



INSTITUT DU BIEN VIEILLIR KORIAN

Paris, le 1<sup>er</sup> juillet 2015  
Communiqué de presse

**L'Institut de Bien Vieillir Korian présente les résultats d'une nouvelle étude :  
Médicaments écrasés et goût des aliments : ce qu'il faut savoir**

*Présentation des résultats de l'étude MELA menée par le CHU de Nice, en collaboration avec l'Université de Nice Sophia Antipolis et l'Institut du Bien Vieillir Korian, sur l'impact des médicaments écrasés sur le goût des aliments pour les personnes âgées en maison de retraite.*

Les personnes âgées dépendantes sont souvent polymédiquées et prennent en moyenne 6 à 8 médicaments par jour en 6 à 20 prises. Il est courant de mélanger ces nombreux médicaments aux aliments en cas de troubles de la déglutition ou de troubles cognitifs. Très souvent les médicaments écrasés ou mélangés ont mauvais goût et, mélangés ensemble, peuvent conduire à un refus de la prise de repas voire à des troubles graves comme l'anorexie et la malnutrition.

La Haute Autorité de Santé dispose d'une liste des médicaments autorisés à être écrasés mais il n'existait à ce jour aucune étude spécifique en gériatrie sur le sujet. C'est pourquoi le CHU de Nice, l'Université de Nice Sophia Antipolis et l'Institut du Bien Vieillir Korian ont mené une étude sur l'impact des médicaments écrasés sur le goût des aliments pour les personnes âgées en maison de retraite. L'étude MELA fait actuellement l'objet d'une publication scientifique à paraître en 2015 dans le JNHR (The Journal of Nursing Home Research Sciences) et l'Institut du Bien Vieillir Korian propose un guide destinée aux soignants et aux aidants, visant à instaurer des bonnes pratiques autour des médicaments écrasés pour les personnes âgées dépendantes.

**L'Etude MELA**

L'étude MELA a eu pour objectifs d'évaluer le goût des 10 médicaments les plus prescrits dans les EHPAD du groupe Korian puis de déterminer lesquels sont acceptables ou non lorsqu'ils sont écrasés dans les aliments. Le protocole MELA validé par les autorités de santé compétentes et par le Centre de recherche clinique du CHU de Nice consistait pour un jury indépendant, à déguster en aveugle des médicaments écrasés et mélangés dans de l'eau gélifiée et de la compote, goûter, recracher et noter la dégustation. Le jury composé de 8 soignants et 8 représentants du monde de la gastronomie, de la nutrition, et d'usagers ont ainsi évalué le goût des dix médicaments les plus fréquemment prescrits. Ils ont ainsi pu déterminer quels

médicaments ont un goût acceptable et ceux qu'il faut éviter d'écraser dans la nourriture.

Les 2 Chefs étoilés Michelin faisant partie du jury ont noté 0/10 et 1/10 le mélange et les plus mauvais médicaments. Les commentaires des goûteurs ont été unanimes sur le mauvais goût des médicaments écrasés et mélangés. 1/3 des participants de l'étude ont eu l'appétit coupé et n'ont pas déjeuné après la « dégustation ».

D'autre part, une étude complémentaire, réalisée auprès de 39 résidents en EHPAD Korian a permis de montrer que, bien faire la différence entre troubles de la mastication et troubles de la déglutition, permettrait d'éviter de donner des médicaments écrasés à environ 10% des résidents.

Selon le Pr Isabelle Precheur de la Faculté de chirurgie dentaire de Nice, de l'Université de Nice Sophia Antipolis et praticien au CHU de Nice, qui a dirigé l'étude MELA : « *la délivrance des médicaments et l'alimentation en EHPAD nécessitent avant tout d'observer, d'écouter, de parler et de communiquer avec les résidents* ».

Les propositions concrètes et les bonnes pratiques de l'étude MELA sont aujourd'hui résumées dans un guide ESSENTIEL (X) de l'Institut du Bien Vieillir Korian à la disposition des soignants mais aussi des aidants et des proches de personnes âgées dépendantes :

- Limiter les médicaments écrasés pour retrouver le plaisir de manger
- Identifier les médicaments qui ont un mauvais goût
- Eviter ou corriger certaines habitudes :
  - Mélanger les médicaments écrasés entre eux
  - Obliger les personnes fragiles à prendre des médicaments qui ont mauvais goût
  - Diluer les médicaments dans un volume important de liquide ou de nourriture
- Adopter les bons reflexes
  - Ecraser séparément chaque médicament
  - Mélanger chaque médicament dans une petite portion de nourriture
  - Privilégier les aliments mous, plutôt sucrés et en petite quantité
  - Prendre ce mélange dans la plupart des cas en fin de repas
  - Rechercher des alternatives (limiter ou changer les prescriptions pour une meilleure forme galénique ou un meilleur goût quand cela est possible)

*Pour le Groupe Korian, la notion de plaisir et de bien manger des résidents et des patients pour rester en bonne santé est étroitement liée.*

*En effet, selon le Baromètre Korian de l'Institut du Bien Vieillir présenté en février dernier, l'alimentation reste une source de plaisir et de santé primordiale pour les personnes âgées, en effet, « 78% des seniors font attention à leur alimentation et aiment prendre un bon repas ».*

### **La restauration chez Korian**

Un programme ambitieux est actuellement développé au sein des établissements Korian pour proposer une restauration « comme à la maison » réalisée à partir de produits frais, de saison et de recettes traditionnelles. Dans chaque région française, de nombreuses initiatives autour de la cuisine sont proposées aux résidents : des ateliers où chacun retrouve le plaisir de confectionner une tarte aux pommes ou des madeleines d'autrefois, une dégustation d'abricots par le producteur local, la confection d'un recueil de recettes sucrées autour des fruits rouges... Dans la plupart des établissements, les résidents invitent régulièrement leurs proches ou leur famille à prendre un repas dans un espace privatisé.

Christophe Parrot, Directeur de l'hébergement et de la restauration chez Korian France nous rappelle que « la restauration doit être adaptée à la génération accueillie au sein de nos maisons, répondant ainsi à ses envies et à ses besoins. Cette génération a été bercée par des plats mijotés pendant des heures sur le coin du fourneau, par des produits issus de nos terroirs, par les traditions de l'art culinaire français. C'est le plaisir du repas de famille du dimanche mais également ce « casse-croute » autour d'un bon pain, d'une motte de beurre demi-sel et d'une tranche de saucisson bien sec qui leur apportera le plaisir attendu d'un bon repas ».

<http://www.institutdubienvieillirkorian.org>

Adresse postale : 21 rue de Balzac – 75008 Paris  
Secrétaire générale : Aude Letty – 01 55 37 52 50 – 06 11 53 14 03

Chargée de communication Korian : Amélie Nun – 01 55 37 52 62 – 06 59 72 67 17  
Geneviève Cliquet consultant – [gcliquet@sf-et-cie.com](mailto:gcliquet@sf-et-cie.com) - 06 07 500 567