



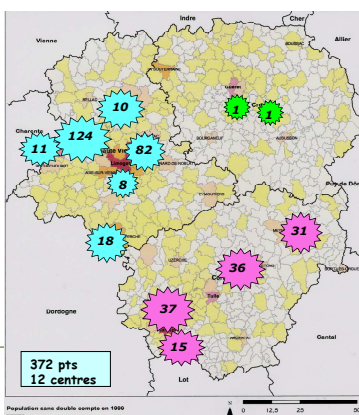
LE COMPTEUR 31/05/2013

373 pts

### Sommaire :

- Éditorial : le patient devant le risque médicamenteux
- Comment progresser dans la gestion de l'insuffisance cardiaque
- 2<sup>ème</sup> inclusion creuseise
- la revue « Points de repères »
- recette : Osso Bucco

### ETAT DES INCLUSIONS AU 30 05 2013



1<sup>ère</sup> inclusion du CH de Guéret

## Le réseau limousin de suivi de l'insuffisant cardiaque

### EDITORIAL : LE PATIENT DEVANT LE RISQUE MEDICAMENTEUX

Le 21 novembre prochain se déroulera comme chaque année le colloque Diablim Nephrolim Icarlim. Il nous a paru nécessaire d'aborder le thème du risque médicamenteux pour de nombreuses raisons.

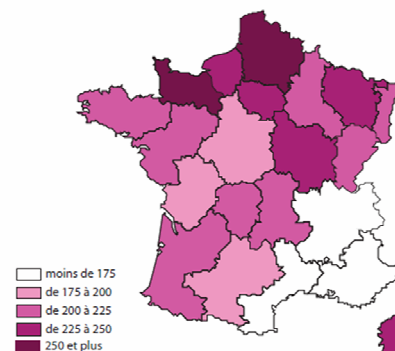
- jamais, depuis les affaires de la thalidomide ou du talc Morhange, le risque médicamenteux n'a été autant à l'ordre du jour : après le Médiator ,voici venir le temps des polémiques sur les statines, tandis que le ronronnement des « anti vaccinations » perdure. S'affrontent devant les étranges lucarnes de brillants polémistes (volontiers négationnistes) et de doctes professeurs, qui finalement laissent le spectateur pantois et inquiet.
- Plus que pour d'autres spécialités, cardiologues, diabétologues et mêmes néphrologues se sont retrouvés au cœur de la tempête, quand il n'étaient pas carrément accusés d'être les complices de tel ou tel laboratoire
- Les trois réseaux vont donc aborder cette automne cette problématique, en invitant des personnalités consensuelles ,de bon sens , à expliquer le pourquoi et le comment , en organisant des ateliers où l'on discutera de cas cliniques concrets , en s'efforçant de dépassionner le débat.
- D'ores et déjà ,souvenons nous ,que l'appréciation du risque repose sur:
  - L'objectivité du recueil des données
  - Son exhaustivité
  - L'évaluation précise du rapport bénéfice risque d'un traitement
- Le calcul du nombre de patients à traiter pour obtenir un bénéfice ou à l'inverse pour observer un risque médicamenteux.
- L'éducation thérapeutique au niveau du médicament, le patient acteur de sa maladie et informé objectivement de ses traitements : voici le vrai objectif des années à venir

### Comment progresser dans la gestion de l'insuffisance cardiaque : Données actuelles et projets

Actuellement la France dispose d'une dizaine de réseaux consacrés à la gestion de l'insuffisance cardiaque; Ces réseaux ne couvrent qu'une infime partie du territoire et ne répondent pas suffisamment aux objectifs de maîtrise des dépenses de soins dans ce domaine. Un travail des caisses d'assurance maladie vient de montrer qu'entre 2004 et 2008, le coût de l'insuffisance cardiaque explose du fait de trop nombreuses ré hospitalisations. le coût total représente 3% des dépenses de santé , en augmentation de 35% en quatre ans. Cette situation n'est plus tenable et les tutelles ont bien compris qu'il fallait généraliser ce qui est réalisé à petit échelle dans nos réseaux. Ils proposent ,soit de globaliser territorialement la compétence des réseaux ,ce qui est difficilement réalisable, soit d'instituer un vaste projet d'accompagnement à domicile de l'insuffisant cardiaque impliquant des personnes spécialement chargées des inclusions,

Carte 2

Nombre de séjours pour décompensation cardiaque par région pour 100 000 habitants en 2008 (a)



(a) résultats standardisés sur l'âge et le sexe

Champ: Régime général - France entière  
Sources: SNIIRAM (CNAMTS) et PMSI (ATIH)

Ce système, axé sur une incitation directe des patients à s'impliquer dans une démarche de suivi, voudrait faciliter le travail des cardiologues ou des médecins généralistes (mais sans pour autant les court-circuiter ?). Le rôle essentiel serait dévolu, dans un cadre Prado (« *Projet d'Aide au Retour A Domicile* »), à l'infirmière libérale, formée et rémunérée pour ces actes de suivi et/ou de soins. Ce projet est en cours d'évaluation dans trois régions pilotes dont la Lorraine et impliquerait donc, là où ils existent, les réseaux (par exemple le réseau lorrain Icalor).

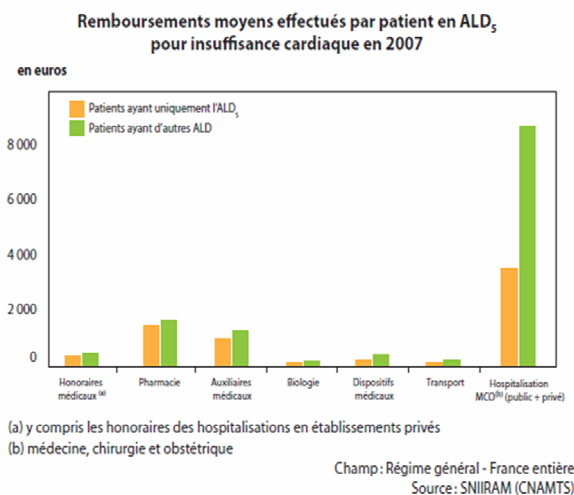
Bien entendu, les réseaux existants ont demandé aux tutelles d'être fortement impliqués dans le projet en tant qu'acteurs, formateurs et évaluateurs.

Icarlim estime que ce système ne peut qu'encourager les secteurs actuellement mal couverts à s'impliquer dans un programme global pour le bien-être des patients, et de la collectivité;

*Vous voulez en savoir plus sur l'insuffisance cardiaque en France ?*

*Branchez vous sur Ameli.fr, le site de la sécurité sociale et lisez, ou téléchargez le numéro 38 de leur revue « Points de repères ». Vous comprendrez qu'il est temps de s'activer ...*

Figure 6



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

**Ingrédients (pour 2 personnes) :**

- 2 tranches épaisses de [jarret de veau](#) (avec mœlle)
- 1 gros [oignon](#)
- 8 gousses d'ail
- 2 [carottes](#)
- 1 petit [poireau](#)
- 3 belles [tomates](#) mûres
- 1 [orange](#)
- 1 [céleri](#) blanc
- 2 verres de [Muscadet](#)
- [persil](#)
- [coriandre fraîche](#)
- 1 morceau de [sucre](#)
- 2 c. à soupe bombées [de farine](#)
- 3 c. à soupe [d'huile d'olive](#)
- [poivre](#) blanc du moulin

## La recette non salée : Osso Bucco

Épluchez, lavez, rincez les légumes. Coupez finement le blanc de poireau, et coupez plus gros l'oignon, les branches de céleri, les carottes et les tomates. Lavez et hachez le persil. Nettoyez et pressez l'orange, puis taillez la pelure en fins zestes.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte profonde, passez les tranches de veau dans la farine et, à feu vif, faites les dorer de chaque côté. Ajoutez l'oignon, faites lui prendre couleur, puis ajoutez les morceaux de poireau, de céleri et de tomate. Versez le jus d'orange et le muscadet, ajoutez le morceau de sucre, les zestes d'orange et toutes les gousses d'ail non pelées. Poivrez abondamment.

Couvrez et laissez mijoter une heure à feux doux.

A ce stade, retirez les gousses d'ail de la cocotte.

Extrayez-en la chair bien cuite (au goût de noisette !)

et ajoutez le persil. Mouillez de Muscadet si nécessaire.

Laissez encore doucement mijoter durant 1/2 heure ;

peut-être servi avec des pommes vapeur ou du riz.

