter différents documents, de gérer un projet
  - Mural : outil permettant, sur la base d'un canevas préconçu, aux participants d'interagir, de compléter des cases ; pour 20 à 25 participants
  - Jamboard : pour un plus grand nombre de participants
  - Icebreakers et coffeecorners : permettent aux participants de se présenter par le biais d'images, portraits humoristiques
2. **COMPENDIUM DES MÉDICAMENTS** : présentation par Catherine Wauters (30 minutes)  
Le projet a bien avancé, chaque membre du GT avait pour mission de classer, sur la base des informations collectées dans le CBIP, une 20<sup>aine</sup> de médicaments dans les différentes familles

et d'indiquer, avec leur fréquence d'apparition, les effets secondaires les plus courants, ayant un impact sur les prises alimentaires (nausées, vomissements, anorexie, dysgueusie, anosmie, xérostomie etc.) .

Les médicaments repris dans le compendium ont fait l'objet d'un tri, sur la base de leur fréquence de prescription en gériatrie. Les médicaments les moins fréquemment prescrits ne seront pas repris dans le compendium.

Il est proposé de constituer une table des matières reprenant le nom du médicament et, pour la version papier, la famille à laquelle il appartient et la page où trouver ses caractéristiques, pour la version électronique, de placer un lien au départ de chaque médicament, amenant à son emplacement dans le compendium. Excell permet de le faire mais cette fonctionnalité ne semble pas exister lorsque le document est placé sur le drive.

Il faudrait à présent procéder à une relecture attentive des caractéristiques de chaque médicament repris dans le compendium.

### 3. PROTOCOLES EN GÉRIATRIE : présentation par Sophie Federinov (30 minutes)

Sur la base d'un canevas mis au point en concertation avec les membres du GT, aux couleurs du logo des diététicien·ne·s, chaque recommandation comporte 3 dias :

- 1<sup>ère</sup> dia : Titre – contexte – points d'attention - Recommandations
- 2<sup>ème</sup> dia : Aliments – classés par famille - autorisés, à contrôler, à éviter
- 3<sup>ème</sup> dia : schéma alimentaire pour une journée

#### LES PROTOCOLES RETENUS, À ÉLABORER EN BINÔMES SONT LES SUIVANTS :

	Hélène-Sarah	Sophie-Marjorie	Coralie-Viviane
Diabète de vieillesse			X
Intolérance gluten/lactose/crustacés-poissons	X		
Insuffisance rénale chronique (différents stades)		X	
Insuffisance rénale avec dialyse		X	
Dénutrition – escarres - fractures	X		
Constipation			X
Diarrhées (fécalomes)			X
Stomies (intestinales – gastriques)	X		
Régime digeste-léger		X	
Crohn – RCUH			X
Peu salé	X		
Insuffisance cardiaque & respiratoire chronique		X	
Dysphagie			X
Démence ou trouble cognitif majeur	X		

RECOMMANDATIONS FINALISÉES	RECOMMANDATIONS À FINALISER
Diabète de vieillesse	Allergie aux crustacés
Intolérance au gluten	Insuffisance rénale chronique
Intolérance au lactose	Insuffisance rénale avec dialyse
Allergie au poisson	Stomies (intestinales – gastriques)
Dénutrition du sujet âgé	Régime digeste-léger
Dénutrition et Covid 19 chez le sujet âgé	Peu salé
Dénutrition et fractures chez le sujet âgé	Insuffisance cardiaque & respiratoire chronique

Dénutrition et escarres chez le sujet âgé	Dysphagie
Constipation	Démence ou trouble cognitif majeur
Diarrhées	
Maladie de Crohn et RCUH	

**Les recommandations finalisées peuvent faire l'objet d'une relecture. Le lien vers le google drive sera envoyé par Sophie à Emilie et Valentine qui se sont proposées pour la relecture.**

### **16H00 : Question de Aurore Pierson (Vivalia) par rapport au guide d'élaboration des menus :**

pourquoi ne pas y avoir favorisé les plats sans source de protéines animales alors que le CSS, l'épi alimentaire et la pyramide le suggèrent pour tous ? Avis et échanges :

- C'est toute la différence entre la théorie et la pratique.. dans la plupart des institutions les menus sont conçus en tenant compte des préférences des résidents (des plats appréciés qui « marchent bien »)
- Les protéines végétales sont moins bien métabolisées par les personnes âgées que les protéines animales
- La population résidant actuellement en MR n'est pas coutumière des plats VG et souvent refuse quorn, tofu etc. Lentilles et légumineuses rappellent les plats servis durant les périodes de guerre ou de privation, même si l'inappétence pour la viande est fréquente
- Pour certains résidents qui présentent un dégoût pour la viande, cela fonctionne bien
- Certaines ont tenté, dans le cadre du Greendeal, de proposer un menu sans protéines animales par mois durant 4 mois. En commission menu, ces plats ont été décriés. Marc signale que les plats végétaliens proposés dans le cadre du Greendeal vont être retirés pour les personnes âgées
- Les quantités d'aliments sources de protéines végétales doivent être majorées par rapport aux quantités d'aliments source de protéines animales, or on doit déjà souvent faire face à un manque d'appétit
- Les fibres présentes dans les légumineuses ont des propriétés certes laxatives mais également satiétogènes, ce qui constitue un obstacle à la prise alimentaire
- Cela passera sans doute mieux pour les générations futures, qui, avec le temps, auront eu plus l'habitude de consommer ces produits au cours de leur vie. Pour le moment, les personnes âgées pour la majorité d'entre elles ne semblent pas prêtes à supprimer de leur assiette les aliments sources de protéines animales

### **16H10 - TOUR DE TABLE**

Dans l'ensemble, tous pensent que les projets en sous-groupes avancent bien, que c'est vraiment positif et que cela mettra bien en lumière tout ce que font les diététiciens. Il s'agira là d'outils précieux pour tous.

### **16H30 – FIN DE LA RÉUNION**

**Les prochaines réunions plénières (ensemble des participants) auront lieu :**

- **Le mardi 22 juin 2021**
- **Le mardi 19 octobre 2021**

Les réunions en groupes de travail pour mettre en place les différents projets seront organisées au sein même des groupes par leurs participants.