

Mémo relatif à l'atelier « Manger Mains » du 26 septembre 2023

AFISA – Grangeneuve

Participation très active des personnes présentes

Une bonne moitié ne pouvait pas définir la notion de « Manger mains ».

Une autre partie offrait cette prestation dans leur établissement.

Globalement un très faible pourcentage des « clients » reçoit des repas de ce type.

Pour la clientèle bénéficiant du « Manger mains » l'offre doit constamment être adaptée en fonction de l'évolution de leur situation de santé, en fonction de leur niveau d'autonomie dans le geste etc...

Par suite d'un exercice pratique basé sur une série de menus standards il ressort qu'il est possible d'adapter cette offre au « Manger mains » avec quelques adaptations mineures.

Le fait de devoir offrir cette « nouvelle prestation » ne crée pas de problème en soi. C'est plutôt le cumul et la récurrence des nouvelles offres qui interpelle et qui provoque certaines réticences.

Afin de pouvoir réévaluer les situations des repas spéciaux, la présence d'un,e spécialiste de la diététique serait souhaitée au sein de chaque cuisine : il est important d'offrir la prestation aux bénéficiaires qui en ont vraiment besoin.

Quelques interventions ont laissé sous-entendre que le besoin du manger mains a été provoqué par le personnel d'encadrement qui pouvait ainsi se délester de certaines tâches...

Tous les participants sont acquis à l'idée qu'il est évident de pouvoir permettre à la clientèle de pouvoir choisir de pouvoir se nourrir par ses propres moyens plutôt que de se faire nourrir. Ce choix doit bien être déterminé et clairement compris.

Cette manière de se nourrir facilite le maintien de la motricité de ce public.

Pour donner un sens au travail du cuisinier il serait intéressant de savoir si le client est capable de « Manger-mains », s'il comprend le principe qui sous tend cette démarche et surtout s'il est capable dans sa praxie de le faire.

L'ouvrage de référence pour cet atelier « Manger Mains, le finger food des gourmets » , Edition d'en-bas , ARPEGE (Association Pour la Recherche en Gérontopsychiatrie) s'adresse certainement à un public d'établissement privé de haut de gamme de l'arc lémanique. Un participant a bien résumé la situation en disant que ce livre n'est pas une bible ou une référence absolue et que le manger mains pouvait très bien se mettre en œuvre avec des mets et des recettes simplifiés et adaptés.

En guise de conclusion, le constat est établi que la clientèle devient plus exigeante, que les besoins changent et que cela représente pour la cuisine un défi qui ne pourra être pleinement atteint que dans la mesure où l'ensemble des parties prenantes (clients ou leurs représentants, les directions, le secteur des soins et la cuisine) définit un espace empreint d'ouverture et de compréhension mutuelles, dans lequel des solutions pragmatiques, qui intègrent les exigences budgétaires et de dotation, soit trouvés.

Le besoin d'être entendu et d'entendre l'autre est essentiel.

Carlos Tacchini