

LA MONTAGNE

Éducation

Tenue de vieillissement et petits plats enrichis : ces lycéens d'Aurillac sensibilisés à la dénutrition

M Article réservé aux abonnés

Publié le 17/11/2023 à 07h41 | Romain Blanc



Le docteur Marie Blanquet (à gauche en rouge) a notamment animé un webinaire. Photo © Jérémie FULLERINGER

Mardi 14 novembre, au lycée Raymond-Cortat d'Aurillac (Cantal), les élèves en section Accompagnement, soins et services à la personne (ASSP) ont rencontré une équipe d'hospitaliers. Pour parler d'une maladie silencieuse : la dénutrition des seniors.

Les professionnels d'aujourd'hui parlent aux professionnels de demain. Mardi, toute la journée au lycée Raymond-Cortat, près de 140 élèves du bac professionnel ASSP (Accompagnement, soins et services à la personne) ont échangé avec des agents du milieu hospitalier. Organisée dans le cadre de la Semaine de la dénutrition, cette rencontre avait pour but de sensibiliser le jeune public à cette « maladie silencieuse » rencontrée par leurs aînés.

D'un côté, les élèves de Cortat, pour beaucoup prédestinés à passer les concours d'aide-soignant ou des instituts de formation en soins infirmiers (IFSI).

De l'autre, des experts tels que le docteur Marie Blanquet, praticienne hospitalière à Mauriac et économiste de la santé, la diététicienne Véronique Neves ou le chef Jérôme Bruel, responsable de la restauration à l'hôpital d'Aurillac.

« C'est bluffant »

Une « tenue de vieillissement » a été présentée aux lycéens. « Même moi, je l'ai mise », sourit François Defrance, proviseur de l'établissement Raymond-Cortat. « Elle alourdit, fait mal au dos et bloque les articulations. Il y a aussi, au niveau des lunettes, des options cataracte ou DMLA (dégénérescence maculaire liée à l'âge, ndlr). C'est bluffant. La plus belle réaction a été celle d'Emma, l'une de nos élèves. Elle s'est rendu compte que dire à une personne âgée "Allez, un peu plus vite !" revenait à se montrer maltraitant. »

Côté cuisine, différentes préparations ont été concoctées par les élèves, avec l'aide de chefs cuistots de l'hôpital d'Aurillac. Objectif, enrichir les plats en protéines et calories pour enrayer la dénutrition des aînés. Quiches, potages au potiron et millefeuilles ont été mitonnés selon trois façons : sans enrichissement nutritif, avec enrichissement naturel (à base de fromages) et avec enrichissement industriel (à base d'une pâte, nommée Appeti'mix, commercialisée par la société française Nutriset).

Dégustation à l'aveugle

« Et à midi, repas pour tout le monde avec dégustation à l'aveugle, retrace François Defrance. Laquelle des préparations est enrichie naturellement, artificiellement, ou n'est pas du tout enrichie ? Pour le potage, nous avons réussi à le découvrir... Mais dès que les préparations sont cuites ou sucrées, on ne le sent pratiquement pas. »

En présentant aux lycéens de Raymond-Cortat les résultats d'une étude menée à l'hôpital de Mauriac, le docteur Marie Blanquet a insisté sur l'importance des protocoles de recherche. « C'est votre rôle aussi, à vous, futurs professionnels de santé », d'y participer pour faire progresser la science.

Romain Blanc