

# **Conseils nutritionnels** UTEP et patients en difficultés financières

#### Christine KAVAN

Diététicienne Diabétologie/UTEP CHRU de Besançon

**JNMG** Jeudi 29 Septembre 2016

#### Plan

- Q Les contours de la précarité
- Que peut faire le médecin en consultation ?
- © Comment se nourrir avec un petit budget ?
- Q Les différents leviers de gestion de la contrainte alimentaire

# Les contours de la précarité

- Pauvreté
- Précarité
- Vulnérabilité

#### **PAUVRETE**

Situation de manque économique, matériel, social et affectif

Notion de durabilité

Etat mesurable

- •Seuil de pauvreté 977€/mois/pers seule 1466 €/mois/couple s/enft 2052 €/mois/couple + 2 enfts
- •7 Minima sociaux dont RSA (492€/mois/pers)

#### GRANDE PAUVRETE

#### **EXCLUSION**

8,8 MILLIONS =
14% population
Source INSEE2011

Bien identifié

#### **PRECARITE**

Absence d' 1 ou plusieurs sécurités Instabilité (revenus, travail, logement, équipement)

Subjective, peu quantifiable Ne recouvre pas forcément une réalité économique Réversibilité

> Perte d' emploi (30%) Séparation (28%) Maladie (16%)

#### Difficultés financières

Etat transitoire d'insécurité dont

l'insécurité alimentaire

# VULNERABILITE

Etat potentiel de **fragilité**Subjectif +++

- Sentiment d'incertitude du lendemain
- Souffrance au travail
- Peur de perdre son emploi
- Etat anxieux, dépressif
- Isolement

Statut éphémère qui peut basculer à tout moment

≈ 10 % population



**Potentiel important** 



«Identification» plus difficile

## Précarité-Vulnérabilité

Population très hétérogène, grande diversité de personnes et de situations

- Q Jeunes, étudiants, sans emploi avant 25 ans
- Familles monoparentales
- Familles surendettées
- Travailleurs « pauvres », chômeurs
- Retraités
- Personnes isolées, personnes en situation de handicap
- Population migrante ...

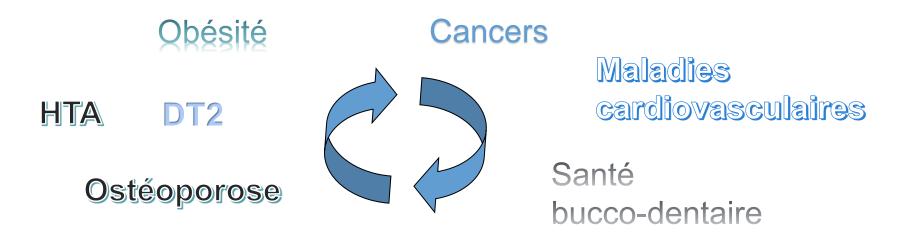
#### → « Identification » difficile

- → Importance d'avoir des signes de vigilance/ signes d'alerte
- → Nécessité de s'adapter à chaque personne

## La maladie = facteur de vulnérabilité

- La précarité peut rendre malade 

   → malade de mal manger
- La nutrition est un déterminant majeur de la santé
- Population la plus exposée aux pathologies chroniques directement liées à la nutrition :



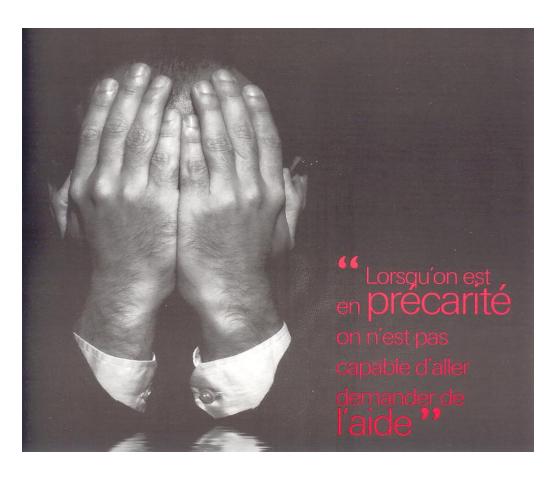
 La précarité est un obstacle majeur au suivi des recommandations diététiques

# Qu'est ce qu'implique la précarité au niveau alimentaire ?

## S' alimenter devient difficile ...



# Demander de l'aide encore plus ...



- Sentiment de honte, de culpabilité
- •Sentiment d'inutilité, de désespérance

#### **Etudes:**

- Fréquence de dépression 2 fois plus importante chez bénéficiaires RSA que dans population générale
- L'absence d'emploi est le facteur socio-économique le plus lié à l'existence d'une dépression

Santé mentale et conditions de vie (HCSP 2002)

Que peut faire le médecin en consultation?

@ Repérer

Orienter

# Repérer → créer des conditions favorables

climat de confiance



Permettre au patient de s'exprimer sur son vécu

Ressources
/Difficultés
/Priorités

Construire ensemble des réponses adaptées

Convenir ensemble d'objectif réalisable

Disponibilité



Non jugement

# Repérer → créer des conditions favorables

## Enquête sur l'expression des difficultés

Recueil côté patient

#### **Freins**



- Représentations
- Crainte du jugement
- Conditions de l'entretien manque de temps manque de confidentialité
- Dévalorisation de soi
- Posture du soignant manque d'écoute

# Éléments facilitateurs



- Ecoute
- Confidentialité
- Mise en confiance
- Respect
- Temps

Travaux mémoire DU ETP 2010-2011

→ Dans le parcours des personnes, importance de se sentir entendu et considéré

# Repérer → créer des conditions favorables

## Enquête sur l'expression des difficultés

#### Recueil côté soignants

#### **Freins**

- Pas à l'aise
- Peur de blesser
- Tabou
- Pas sensibilisés
- Pas de solution
- Manque de légitimité
- Temps
- Démunis
- Manque d'interdisciplinarité

#### **Besoins exprimés**



- Informations générales
- Formation
- Réflexion d'équipe et travail en interdisciplinarité
- Outils
- Temps
- Légitimité

Travaux mémoire DU ETP 2010-2011 -

# Repérer → se construire des critères de vigilance

#### Accès aux soins

Bénéficiaire CMU, AME Absence de médecin traitant



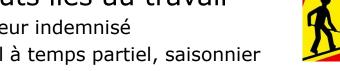
#### Ressources

Bénéficiaire des minima sociaux Faible retraite, difficulté de régler CS, baisse récente des revenus



#### Statuts liés au travail

Chômeur indemnisé Travail à temps partiel, saisonnier En invalidité, femme âgée n'ayant pas travaillé,



**Etudiant**, jeune en insertion professionnelle Agriculteur, artisan, travailleur indépendant

#### Logement

Pas de logement à titre perso ou instable (hébergt chez amis, Centre hébergement, coloc subie) Accédant récent à la propriété Isolement géographique (pas de permis,



#### Contexte familial, social, Isolement

Familles nombreuses,

Population migrante, arrivée récente en France

Personne isolée, en rupture familiale

#### Vie quotidienne et santé

peu de transport, voisinage éloigné ...)



Maladie - Troubles du sommeil

Modification récente de l'équilibre de vie (décès, séparation, déménagement, licenciement ) RDV manqués, pb d'hygiène Personne avec comportement sur adapté (agressivité, pleurs, signes d'anxiété ...)

# Repérer → l'alimentation : une dimension spécifique de la pauvreté

#### Notion d'insécurité alimentaire

- → Mesure l'impact des contraintes économiques sur l'alimentation (en terme de difficultés d'accès aux aliments et de sentiment de privations alimentaires)
- → « L'insécurité alimentaire est un indicateur subjectif qui correspond à une situation dans laquelle des personnes n'ont pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine. »

Conseil national de l'alimentation ; avis n° 72, en date du 22 mars 2012

# Un indicateur de perception de l'insécurité alimentaire

- Une simple question à 4 modalités :
- « Parmi les 4 situations suivantes, quelle est celle qui correspond le mieux à la situation actuelle de votre foyer ? »
  - 1. Vous pouvez manger tous les aliments que vous souhaitez
  - 2. Vous avez assez à manger mais pas tous les aliments que vous souhaiteriez
  - 3. Il vous arrive parfois de ne pas avoir assez à manger
  - 4. Il vous arrive souvent de ne pas avoir assez à manger
  - → Assez bonne estimation de l'insécurité alimentaire

## L'insécurité alimentaire en France

En France, plus d'un adulte sur dix vit dans un foyer en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières

Tableau I : Problèmes ressentis vis-à-vis de l'alimentation

	Effectif brut	% pondéré
Inquiétude à l'idée de manquer d'aliments <sup>1</sup>	229	7,3
Ne pas pouvoir manger viande, volaille, poisson tous les 2 jours par manque de moyens financiers	106	3,6
Avoir assez à manger mais pas toujours les aliments souhaités	457	16,0
Ne pas avoir assez à manger, souvent ou parfois	34	0,9
Insécurité alimentaire pour raisons financières <sup>2</sup>	365	12,2

<u>Champ</u>: ensemble de l'échantillon 18-79 ans (n=2 624) - données redressées sur la région, la taille de l'agglomération, la taille du ménage, le sexe, l'âge, la PCS du chef de famille.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Etre inquiet à l'idée de manquer d'aliments, souvent, parfois ou de temps en temps.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Souvent ou parfois ne pas avoir assez à manger ou avoir assez à manger mais pas toujours les aliments souhaités, pour une question d'argent

## Orienter

- @ Bonne connaissance des ressources à disposition
  - Réseaux, professionnels de santé ...
  - Assistante sociale, Aides sociales (CCAS ...)
  - Associations caritatives

@









# Comment se nourrir avec un petit budget?

- Choix alimentaires des populations les plus modestes
- Le coût d'une alimentation « équilibrée »
- Impact des messages de santé

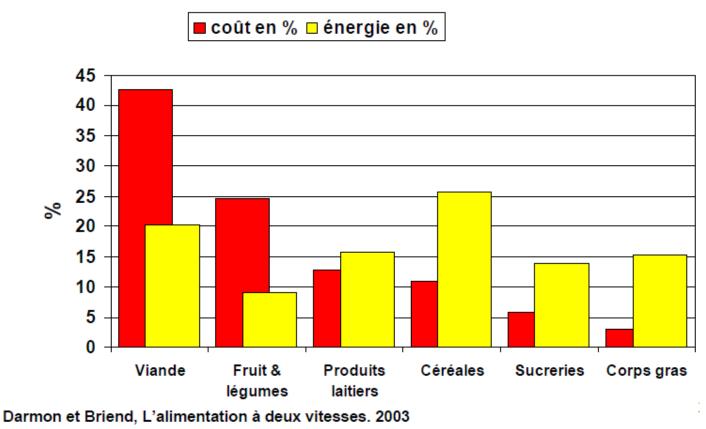
# Comportement alimentaire des populations les plus modestes

#### Principales caractéristiques :

- Une alimentation globalement moins diversifiée avec une plus faible consommation de fruits et légumes, produits céréaliers complets, poissons, produits laitiers
- Un nombre plus faible de repas/jour et de plats par repas : 1
  à 2 repas/jour, ± grignotage entres les repas
- Une consommation + importante d'aliments
  - gras/salés (pizzas, feuilletés, friands, panés, hamburger, chips...)
  - gras/sucrés (gâteaux, viennoiseries, barres chocolatées ...)
  - et de boissons sucrées
  - → les apports en énergie varient peu ou pas avec la position socio-économique

# Choix alimentaires des personnes modestes : Déterminants économiques

Contribution des groupes d'aliments aux apports énergétiques et aux dépenses alimentaires



+ un aliment a une bonne qualité nutritionnelle - il apporte de calories et + il est cher

#### Choix alimentaires des personnes modestes : Déterminants psycho-sociaux

- Le coût des aliments mais pas que!
- Choix dirigés vers des aliments gras et sucrés permettant de mieux combler l'anxiété, le stress, l'ennui ou le manque affectif
- Une préférence pour les plats tout faits, symboles pour certains d'une norme sociale
- L'absence d'envie et de motivation pour cuisiner est positivement corrélée à l'inactivité, au chômage et également à l'obésité (perte des rythmes quotidiens, du sommeil)
- Parfois absence de compétences pratiques pour cuisiner
- Un décalage entre représentations et pratiques pour les légumes et les fruits

# Représentations d'une « bonne alimentation »

#### Catégories aisées

Bien manger = manger « de tout » en lien avec plaisir, santé et ligne

- « Bons aliments »
- = Bons pour la santé

Fruits et légumes

- aliments sainsSymbolique ascétique
- = ATOUT

Recommandations → Optique préventive

#### Catégories modeste

Bien manger = manger de bonnes choses, en quantité et pouvoir avoir accès à un grand choix d'aliments

- « Bons aliments »
- = Bons au goût

Fruits et légumes moins bien appréciés au niveau goût symbolique ascétique

= FREIN

« Aliments qui ne nourrissent pas, ne tiennent pas au corps »

Recommandations → Optique curative

#### Des éléments communs

#### Les privations

Le manque permanent, dans une société d'abondance, est très difficile à supporter



Des pratiques ou des conduites qui ne sont pas «rationnelles » pour les professionnels, ont toujours un sens et une nécessité pour les personnes qui sous-tendent les pratiques

## Des arbitrages à opérer

Dans un contexte de forte restriction budgétaire, les personnes opèrent des arbitrages qui rendent compte de leurs valeurs et de leurs priorités du moment

# Des éléments communs La dimension du temps

- Gérer l'alimentation avec un budget restreint nécessite une planification des achats ainsi qu'une organisation des prévisions.
- L'inactivité, les difficultés sociales, les rythmes et les repères différents, la fragilité de l'état de santé, la déprime influencent la perception du temps.
- Les personnes en situation de précarité vivent souvent au jour le jour avec des difficultés à se projeter vers l'avenir.

# Particularités Un monde d'abondance

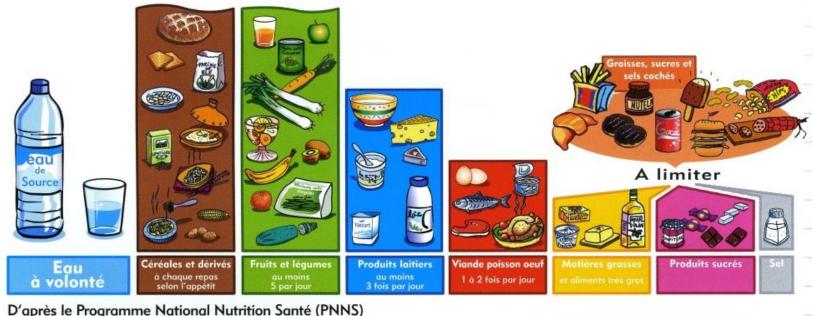
# **Quoi et comment choisir ? Selon quels critères de choix ?**

- Grande disponibilité des produits alimentaires :
  - Produits nouveaux
  - Conditionnements
  - Étiquetages nutritionnels
  - Messages publicitaires
  - Technique de vente
- A valeur nutritionnelle égale, différence de prix pouvant aller de 1 à 10

# Particularités La médiatisation Message publicitaire : Réel intérêt de l'aliment ou piège?

- Forte influence de la publicité sur les choix des consommateurs
  - Difficile d'y échapper avec utilisation de créneaux diversifiés tel que radio, télévision, journal, affichage, emballage
  - Messages publicitaires pour promouvoir la consommation de certains produits (enjeux économiques) et très peu de communication santé leur apportant une contre-partie

# Alimentation « équilibrée »



#### Recommandations:

- → Prévention primaire
- → Prévention secondaire
  - → Diabète
  - →Obésité
  - → Maladies cardio-vasculaires



# Coût théorique d'une alimentation « équilibrée »

→En respectant les apports nutritionnels conseillés 1950 kcal/jour 76g P (15%)/80g L (37%)/230g G (48%)

**34,50 à 5€/pers/jour** *Prix 2016* 

→130 à 150 €/mois

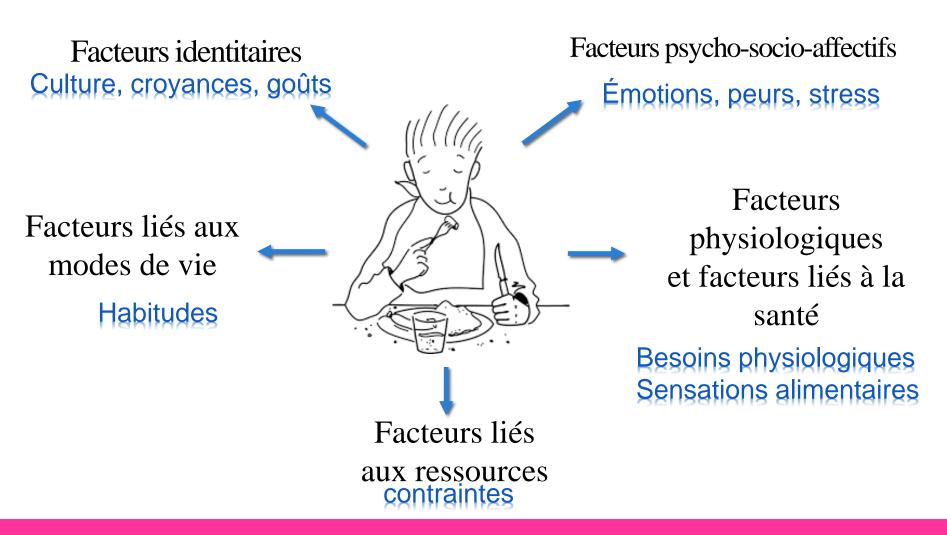
Produits	Prix €/kg	Quantité achetée g/sen29	Prix €/portion	Coût €/sem
Viande/œufs/poisson	46-130	Median h		
Bœuf (bourguignon)	9,8	56	0,54	
Cuisse Poulet	4,51	111	0,50	
Escalope dinde	9	100	0,90	
Jambon	9,8	150	1,47	
Foie de génisse	7	50	0,35	
Œufs (5 œufs)	5	333	1,67	5,43
Saumon surgelé	13	100	1,30	
Sardine boîte	8,45	60	0,51	
Colin surgelé	5,41	100	0,54	
Fruits de mer mélangés surgelés	6,5	60	0,39	2,74
Total	N. O. A. P. L. S. C.			8,17
Produits Laitiers		OF ENDIN		
Lait demi-écrémé UHT	0,85	700	0,60	
Yaourt nature	1,7	875	1,49	
Gruyère	8,22	100	0,82	
Total				2,90
Féculents	STO DEE			
Biscottes	2,19	200	0,44	
Pates crues	1,5	300	0,45	
Riz cru	1,45	100	0,15	1,04
Pain complet	3,48	420	1,46	
Lentilles boîte	1,6	300	0,48	
Pois cassés secs	1,8	85	0,15	
Pommes de terres fraîches	1,25	824	1,03	3,12
Total	and the second			4,16
Fruits et légumes	The same	500	0.60	2002 35
Carottes fraîches	1,15	588	0,68	
Tomates pelées boîte	1,45	240	0,35	
Jardinière de légumes surgelés	1,25	500	0,63	
Épinards surgelés	1,15	500	0,58	2,22
Jus d'orange 100 % fruits, base conce		700	0,83	
Noix	4,49	117	0,52	
Pruneau	7,1	78	0,55	
Pommes	1,4	875	1,23	
Oranges/Clémentines	1,9	875	1,66	4,79
Total				7,01
Produits sucrés	I Sale and			Variable.
Chocolat	6	100	0,60	
Confiture	2,1	140	0,29	
Biscuits	3,25	200	0,65	
Sucre	1,65	45	0,07	7.01
Total	The same			7,01
Matières grasses ajoutées			0.10	
Beurre	4,55	40	0,18	
Huile colza	1,9	100	0,19	
Huile olive	4,8	40	0,19	
Huile tournesol	2,45	20	0,05	The second
Total			-	0,61
Poids/sem	10 485 g	MEMIRON	Prix/s/m	24,48 €
Poids/jour	1 498 g	O THE PARTY OF	Prix/jour	3,50 €

# Ce que cela implique!

- De modifier ses habitudes alimentaires durablement
- De « renoncer » à certains aliments « plaisir »
- De ne pas toujours avoir de la variété
- De développer des compétences :
  - De cuisiner +++ (→ du temps et du matériel)
  - De savoir « décrypter » les étiquettes
  - Prix au kg
  - Comparer la valeur nutritionnelle
  - Déjouer les pièges
- De pouvoir stocker

# Le comportement alimentaire

Au carrefour du culturel de l'affectif et du social



# Autres freins au changement Les croyances



- « Les légumes surgelés et les conserves n'apportent plus rien »
- « Les œufs donnent du cholestérol », « les œufs font mal au foie »
- « Les légumes secs sont longs à cuisiner »
- « Les crèmes de gruyère sont des résidus d'autres fromages »
- « Le lait est difficile à digérer et peut entrainer des allergies »
- « Les produits laitiers, c'est pour quand on grandit ... »

# De l'intérêt des messages de santé positifs

- Les messages négatifs (portant sur la nocivité de certains aliments ou les problèmes liés à la surconsommation) reçoivent généralement un bon écho de la part des professionnels de santé,
- En revanche, la plupart des personnes peu informées en nutrition préfèrent les messages positifs portant sur ce qu'ils doivent manger et non sur ce qu'il faut éviter de manger

→II est donc plus efficace de communiquer sur les atouts nutritionnels de certains aliments plutôt que sur les effets délétères de certains

#### En conclusion

- Pas de solution miracle, ni universelle
- Complexité des situations → des réponses au cas par cas, toujours individuelle
- Approcher l'alimentation dans sa globalité, dans tout ce que cette thématique recouvre : les aspects sociaux et affectifs, psychologiques, identitaires, les aspects liés à l'environnement, aux ressources ...
- · L'approcher d'une manière positive et non stigmatisante
- Valoriser les expériences de vie de chaque personne, mobiliser les savoir-faire existants et donner envie d'en acquérir de nouveaux
- Apporter des connaissances permettant de faire des choix « plus éclairés »

# Les différents leviers de gestion de la contrainte alimentaire

Approvisionnement alimentaire

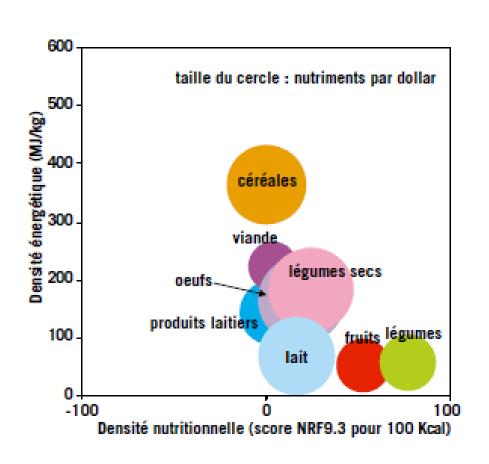
@ Gestion des postes de dépenses hors alimentation

## Approvisionnement alimentaire

- Choix des enseignes : magasins accessibles
  - Hard discount, Epicerie, Market, supermarket, Géant...
    - Avantages/inconvénients
- Choix des aliments selon rapport qualité/prix
  - 1er prix/marque enseigne/ grande marque
    - en 2010: Différence de 0,60€/jour entre grande marque et marque distributeur
  - Comparaison étiquettes
- Choix des conditionnements
  - Comparaison prix /litre ou /kg

#### Le choix des aliments

#### ScoreNRF9.3 par groupe d'aliments



#### 3 critères :

- Densité nutritionnelle
- Densité énergétique
- Prix

1 quarté gagnant : Lait Œufs Légumes secs Céréales

Selon Pr Drewnowski

# Les équivalences en protéines 18g de protéines =



#### Planification des menus et liste de course

Soir

Je prévois mes menus

	Matin	Midi	Goûter				
Ipuni							
Mard							
Mercredi							
pner							
Vendredi							
Samedi							
Dimanche							
	•						

Je fais ma liste de courses

	La liste de courses pour mes menus		Ce que je dois avoir dans mes placards		Ce que je dois avoir dans mon frigo
Epicerie/Divers	Boucherie/Charcuterie		Farine	lΓ	Yaourt ou fromage blanc
-	-		Pâtes	$  \  $	Fromage
-	-		Semoule	$  \  $	Œufs
-	-		Riz	$  \  $	Jambon ou blanc de dinde
-	-		Purée en flocon	$  \  $	Beurre ou margarine
-	-		Légumes en conserve	$  \  $	
-	-		Thon en conserve	$  \  $	
-	-		Fruits en conserve	$  \  $	
-			Pommes de terre	$  \  $	
-	Produits frais		Huile	$  \  $	
-	-		Vinaigre	$  \  $	
-	-		Sucre	$  \  $	
	-		Confiture	$  \  $	
Crémerie	-		Cacao poudre	ΙL	
-	-		Café		Les Produits
-	-		Thé		Hygiène/Entretien
-	-		Sel / Poivre	Ιſ	
-	-		Moutarde	$  \  $	
-	-		Lait ⅓ écrémé	$  \  $	
				$  \  $	
Boissons	Produits surgelés			$  \  $	
-	-			$  \  $	
-	-			$  \  $	
-	-			$  \  $	
-	-				
-	-			Ιl	
-	-	l		Ιl	

Groupe de travail pluri-institutionnel « Alimentation et petits budgets » CHU de Besançon - MAJ Juin 2011

## Recours à des dispositifs d'aide alimentaire

- Souvent méconnaissance de l'offre :
  - →les différentes formes d'aide alimentaire
  - →leurs conditions d'accès
- Souvent représentations « négatives » de cette aide
- Parfois absence d'offre ou offre inadaptée
- Parfois difficultés d'accès
- Parfois non-recours volontaire (en particulier pour les jeunes et les retraités)

## Gestion des postes de dépenses hors alimentation

C3

A

1 Montant des ressources mensuelles

#### Guide à l'estimation de votre budget alimentaire

Pour vous aider à déterminer la part de votre budget que vous pouvez consacrer à l'alimentation, complétez le tableau proposé de la façon suivante :

#### Case 1. Déterminez précisément les ressources mensuelles de votre foyer Additionner :

- → Le montant <u>mensuel</u> des salaires , revenus de professions indépendantes, indemnités journalières, Assedics, rémunération stage, apprentissage, pensions (invalidité, rente accident du travail), retraite, autres du foyer (Monsieur, Madame, Enfants)
- ▲ Attention! Certains versements n'ont lieu que trimestriellement ou annuellement, pensez à les intégrer dans ce calcul en les mensualisant.
- → Le montant mensuel des prestations familiales: allocations familiales (AF), complément familial, prestation d'accueil du jeune enfant (PAJE), allocation de soutien familial (ASF), allocation d'éducation de l'enfant handicapé (AEEH), Revenu de solidarité active (RSA), Allocation Adulte Handicapé(AAH), allocation logement (APL ou ALS), complément de libre choix du mode de garde...

#### Case 2. Déterminez précisément les charges mensuelles de votre foyer

Additionner le coût <u>mensuel</u> de l'ensemble des dépenses afférentes à votre habitation, vos cassurances, impôts, transports, éventuellement scolarité de vos enfants, frais de garde ...

#### Case 3. Déterminez le montant de vos crédits et/ ou dettes

Additionner les mensualités de vos prêts en cours et/ou dettes liées à un plan d'apurement

#### Case 4. Déterminez votre part de dépenses mensuelles possibles dit « reste à vivre »

Budget mensuel restant après déduction des charges incompressibles, nommé "reste à Vivre" = Ressources mensuelles – Total général des charges (charges mensuelles + crédits et/ou dettes)

#### Case 5. Déduisez du « reste à vivre » les dépenses non alimentaires

A partir de l'observation de vos dépenses mensuelles, évaluez le montant des dépenses mensuelles diverses, effectuées pour les achats de vêtements, chaussures, produits d'entretien, loisirs, sorties, pharmacie et soins non remboursés, vacances, divers, et établissez une moyenne pour 1 mois.

#### Case 6. Déterminez votre part de budget consacré à l'alimentation

En déduisant du « reste à vivre » les dépenses mensuelles non alimentaires, vous obtenez la part de votre budget mensuel consacré à l'alimentation.

Ce montant est à diviser par le nombre de personnes qui compose le foyer : ...... soit, dans votre situation : .................€ / mois

soit ......€ / semaine par personne

C'est à partir de ce montant, que vous pourrez, si vous le souhaitez, engager un travail avec la diététicienne du service, sur le poste alimentation de votre budget, afin de vous aider à concilier au mieux les recommandations diététiques adaptées à votre maladie, et votre budget.

1	Montant des ressources mensuelles  Salaires, indemnités, retraites =									
		Sala	=	-						
	_		=	-						
	$\vdash$	Total général des ressoui	=	→ R = €						
-	Mo	ntant des charges mensuelle		→ K- €						
2	MIO		Montant annuel	Montant mensuel						
	$\vdash$	Loyer net , charges	Montant annuel	=	-					
		Remboursement accession		=	-					
		Chauffage		=	-					
	=	EDF		=	-					
	i i	Gaz		=	-					
	Habitation									
	臣	Eau et assainissement		=						
		Téléphone (fixe et portable)		=						
		Internet		=						
		Abonnements (TV divers)		=						
		Complémentaire santé		=						
	Assurances	Assurance logement et responsabilité civile		=						
	5	Assurance scolaire		=	]					
	Ass	Assurance vie		=	1					
		Assurances véhicules		=	1					
		Sur revenu		=	1					
		Habitation		=	1					
	mpôts	Foncier		=	┪					
	Œ	Ordures ménagères		=	-					
		Autres		=	-					
	<u> </u>	Pension		=	-					
	ucation	Cantine		=	-					
	Cal			_	-					
	ž	Frais scolaires (secteur privé) Activités		=	-					
	_	Carburant		=	-					
	trajet									
	5	Abonnement		=						
		Pension alimentaire		=						
	Autres	Frais de garde		=						
	¥.	Divers		=	1					
3	Mo	Total général des char ntants des crédits et/ou dette	=	→C2 = €						
-		Nature des crédits ou dettes	Date échéance	Montant mensuel						
	-			=						
	Crédit			=	]					
	Ü			=	1					
		Plan d'apurement amiable		=	1					
	ę	Plan d'apurement banque de		=	1					
	E	France								
	_	Autres	1 63	=	202					
-	1.	Total général des crédits et d		= -D (C2 + C2)	→C3 = €					
4	_	ntant du "reste à vivre" mei		= R - (C2 + C3)	→ V = €					
5	Mo	ntants des dépenses annexes n								
		Vêtements, chaussures,	=							
	<u> </u>	produits entretien	=	4						
	<u> </u>	Sorties, vacances, loisirs		1						
		pharmacie, soins non remboursés Divers	=							
	Tot	al général des dépenses anne:	=	<b>→</b> D = €						
-										
6		ntant du budget alimentaire	mensuel: A = V.	- υ	A = €					
Service	e soci	ial – UTEP - CHU de Besançon			MAJ 02/2011					