




Novembre 2014 • N° 3



Food In Later Life

Food In Later Life (FILL) vise à fournir une perspective internationale, interculturelle, pluridisciplinaire et intergénérationnelle sur la préparation des aliments, la nutrition et les changements qui doivent intervenir au fil des ans pour s'accommoder des besoins et modes de vie changeants.

 FILL vise à fournir une perspective internationale, interculturelle, pluridisciplinaire et intergénérationnelle sur un aspect culturel spécifique: comment la préparation des aliments et les rituels associés à l'alimentation peut-elle changer dans le temps pour s'adapter aux changements des besoins nutritionnels et de style de vie des personnes. FILL s'intéresse à ceux qui, en raison de l'âge ou de la maladie, doivent substantiellement modifier leur style nutritionnel. Les groupes cibles sont les adultes qui s'occupent de leurs parents, des bénévoles actifs au sein des ONG, des personnes âgées et des formateurs intervenants dans les domaines du travail social et de la santé. Différentes cultures, différents âges, modes de vie et attentes différentes seront pris en considération.

Un certain nombre de solutions simples et efficaces sont disponibles. Les partenaires du projet visent à recueillir des données à ce sujet et à offrir une information concise à ceux qui sont impliqués, directement ou indirectement, dans la préparation et la présentation des repas. À cette fin, les partenaires créent des produits informationnels textuels, visuels et audiovisuels.

Réunion transnationale à Livingston

Le département des sciences, des sciences sociales, de la santé et des soins sociaux à West Lothian College a accueilli la 3^{ème} réunion transnationale du Partenariat FILL (Food in Later Life) le jeudi 30 et le vendredi 31 octobre.

Au cours des deux jours, les activités étaient variées et tous les partenaires ont participé à une série de manifestations pratiques et discussions détaillées connexes aux buts et objectifs du partenariat éducatif. En outre, des conférenciers ont

rejoint le partenariat et ont présenté des services liés à la nutrition pour les personnes âgées fragiles.



Compte rendu détaillé de la réunion à Livingston

Jeudi 30 octobre, 2014

Après un message de bienvenue, suivi du détail des activités prévues pour la réunion de deux jours, la matinée a été consacrée à une confrontation entre théorie et pratique des différences culturelles et approches intergénérationnelles de la nutrition. Par la suite un atelier pratique, le « Great West Lothian Bake-Off », a permis aux partenaires, répartis en quatre groupes, de cuisiner des desserts typiques écossais sous la direction du Chef Tommy Smith, professeur de nutrition à West Lothian College (WLC) en Ecosse.

Dans l'après-midi, les partenaires ont assisté à une présentation par Christine Watt de l'initiative « Train Food ». Il s'agit d'une structure fondée sur le volontariat qui prend en charge l'achat de nourriture et fournit des services de livraison pour permettre aux personnes âgées fragiles de rester indépendantes tout en restant chez elles dans leurs maisons. Les bénévoles s'occupent non seulement de faire les achats selon les demandes des personnes; mais, veillent également à apporter et à ranger la nourriture directement chez les particuliers.

Les bénévoles utilisent l'occasion de la livraison pour tenir compagnie aux personnes âgées.



La présentation a été suivie d'une séance de questions et réponses. Par la suite Linda Brown, de WLC, a présenté un diaporama consacré

aux aspects économiques liés à l'alimentation dans la vieillesse. Le titre de la présentation est « Budget et nutrition : Cuisine SMART ».

À la fin de la journée Edith Draxl, de l'organisme partenaire uniT, a exposé un projet local à Graz (AT), complémentaire et issu des travaux du Partenariat FILL. Les résultats de ce projet seront analysés et présentés plus en détails lors de la réunion qui se tiendra en Autriche en Juin 2015.



Vendredi 31 octobre, 2014

Tino Boubaris, représentant le partenaire allemand VNB, a présenté les avancés du développement de l'application pour mobiles FILL (FILL App). Il s'agit d'une application éducative dédiée à la thématique du projet du Partenariat. Les partenaires ont vérifié l'utilité du contenu de l'application par rapport aux contextes nationaux, parfois très différents de celui de l'Allemagne.

Par la suite Laurence Ledesma, IFITS (FR), a exposé les contenus de l'événement international qui se tiendra à Paris au mois d'avril 2015. Les partenaires ont été invités à participer en soumettant des propositions de présentations qu'ils pourront faire sur les derniers développements issus de leurs travaux dans FILL. Laurence Ledesma a ensuite présenté une série de diapositives illustrant un programme de formation sur la nutrition pour les personnes âgées qui a été développé par l'IFITS.

Marion Darling, de WLC a ensuite parlé des prochaines étapes du

développement de produits d'information qui sont en cours d'élaboration par l'établissement du ouest Lothian (WLC).



Les partenaires ont pu ensuite rencontrer Rory Stewart, propriétaire et entrepreneur écossais d'un atelier qui produit des aliments congelés spécifiques. Il s'agit de plats surgelés appropriés, par les ingrédients, la composition calorique, la quantité et même par leur emballage, à une clientèle de personnes âgées avec des problèmes de santé. Le packaging est adapté aux difficultés de lecture et de motricité des personnes. Rory Stewart a souligné les coûts supplémentaires qu'entraîne la malnutrition chez les personnes âgées aux services de la santé publique. Il a ainsi souligné l'importance de produire et livrer des produits adaptés pour la population vieillissante. Les partenaires ont également pu déguster les différents produits proposés. Rory a longuement parlé de la dimension sociale et même rituelle que ces produits peuvent apporter aux clients car le service ne se limite pas à la livraison des produits achetés, mais comprend la vérification des habitudes de consommation et de l'adéquation des achats aux besoins individuels.

La dernière partie de la réunion a été consacrée aux aspects organisationnels, tels que l'évaluation en cours du projet, le suivi, l'évaluation du matériel didactique et des stratégies pour la distribution publique des matériaux qui sont actuellement en cours de développement.

Enfin, les partenaires ont prévu les détails de la prochaine réunion transnationale prévue à Gênes en Janvier 2015. Les représentants de l'Association ALPHA ont expliqué les aspects pratiques et organisationnels et convenu avec les partenaires des détails du contenu de la réunion. Il a été, en particulier, question des ateliers et

des conférenciers invités pour allier théorie et pratique. Le thème des présentations de l'atelier tel que prévu par le projet, sera la dysphagie chez les personnes âgées fragiles. Les partenaires vont préparer et envoyer avant la rencontre à Gênes une série de questions qui formeront le point de départ de l'atelier.

L'évaluation de la rencontre et la distribution des certificats de participation ont conclu la réunion.

Zoom sur West Lothian College

West Lothian College (WLC) est un établissement d'enseignement supérieur basé à Livingston, dans la région ouest du Lothian, en Écosse. WLC offre différentes formations dont des formations professionnelles reconnues dans des nombreux secteurs, y compris la santé et le secteur social. On dénombre environ 8000 étudiants dans les divers cours. L'établissement est dirigé par le directeur, Mhairi Harrington.

L'environnement d'apprentissage est dynamique, moderne et innovant. WLC est équipé pour offrir aux étudiants de bonnes installations et des ressources pour permettre le développement des connaissances et compétences. L'établissement propose des formations centrées sur le développement des compétences requises à l'emploi. Les formations visent aussi à améliorer les perspectives de carrière des personnes qui travaillent ou qui reprennent leurs études. Selon les informations fournies par WLC, 86% des diplômés de l'établissement en 2014 ont trouvé une place dans le monde du travail.

Un bilan à trois-quarts du parcours du projet FILL

À environ trois-quarts du parcours, les partenaires après évaluation des activités, peuvent mieux entrevoir les résultats du partenariat FILL, coordonné par KAPLAN CONSULTANTS, dont l'idée originelle est celle de l'Association ALPHA.

Le but de chaque partenaire est d'apprendre des autres à travers un processus d'échange de connaissances diverses. Ces connaissances sont d'ordre théorique et technique. Quelques exemples sont : connaissance des ingrédients les plus importants dans les régimes alimentaires des personnes âgées ; comment faire cuire correctement les aliments ; comment servir ou administrer la nourriture. Pour ce qui est des aspects pratiques, quelques exemples sont : comment transformer un repas en un événement plaisant qui peut même prendre des allures d'un rite quotidien significatif ; comment introduire des ingrédients et suppléments dans les recettes de cuisine locale, dans les hôpitaux notamment, en tenant compte des habitudes alimentaires de différentes cultures.

Les participants sont confrontés à un éventail de considérations à partir des perspectives ou points de vue différents. Ces différences sont liées aux croyances religieuses, aux habitudes d'hygiène alimentaire, aux préférences alimentaires telles que la température de la nourriture et la fréquence des repas.

Les nouvelles connaissances développées et la sensibilisation influent d'ores et déjà sur la façon de travailler la question de la nourriture tout au long de la vie par chacun des partenaires dans son domaine d'activité. L'offre des services et la promotion des activités des partenaires en sont affectées.

Les groupes cibles du Partenariat bénéficient des activités à leur tour. Parmi ces groupes, on distingue :

- les futurs assistants à la personne (des femmes pour la plupart). Ils sont informés des stratégies d'apprentissage pratiques sur la façon de préparer la nourriture et de l'administrer à la personne qui n'est pas en mesure de manger de façon autonome. Le projet leur permet de compléter ainsi leur formation de base ;
- les familles et les amis des personnes âgées apprennent à préparer des repas sains et variés, qui peuvent être facilement mâchés et avalés par ceux qui souffrent de dysphagie ;
- le personnel des établissements de soins de santé et maisons de retraite apprennent à mettre en œuvre des stratégies pour transformer les repas en un moment de détente et de tranquillité, sans perdre de vue le plaisir de partager cette expérience quotidienne ;
- les formateurs travaillant dans les écoles professionnelles et organismes de formation, sur des programmes de formation pour cuisiniers par exemple, apprennent à connaître les besoins spécifiques des personnes âgées. Ils pourront prochainement partager leurs connaissances avec leurs étudiants. Ces derniers seront amenés à travailler dans les hôpitaux, maisons de retraite et centres de soins de jour pour les personnes âgées.

Nouvelles de l'IFITS

L'Institut de formation en Soins Infirmiers Théodore Simon, en tant que centre de formations paramédicales, a toujours souhaité faire évoluer son offre de formation et la mettre en adéquation avec les besoins des terrains d'exercices professionnels des soignants. Il a pour objectif de mettre sur le marché du travail des infirmiers capables de répondre spécifiquement aux spécificités actuelles de la personne âgée.

Dans le cadre de la mobilité transnationale à Livingston, en Ecosse, un groupe de cadres de santé formateur a préparé un projet de formation initiale et continue centrée sur la thématique de l'alimentation de la personne âgée. Dans une approche contemporaine de l'alimentation-plaisir, il propose de favoriser une réflexion professionnelle soignante prenant en compte les aspects culturels, biographiques et intergénérationnels.



© IFITS

Les cadres de santé formateur de l'IFITS ont participé à la cérémonie de remise des diplômes du West Lothian College. Ils ont été invités par le directeur du département

Health and Social Care, Alister Charnley. Lors de cette *graduation ceremony*, accompagnées de deux formatrices écossaises de la filière en soins, nous avons pu partager un moment important dans la vie d'une institution de formation et des anciens étudiants.

Plus d'informations sur fill-project.eu

Crédits



Partenaires FILL

FILL est une initiative présentée par plusieurs organisations européennes qui sont impliquées dans l'apprentissage et l'éducation des adultes. En formant un partenariat, ces organisations visent le partage de connaissances et de savoir-faire pour offrir une compréhension globale des questions liées aux changements nutritionnels qui ont lieu quand on vieillit. De plus, ce partenariat offre des outils pédagogiques pour permettre une amélioration et un bien être dans la prise des repas pour les personnes d'âge avancé. Cette initiative a été rendue possible grâce à des subventions de la Commission européenne dans le cadre des Partenariats Grundtvig du Programme d'éducation et de formation tout au long de la vie.

Décharge de responsabilité

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.

Cette publication n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.



Cette publication est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/). FILL Project Newsletter peut être reproduite et distribuée librement.

