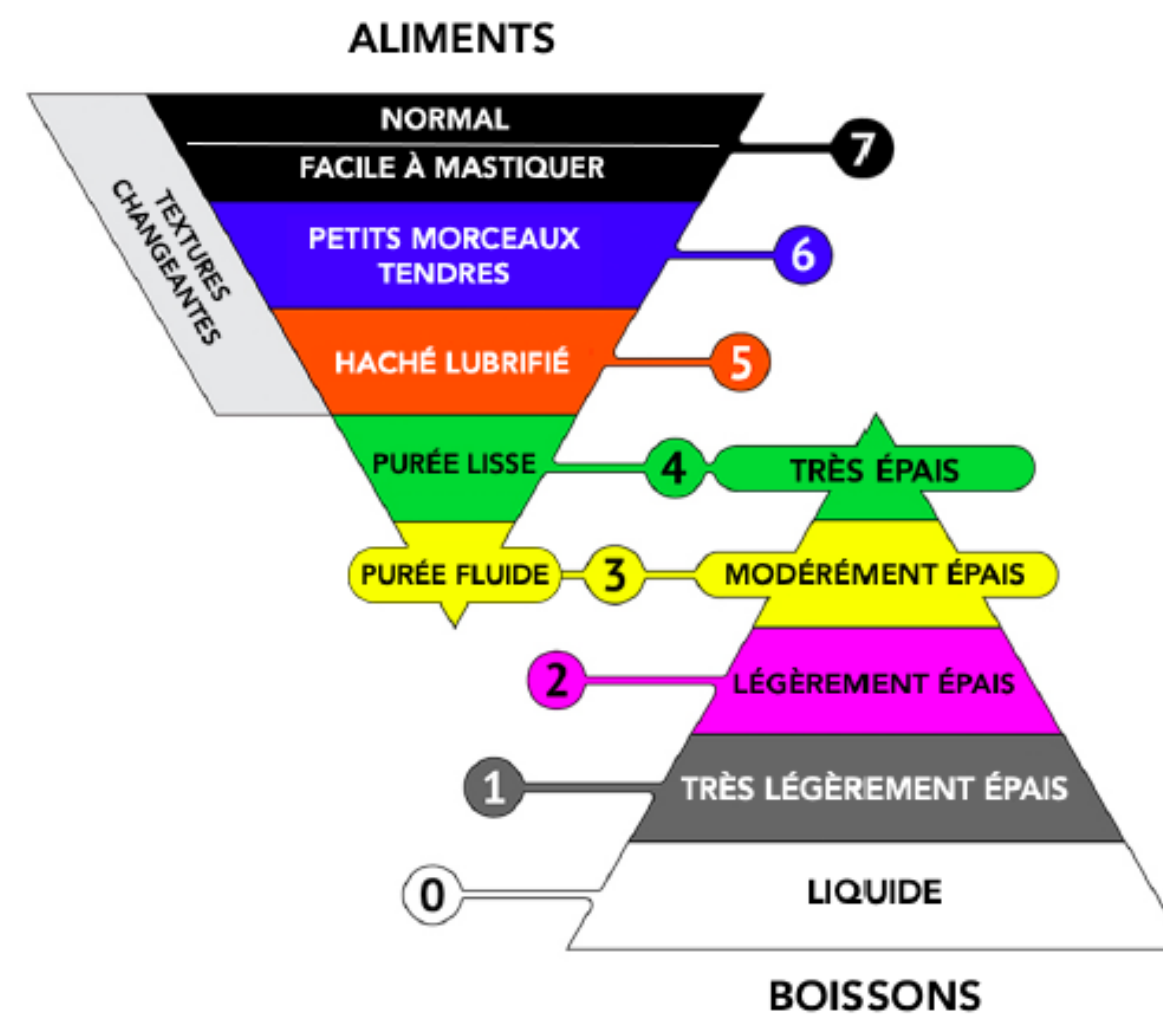




IDDSI KESAKO?

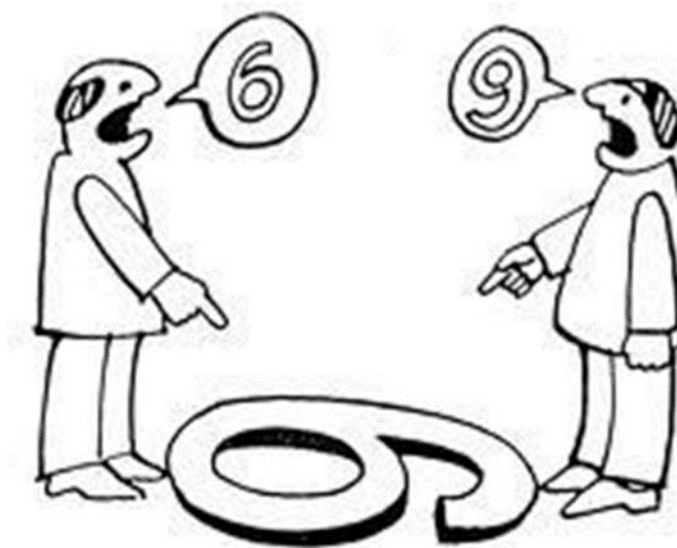
Aurore Pierson
Cellule Transversale de Dysphagie Vivalia



IDDSI – KESAKO

□ International Dysphagia Diet Standardisation Initiative : IDDSI

- Terminologie UNIVERSELLE et STANDARDISEE faisant l'objet d'un travail INTERNATIONAL
- DEFINITIONS des ALIMENTS en textures modifiées et des LIQUIDES épaissis
- Personnes DYSPHAGIQUES de tous âges, dans toutes les structures de soins, au sein de toutes les cultures



« Qu'est-ce que l'IDDSI a apporté à votre pratique ? »



- Laura (**logopède/orthophoniste**): «l'uniformisation»



- Marina (**Infirmière** chef service Gériatrie) : «que du positif, tout le monde parle désormais la « même langue » »



- Fady (**Médecin** nutritionniste responsable CLAN) : «une nette diminution du risque d'erreurs lors des transmissions quel que soit le prestataire de soin ou de lieu, depuis la cuisine jusqu'au patient, tant dans l'hydratation que l'alimentation»



- Amandine et Héloïse (**diététiciennes clinicienne**) : «un cadre clair, qui permet, quelle que soit notre formation (diet, logo, Dr, infirmiers), de nous comprendre – la transmission d'information d'un intervenant à un autre est simplifiée»



- Philippe (ex Directeur de la **restauration**) : la mise à disposition d'un « cahier des charges » précis simplifiant grandement le processus de recherche et développement des recettes.



Evidence Base medecine

Nutrition clinique et métabolisme 33 (2019) 235–253



Recommandation 9

Il est recommandé que les adaptations de textures soient établies selon les recommandations internationales de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative).

Les adaptations des aliments et boissons permettent de diminuer les complications des troubles de la déglutition, principalement la dénutrition et les infections pulmonaires. L'initiative IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) a permis d'aboutir à une terminologie universelle et standardisée des adaptations des aliments et boissons en cas de troubles de la déglutition. Il ne s'agit pas pour les établissements de proposer toutes les déclinaisons de texture, mais de savoir identifier leurs propositions selon la classification de l'IDDSI. L'utilisation d'une norme internationale tend à promouvoir les bonnes pratiques, l'efficacité et à sécuriser les professionnels comme les patients.



Disponible en ligne sur

ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France

EM|consulte
www.em-consulte.com



RECOMMANDATIONS

sur les alimentations standard et thérapeutiques
chez l'adulte* en établissements de santé

Condensé

Revue générale

Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé

Guidelines on standard and therapeutic diets in hospitals

Marie-France Vaillant^{a,*}, Maud Alligier^c, Nadine Baclet^d, Julie Capelle^e,
Marie-Paule Dousseaux^f, Evelyne Eyraud^g, Philippe Fayemendy^{h,i}, Nicolas Flori^j,
Esther Guex^k, Véronique Hennequin^l, Florence Lavandier^m, Caroline Martineauⁿ,
Marie-Christine Morin^o, **Fady Mokaddem**^p, Isabelle Parmentier^q, Florence Rossi-Pacini^r,
Gaëlle Soriano^s, Elisabeth Verdier^t, Gilbert Zeanandin^u, Didier Quilliot^v



Recommandations complètes :

Vaillant M-F et al. (2019) Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé. Nutrition Clinique et Métabolisme. 10.1016/j.nupar.2019.09.002

Ces recommandations sur les prescriptions et prises en charge alimentaire et nutritionnelle sont basées sur des preuves scientifiques, ou à défaut, des consensus d'experts.

OBJECTIFS PRINCIPAUX

- Couvrir les besoins nutritionnels des patients et s'adapter à leur situation physiopathologique comme aux besoins liés à l'hospitalisation (soins aigus, soins de suite et de réadaptation-SSR, long séjour) ;
- Respecter le patient pour donner à l'alimentation tout son sens : nutritionnel, comme personnel (prise en considération des choix, du temps des repas...) ;
- Rationaliser et harmoniser les pratiques liées aux prescriptions de régime alimentaire ;
- Diminuer les contraintes qui pourraient induire des restrictions sur la prestation repas (choix des aliments pour les préparations des plats, implications sur le prix des repas, conséquences sur la palatabilité et la consommation des plats par les patients).

OBJETIFS

Personnels impliqués à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, depuis l'écriture du cahier des charges jusqu'à la consommation, comme du soin aux patients.

*Ne sont valables que pour les recommandations que les populations adultes, la pédiatrie étant un champ bien spécifique qui nécessite des recommandations à part entière.

Une terminologie standardisée, est-ce utile?



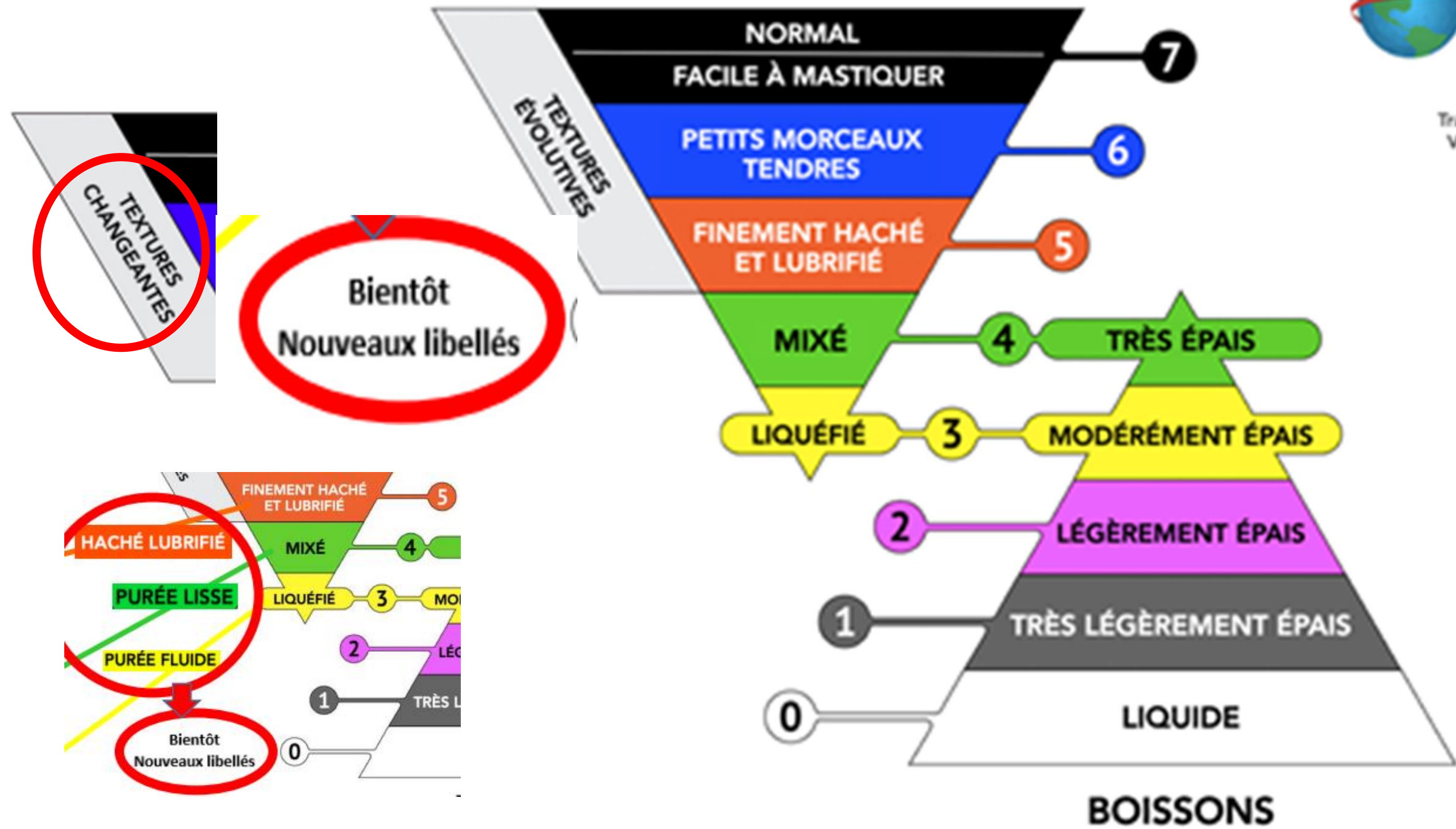
❑ CAR...

- La dysphagie est fréquente
- Manque de standardisation des textures modifiées entre les cuisines et les textures modifiées sont un des outils pour « gérer » la dysphagie
- L'utilisation d'un langage commun est indispensable pour assurer la sécurité du patient et sa qualité de vie tout au long de son trajet de soins
- Confusion possible en l'absence de référent interne
- Absence de nomenclature commune entre établissement / professionnels est un risque de confusion après évaluation par d'autres professionnels externes
-

ALIMENTS

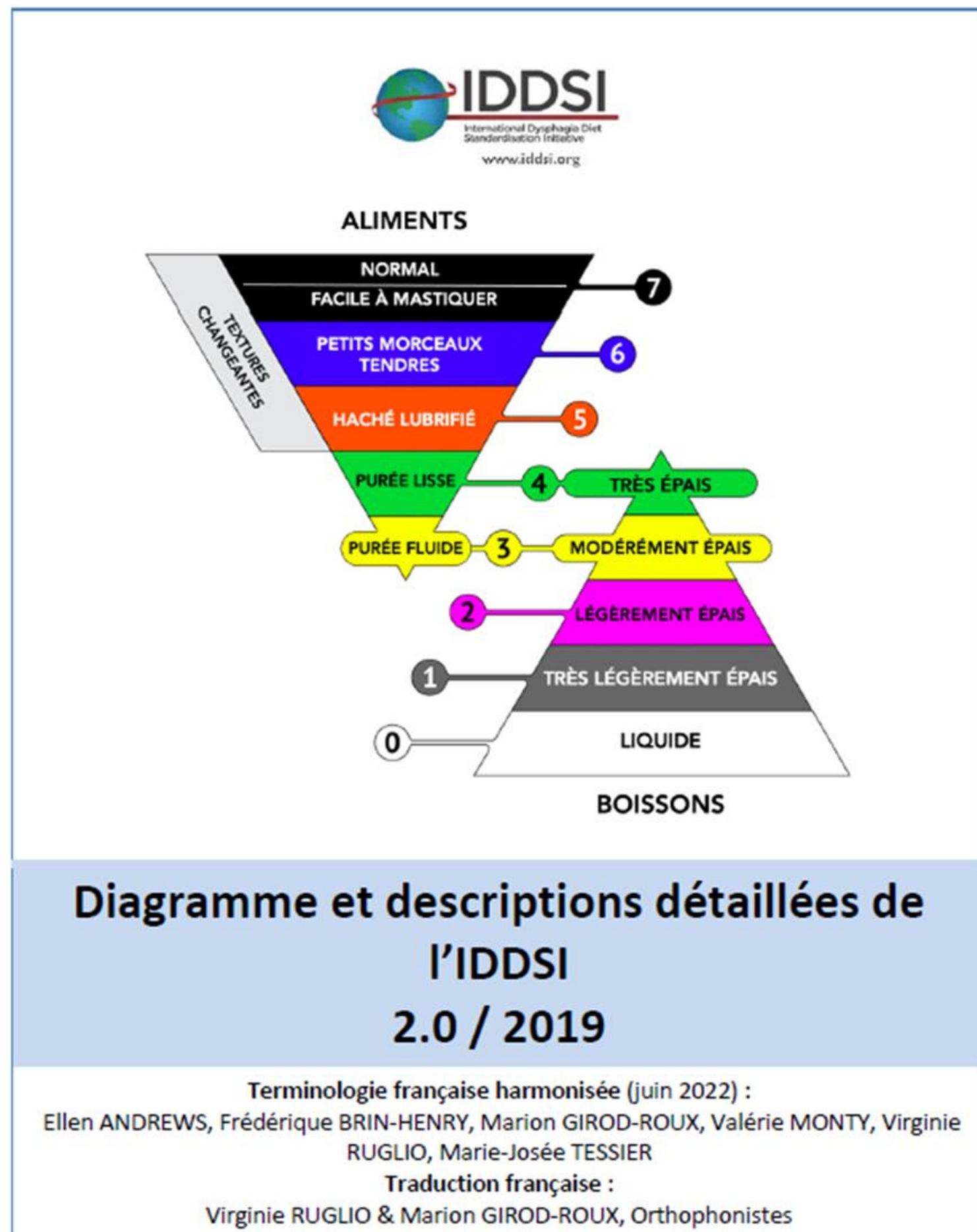



www.iddsi.org
Traduction française (Europe)
V. Ruglio et colls. avr. 2019



continuum de 8 niveaux (0 à 7) – numéros - libellés - code couleur
-> Assurance qualité d'utiliser un cadre normalisé international

La théorie... www.iddsi.org



	
<p>Description / Caractéristiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a <i>aucune</i> restriction de texture à ce niveau Aliments normaux, de tous les jours, de diverses textures adaptées selon l'âge et le stade de développement Ces aliments peuvent être consommés avec tout type d'ustensiles Les aliments peuvent être durs, croquants ou naturellement tendres Il n'y a pas de restriction de taille pour les morceaux à ce niveau ; ainsi, les aliments peuvent être de tailles variées : <ul style="list-style-type: none"> → pédiatrie : plus petits ou plus grands que 8 mm → adultes : plus petits ou plus grands que 15 mm Sont inclus les morceaux durs, coriaces, adhérents, fibreux, filandreux, secs, croustillants, effrités, ou fragmentables Sont inclus les aliments contenant des pépins, graines, membranes et peaux, cosses, os et arêtes Sont incluses les textures doubles ou hétérogènes, les mélanges solide/liquide
<p>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</p>	<ul style="list-style-type: none"> Capacité à croquer des aliments durs ou tendres, et à les mastiquer suffisamment longtemps pour qu'ils forment un bolus tendre et cohésif prêt à être avalé Capacité à mastiquer toutes les textures sans fatigabilité Capacité à retirer de la bouche les arêtes, os ou cartilages qui ne peuvent être avalés de manière sûre
<p>Méthodes de mesure</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Ne s'applique pas 	

7

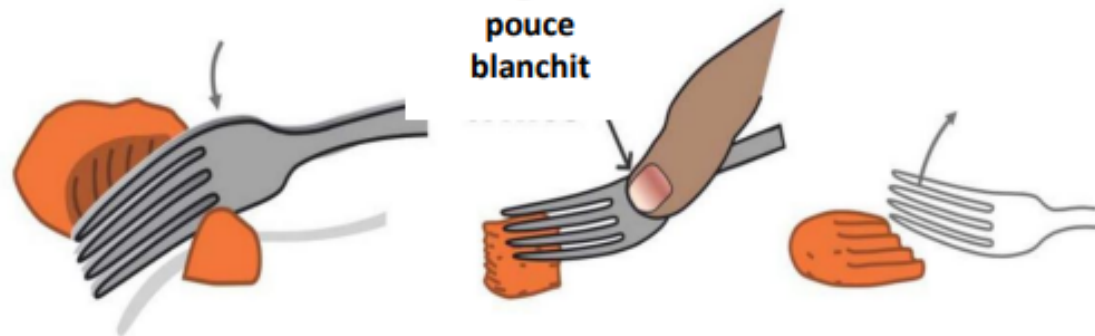
FACILE À MASTIQUER



Les aliments de niveau 7 Facile à mastiquer doivent pouvoir être coupés facilement avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère, et remplir les critères du test de pression à la fourchette

7

FACILE À MASTIQUER

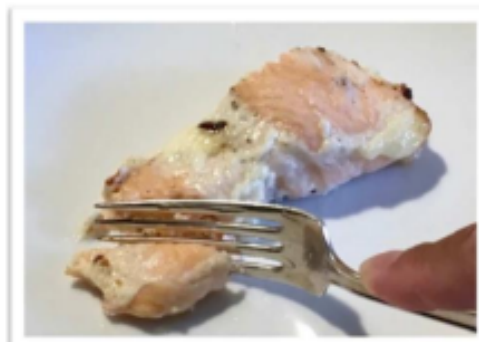


L'ongle du pouce blanchit

Les aliments doivent pouvoir être coupés facilement avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère

Test IDDSI de pression à la fourchette :

Pour être sûr que l'aliment est suffisamment tendre, pressez le dos d'une fourchette sur l'échantillon jusqu'à ce que l'ongle de votre pouce devienne blanc ; retirez ensuite la fourchette pour vérifier que l'aliment est totalement écrasé et ne reprend pas sa forme initiale



Caractéristiques et exemples d'aliments

VIANDE

- Cuite jusqu'à tendreté
- Si la viande ne peut pas être servie tendre, il convient de la servir hachée lubrifiée (niveau 5)

POISSON

- Cuit et suffisamment tendre pour être réduit en petits morceaux avec la tranche de la fourchette ou de la cuillère, ou aux baguettes
- Sans arêtes ni peaux dures

RAGOÛTS / MIJOTÉS / CURRYS

- Peut contenir de la viande, du poisson, des légumes ou leur combinaison si les morceaux cuits sont tendres
- Servir en sauce légèrement, modérément ou très épaisse, et égoutter tout excès de liquide
- Pas de fragments durs

FRUITS

- Suffisamment tendres pour être découpés ou réduits en petits morceaux avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère.
- Sans parties fibreuses (ex.: peaux blanches et filaments de l'orange)

19/26

Les outils de l'IDDSI sont sous licence
Creative Commons Attribution-Partage dans les mêmes conditions 4.0 Licence Internationale
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
IDDSI 2.0 - Traduction française harmonisée RUGLIO V., GIROD-ROUX M., ERU 42 LURCO - Révision 2022

LÉGUMES

- Cuits à la vapeur ou bouillis jusqu'à tendreté.
- Les légumes sautés sont souvent trop fermes et pas assez tendres pour ce niveau 7. Vérifier la tendreté avec un test de pression à la fourchette / cuillère.

CÉRÉALES

- Servies une fois ramollies
- Tout excès de lait ou de liquide doit être égoutté et/ou épaissi selon les recommandations du praticien

PAIN

- Le pain, les sandwiches et les toasts pouvant être découpés ou réduits en petits morceaux avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère peuvent être proposés selon l'avis du praticien.

RIZ, SEMOULE, QUINOA (et textures similaires)

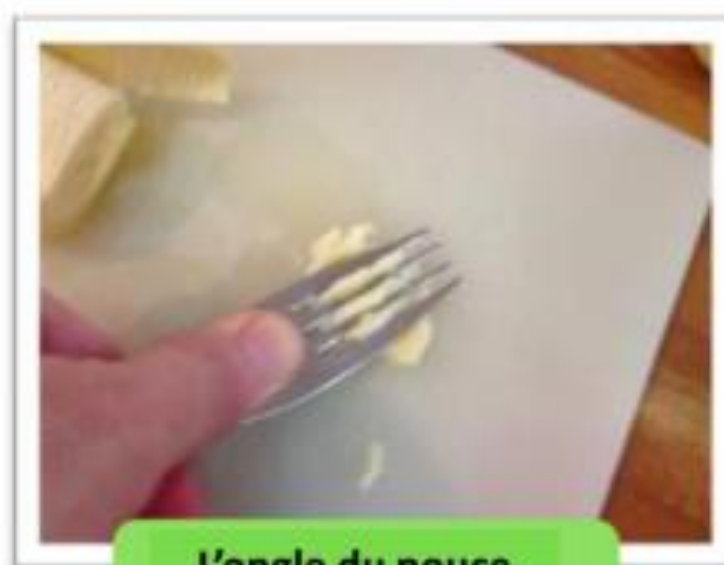
- Pas d'instruction particulière

6

PETITS MORCEAUX TENDRES

6

PETITS MORCEAUX TENDRES



L'ongle du pouce
devient blanc



L'échantillon s'écrase et ne reprend
pas sa forme initiale une fois la
pression relâchée

Morceaux de taille adaptée :

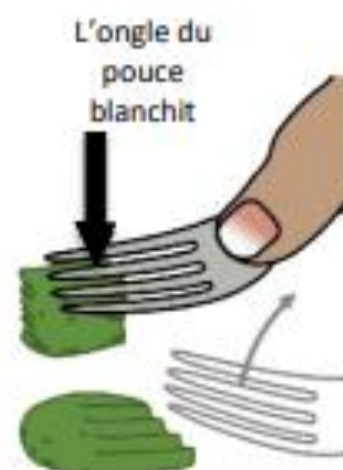
Enfants :
maximum
8 mm x 8 mm



Adultes : maximum
15 mm x 15 mm



**Les aliments en Petits
morceaux tendres (niveau
6) doivent satisfaire aux
critères de taille et de
tendreté (tests
correspondants)**



Caractéristiques et exemples d'aliments

6



VIANDE

- Viande **cuite**, tendre :
 - pédiatrie : morceaux de 8 mm max.
 - adultes : morceaux de 15 mm max.
- Si la viande ne peut pas être servie tendre en morceaux de taille adaptée (après vérification aux tests de pression à la fourchette / cuillère), il convient de la servir hachée lubrifiée (niveau 5)

N.B. : Taille maximale des morceaux pour tous les aliments de niveau 6 (Petits morceaux tendres) :
→ Pédiatrie : morceaux de 8 mm maximum
→ Adultes : morceaux de 15 mm = 1,5 cm maximum

POISSON

- Poisson cuit suffisamment tendre pour être réduit en petits morceaux à la fourchette, à la cuillère ou aux baguettes
 - pédiatrie : morceaux de 8 mm max.
 - adultes : morceaux de 15 mm max.
- Sans arêtes ni peaux dures

RAGOÛTS / MOUTÉS / CURRYS

- Le jus (ou sauce) doit être épais (selon recommandations du praticien)
- Peut contenir de la viande, du poisson ou des légumes en morceaux cuits et tendres, et de taille adaptée :
 - pédiatrie : morceaux de 8 mm max.
 - adultes : morceaux de 15 mm max.
- Pas de fragments durs

FRUITS

- Servis hachés fin (niveau 5) ou écrasés s'ils ne peuvent pas être découpés en petits morceaux tendres
 - pédiatrie : morceaux de 8 mm max.
 - adultes : morceaux de 15 mm max.
- Sans parties fibreuses
- Servis égouttés
- Évaluer la capacité de chaque personne à mastiquer et déglutir les fruits à haute teneur en eau (ex. : pastèque), où le jus se sépare de la chair pendant la mastication

LÉGUMES

- Cuits à la vapeur ou bouillis, avec des morceaux de taille conforme :
 - pédiatrie : morceaux de 8 mm max.
 - adultes : morceaux de 15 mm max.
- Les légumes sautés sont souvent **trop fermes** et pas assez tendres. Vérifier la tendreté avec un test de pression à la fourchette / cuillère.

CÉRÉALES

- Lisses, avec des grumeaux tendres de taille adaptée :
 - pédiatrie : morceaux de 8 mm max.
 - adultes : morceaux de 15 mm max.
- La texture est complètement ramollie
- Tout excès de lait ou de liquide doit être égoutté et/ou épaissi selon les recommandations du praticien

16/26

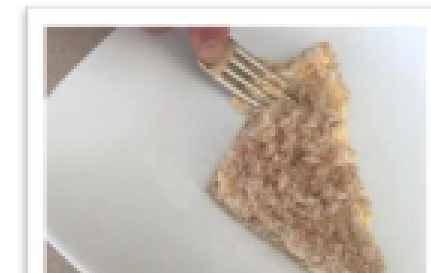
Les outils de l'IDDSI sont sous licence
Creative Commons Attribution-Partage dans les mêmes conditions 4.0 Licence Internationale
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
IDDSI 2.0 - Traduction française harmonisée RUGLIO V., GIROD-ROUX M., ERU 42 LURCO - Révision 2022

PAIN

- Pas de pain normal, de pain sec, de sandwich, de toast d'aucune sorte
- Utiliser la recette en vidéo de sandwich Niveau 5 Haché lubrifié pour préparer le pain et ajouter la garniture correspondant au niveau 6
<https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmx18>
- Pains trempés dans un liquide épais, plus ou moins gélifié : très ramollis et imbibés à cœur

RIZ, SEMOULE, QUINOA (et textures similaires)

- Pas de riz fragmenté / en grains, collant ni gluant





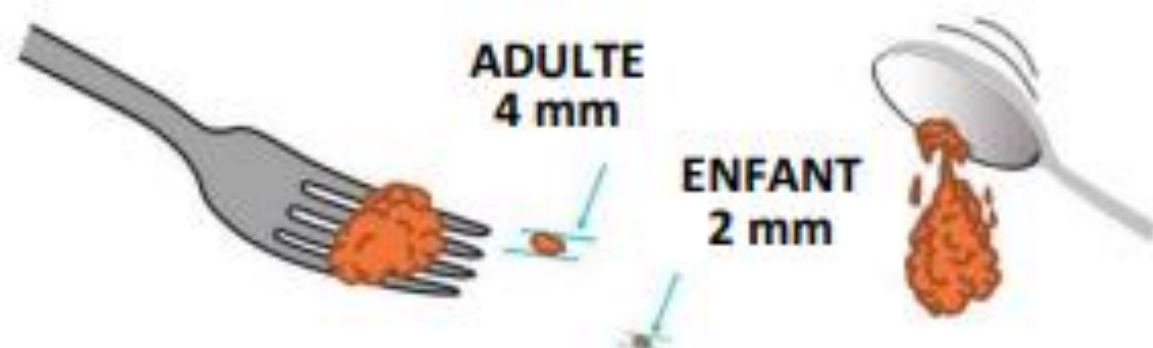
HACHÉ LUBRIFIÉ



HACHÉ LUBRIFIÉ



Les aliments hachés lubrifiés (niveau 5) doivent remplir les conditions des trois tests suivants :



Test IDDSI à la fourchette
Pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur
Adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur

4 mm correspond approximativement à l'espace entre les dents d'une fourchette standard.



Test de pression à la fourchette / cuillère
Suffisamment tendre pour être écrasé facilement avec une fourchette ou cuillère sans que l'ongle du pouce blanchisse



Test IDDSI à la cuillère inclinée
L'échantillon conserve sa forme dans la cuillère et en tombe aisément lorsque celle-ci est inclinée ou légèrement secouée. L'échantillon ne doit pas être ferme ni collant.

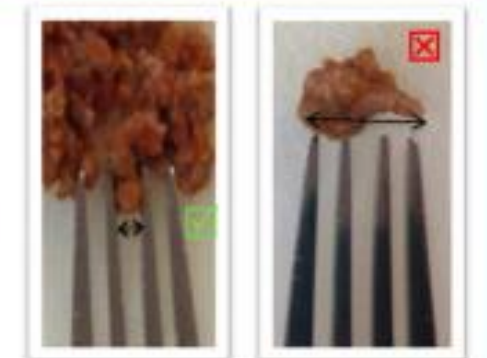
Caractéristiques et exemples d'aliments

VIANDE

- Finement hachée ou coupée en hachis fin* :
 - o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur
 - o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur
- Servie en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais, lisses, sans liquide résiduel
- *Si la texture ne peut pas être finement hachée, il convient de la mixer : présenter en purée lisse

5 HACHÉ LUBRIFIÉ

Utiliser l'écart entre les dents de la fourchette (4 mm) pour déterminer si les particules hachées sont de la bonne taille



POISSON

- Finement écrasé, en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais, lisses, égouttés
- o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur
- o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur

FRUITS

- Servis finement hachés, coupés ou écrasés
- Égouttés
- Si besoin, servir en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais et égoutter l'excès de liquide
- Du liquide de niveau 0 ne doit pas se séparer du solide de niveau 5
- o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur
- o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur

N.B. : Taille maximale des particules pour tous les aliments de niveau 5 (Haché lubrifié) :
→ Pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur
→ Adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur

LÉGUMES

- Servir finement hachés, coupés ou écrasés
- Égoutter l'excès de liquide
- Si besoin, servir en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais et égoutter l'excès de liquide.
- Du liquide de niveau 0 ne doit pas se séparer du solide de niveau 5
- o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur
- o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur

CÉRÉALES

- Épaisses et lisses, avec de petits grumeaux tendres
- o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur
- o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur
- La texture est complètement tendre
- Le lait ou autre liquide ne doit pas se séparer des céréales ; servir égouttés

PAIN

- Pas de pain normal, de pain sec, de sandwich, de toast d'aucune sorte
- Utiliser la recette en vidéo de sandwich Niveau 5 Finement haché et lubrifié <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqz18>
- Pains trempés dans un liquide épaissi, plus ou moins gélifié : très ramollis et imbibés à coeur



RIZ, SEMOULE, QUINOA (et textures similaires)

- Non collant ni gluant
- Ne doit pas se fragmenter ni se séparer en grains individuels lorsqu'il est cuit et servi
- Servir avec une sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais ; la sauce ne doit pas se séparer du riz, semoule ou quinoa (et textures similaires). Égoutter l'excès de liquide.



PURÉE LISSE / TRÈS ÉPAIS



Les images ci-dessous montrent des exemples d'aliments adaptés ou non au niveau 4 selon le test à la cuillère inclinée.

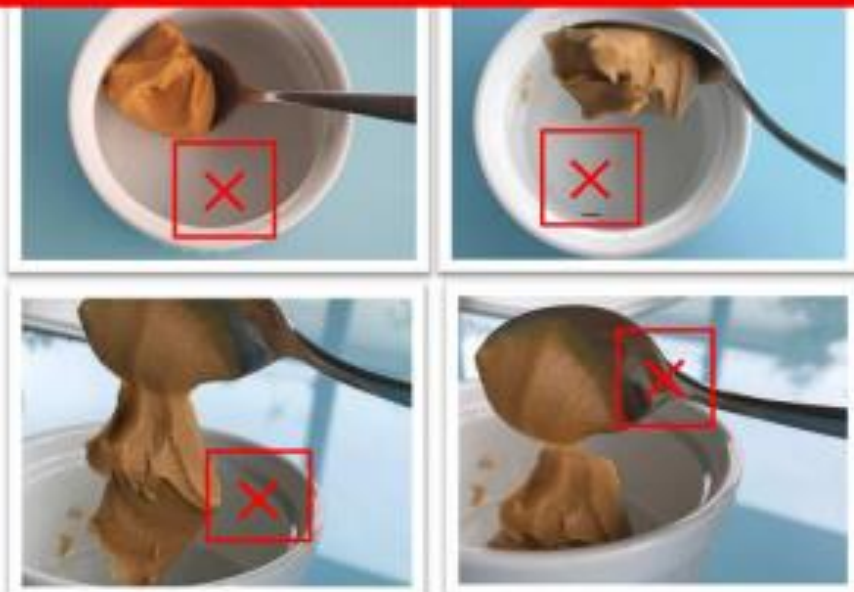
Test à la cuillère inclinée : **ADAPTÉ** au niveau 4 : conserve sa forme dans la cuillère ; n'est ni ferme ni adhérent ; laisse très peu de résidu sur la cuillère.



Test à la cuillère inclinée : **ADAPTÉ** au niveau 4 : conserve sa forme dans la cuillère ; n'est ni ferme ni adhérent ; laisse très peu de résidu sur la cuillère.



Test à la cuillère inclinée : **NON ADAPTÉ** au niveau 4 : conserve sa forme dans la cuillère ; **FERME ET ADHÉRENT** ; laisse **BEAUCOUP DE RÉSIDU** sur la cuillère.



Exemples d'aliments

Les éléments suivants peuvent entrer dans ce niveau 4 (liste non exhaustive) :

- Purées adaptées aux nourrissons (par ex. : viande mixée, céréales épaisses)

L'aliment tient en un bloc sur la fourchette



Une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous les dents de la fourchette, mais ne coule pas ni ne s'égoutte en continu

Test à la cuillère inclinée : conserve sa forme dans la cuillère ; ni ferme ni adhérent ; laisse très peu de résidu sur la cuillère





PURÉE FLUIDE / MODÉRÉMENT ÉPAIS





Exemples d'aliments

- Les éléments suivants peuvent entrer dans ce niveau 3 (liste non exhaustive) :
- Premiers aliments pour nourrissons (crème de riz ou purée de fruits fluide)
 - Sauces et coulis, si confirmé par les tests IDDSI
 - Coulis de fruits, si confirmé par les tests IDDSI




7/26

Les outils de l'IDDSI sont sous licence
Creative Commons Attribution-Partage dans les mêmes conditions 4.0 Licence Internationale
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
IDDSI 2.0 - Traduction française harmonisée RUGLIO V., GIROD-ROUX M., ERLI 42 LURCO - Révision 2022




*** Avant de tester...
vous devez vérifier
la longueur de votre
seringue, car il existe
des différences entre
modèles. Votre
seringue doit être
comme celle-ci :**



Longueur de la
graduation de
10 ml = 61,5 mm




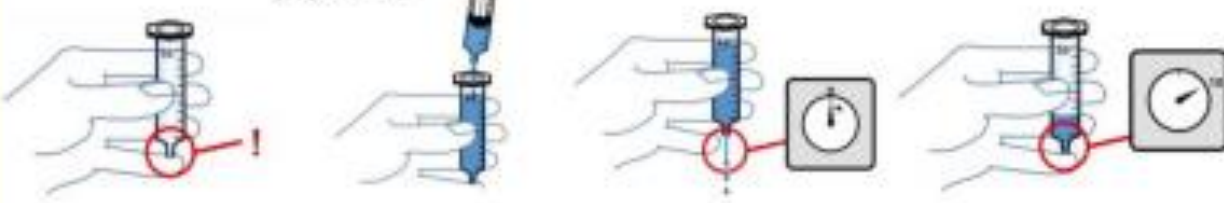
Niveau 4 - utilisez plutôt le test
d'égouttement à la fourchette /
à la cuillère inclinée



NOTE : Avant le test, vérifiez que l'embout de la seringue est propre et ne comporte aucun résidu plastique ou défaut de fabrication éventuel.

Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

1. Retirez le piston.
2. Bouchez l'embout avec votre doigt et remplissez la seringue jusqu'à 10 ml.
3. Retirez votre doigt et démarrez le chronomètre.
4. Arrêtez l'écoulement au bout de 10 secondes.



**PURÉE FLUIDE /
MODÉRÉMENT ÉPAIS**

S'écoule lentement entre les dents
d'une fourchette





**LÉGÈREMENT
ÉPAIS**



Test IDDSI d'écoulement à la seringue

- L'échantillon-test s'écoule à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de 4 à 8 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI)

* Avant de tester...
vous devez vérifier
la longueur de votre seringue, car il existe des différences entre modèles. Votre seringue doit être comme celle-ci :



NOTE : Avant le test, vérifiez que l'embout de la seringue est propre et ne comporte aucun résidu plastique ou défaut de fabrication éventuel.

Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

1. Retirez le piston.

2. Bouchez l'embout avec votre doigt et remplissez la seringue jusqu'à 10 ml.

3. Retirez votre doigt et démarrez le chronomètre.

4. Arrêtez l'écoulement au bout de 10 secondes.



1 TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS



Test IDDSI d'écoulement à la seringue

- L'échantillon-test s'écoule à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de 1 à 4 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI)

* Avant de tester... vous devez vérifier la longueur de votre seringue, car il existe des différences entre modèles. Votre seringue doit être comme celle-ci :



NOTE : Avant le test, vérifiez que l'embout de la seringue est propre et ne comporte aucun résidu plastique ou défaut de fabrication éventuel.

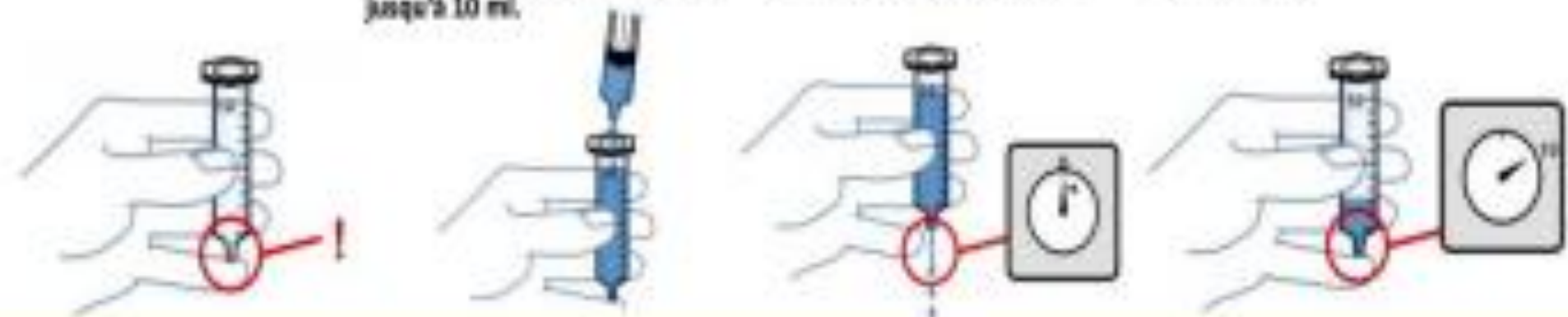
Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

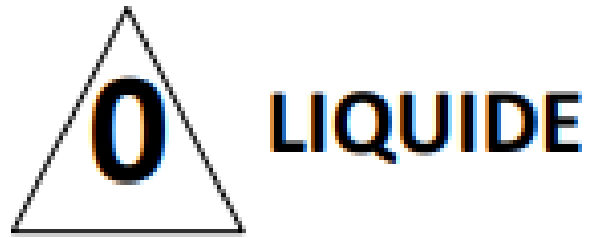
1. Retirez le piston.

2. Bouchez l'embout avec votre doigt et remplissez la seringue jusqu'à 10 ml.

3. Retirez votre doigt et démarrez le chronomètre.

4. Arrêtez l'écoulement au bout de 10 secondes.





Test IDDSI d'écoulement à la seringue

- Il reste moins d'1 ml d'échantillon-test dans la seringue* après 10 secondes d'écoulement (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI).

* Avant de tester... vous devez vérifier la longueur de votre seringue, car il existe des différences entre modèles. Votre seringue doit être comme celle-ci :



NOTE : Avant le test, vérifiez que l'embout de la seringue est propre et ne comporte aucun résidu plastique

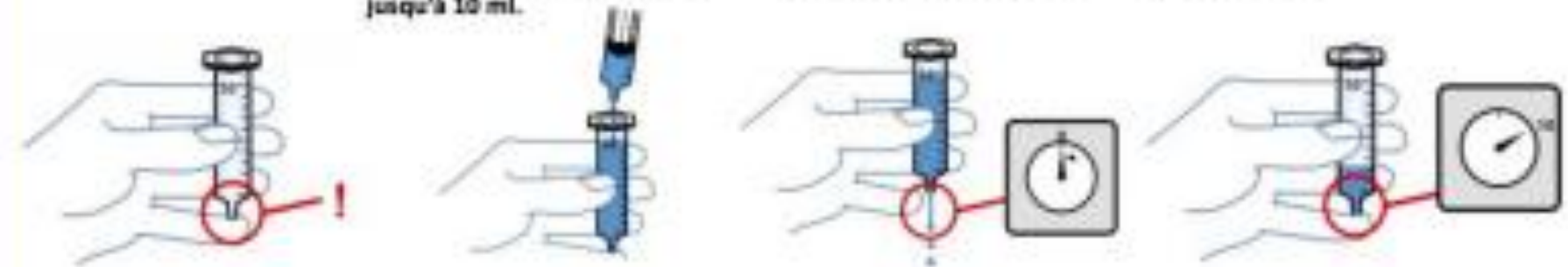
Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

1. Retirez le piston.

2. Bouchez l'embout avec votre doigt et remplissez la seringue jusqu'à 10 ml.

3. Retirez votre doigt et démarrez le chronomètre.

4. Arrêtez l'écoulement au bout de 10 secondes.



TEXTURES CHANGEANTES



Exemples d'aliments

TEXTURES CHANGEANTES



Les éléments suivants peuvent entrer dans cette catégorie des Textures changeantes (liste non exhaustive) :

- Copeaux de glace
- Crème glacée / sorbets après évaluation et avis spécialisé en dysphagie, au cas par cas
- Jelly japonaise destinée à la rééducation en dysphagie, en tranches de 1 mm x 15 mm
- Gaufrettes (incluant également les hosties)
- Cornets en gaufrette utilisés pour contenir la crème glacée
- Certains biscuits / cookies / crackers
- Chips de pomme de terre – seulement celles fabriquées à base de purée (ex. : Pringles)
- Sablés
- Chips de crevettes, biscuits apéritifs soufflés
- Certaines céréales de riz soufflé, galettes de riz soufflé pour bébé
- Boudoirs pour bébé / boudoirs / biscuits à la cuiller

TEXTURES CHANGEANTES



- Verser 1 ml d'eau sur un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm)
- Attendre une minute



L'ongle du pouce devient blanc



L'échantillon s'écrase, se désagrège et ne reprend pas sa forme initiale une fois la pression relâchée

TEXTURES ALIMENTAIRES COMPORTANT UN RISQUE D'OBSTRUCTION DES VOIES AÉRIENNES



Exemples tirés de rapports d'autopsie internationaux

Aliments durs ou secs : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication pour les écraser et insaliver, de manière à les rendre suffisamment lubrifiés pour une déglutition en sécurité.

Exemples : noisettes, carotte crue, petits pains croustillants, croûte de pain dure

Aliments fibreux ou coriaces : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication et d'endurance de manière à les réduire en morceaux suffisamment petits pour une déglutition en sécurité.

Exemples : steak, ananas

Aliments caoutchouteux : ils peuvent se coller au palais, aux dents ou aux joues et tomber dans les voies aériennes.

Exemples : sucettes, confiseries, bonbons, certains fromages, marshmallows, chewing-gum, purée de pommes de terre collante

Aliments croustillants : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication pour les écraser et insaliver, de manière à les rendre suffisamment tendres, arrondis et lubrifiés pour une déglutition en sécurité.

Exemples : bacon croustillant, certaines céréales sèches

Aliments croquants : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication et d'endurance de manière à les réduire en morceaux suffisamment petits pour une déglutition en sécurité.

Exemples : carotte crue, pomme crue, popcorn

Aliments effilés ou pointus : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication pour les écraser et insaliver, de manière à les rendre suffisamment tendres, arrondis et lubrifiés pour une déglutition en sécurité.

Exemples : chips mexicaines triangulaires

Aliments friables : ils nécessitent de bonnes capacités de contrôle lingual de manière à rassembler les fragments en un bolus cohésif et suffisamment insalivé pour une déglutition en sécurité.

Exemples : gâteaux secs friables ou biscuits friables

Pépins, graines, membranes : durs, fibreux ou coriaces, ils sont difficiles à séparer et retirer de la bouche.

Exemples : pépins de pomme, de citrouille, membranes blanches de l'orange (albédo)

Peaux, cosses, enveloppes, coques : souvent fibreuses, pointues et sèches, elles nécessitent de bonnes capacités de mastication pour les réduire en plus petits morceaux, et suffisamment de salive pour les lubrifier, ou bien des capacités suffisantes pour retirer les morceaux de la bouche. Ces petits morceaux peuvent se coller aux dents et aux gencives, et rester collés dans la gorge lors de la déglutition.

Exemples : peau des pois, du raisin, du psyllium, du son

Os ou cartilages : durs, ils ne sont habituellement pas mastiqués et déglutis ; ils nécessitent de bonnes capacités linguales pour les séparer des aliments auxquels ils sont attachés, et ensuite pour les retirer de la bouche.

Exemples : os de poulet, arêtes de poisson

Aliments de forme oblongue : non mastiqués et gobés / avalés entiers, ils peuvent obstruer les voies aériennes du fait de leur forme.

Exemples : petites saucisses / petits boudins arrondis, grains de raisin



Aliments collants ou gélatineux : ils peuvent se coller au palais, aux dents ou aux joues et tomber dans les voies aériennes ; ils nécessitent de bonnes capacités de mastication, d'endurance et l'insalivation pour réduire leur adhérence et permettre une déglutition en sécurité.

Exemples : beurre d'oléagineux, porridge/gruau trop cuit, gélatine alimentaire, jelly contenant du konjac, gâteaux de riz gluant, confiseries

Aliments filandreux : les fibres peuvent être difficiles à écraser ; une partie de la chair peut rester coincée dans la bouche et une autre dans la gorge, attachées par la partie filandreuse.

Exemples : haricots, rhubarbe

Textures doubles / mélanges solide-liquide : ils nécessitent le maintien en bouche de la part solide, pendant la déglutition de la part liquide. Après déglutition de la part liquide, la part solide est mastiquée et avalée : il s'agit d'une tâche orale très complexe.

Exemples : ex. : soupe avec morceaux d'aliment, céréales avec lait, thé aux perles

Textures complexes : elles nécessitent de mastiquer et manipuler une variété de textures simultanément.

Exemples : hamburgers, hot dogs, sandwiches, spaghetti bolognaise, pizza

Textures en feuilles souples : si elles ne sont pas mastiquées en petits morceaux, elles s'affinent et s'humidifient et peuvent former un couvercle sur l'ouverture du larynx, arrêtant le flux d'air.

Exemples : laitue, fines tranches de concombre, jeunes pousses d'épinard

Aliments juteux dont le jus se sépare du solide en bouche lors de la mastication : ils nécessitent d'avalier le jus tout en contrôlant la partie solide en bouche (cf. textures doubles) ; une fois le jus avalé, de bonnes capacités de mastication sont nécessaires pour réduire l'aliment en petits morceaux prêts à être avalés en sécurité : c'est une tâche orale complexe.

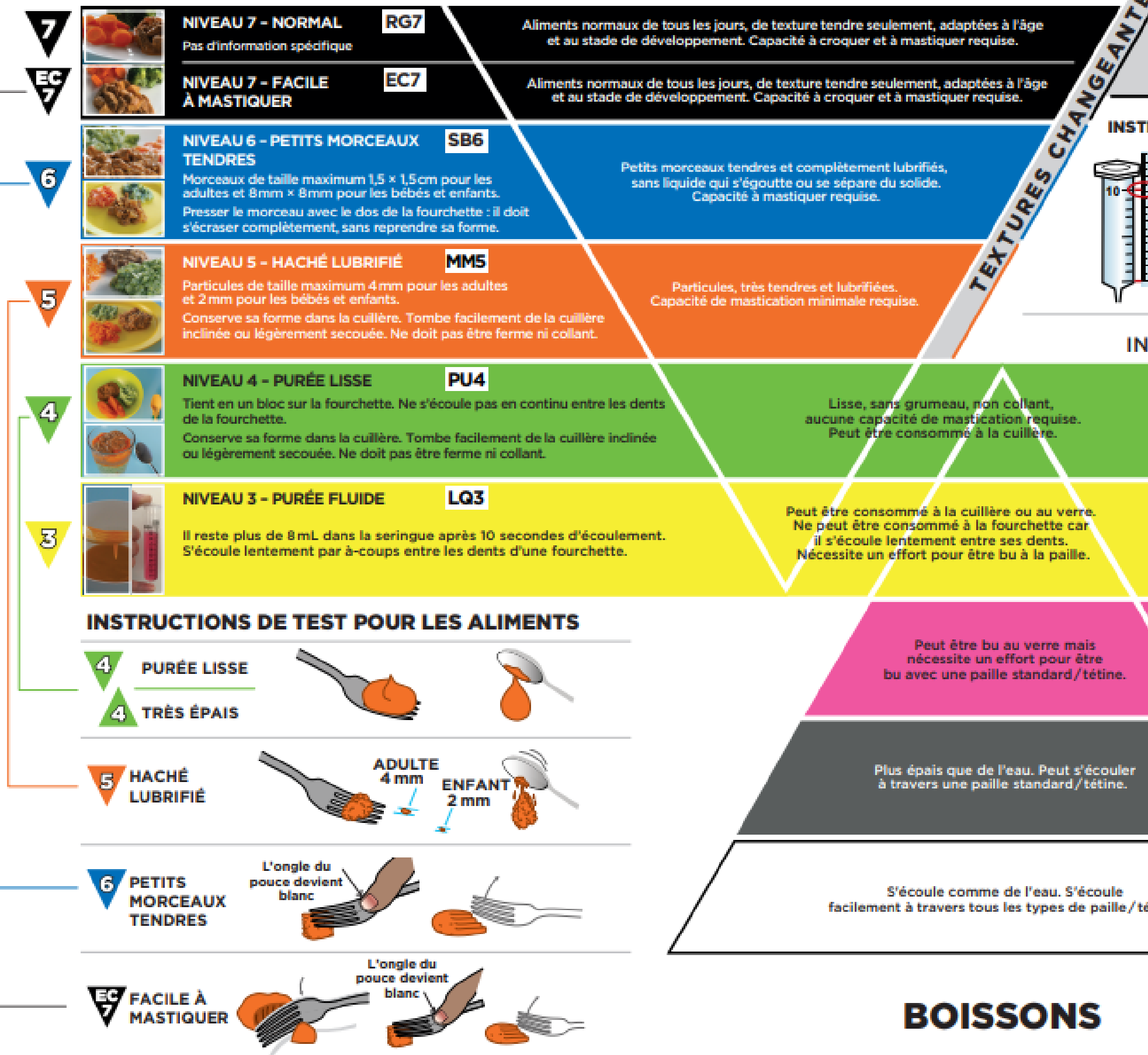
Exemples : pastèque

Morceaux durs, peaux ou croûtes formés durant la cuisson ou le chauffage : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication pour être réduits en petits morceaux, tout en étant mélangés à d'autres textures non durcies par le chauffage.



ALIMENTS

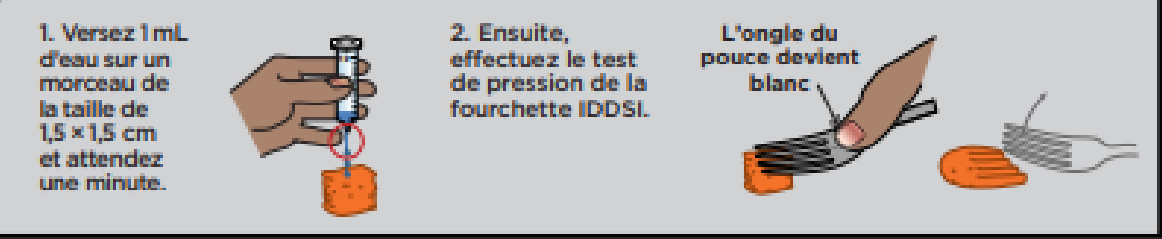
MÉTHODES DE MESURE



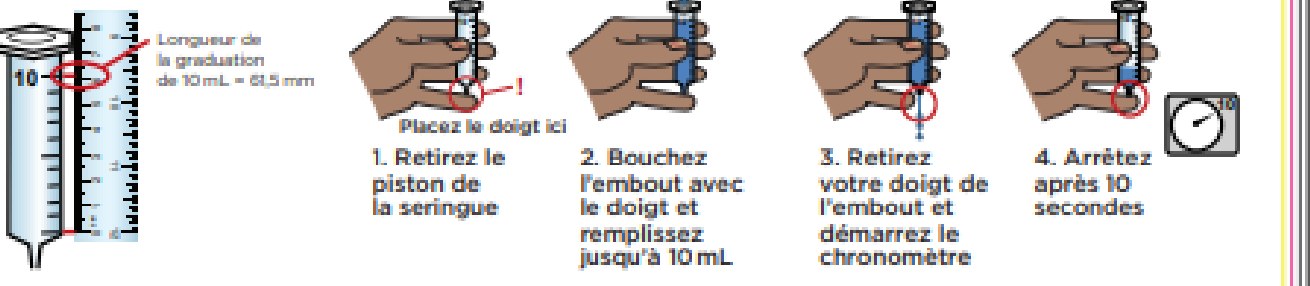
TEXTURES CHANGEANTES

Aliment ayant initialement une texture solide et ferme, et qui change de texture lorsqu'il est humidifié ou réchauffé. Capacité de mastication minimale requise.

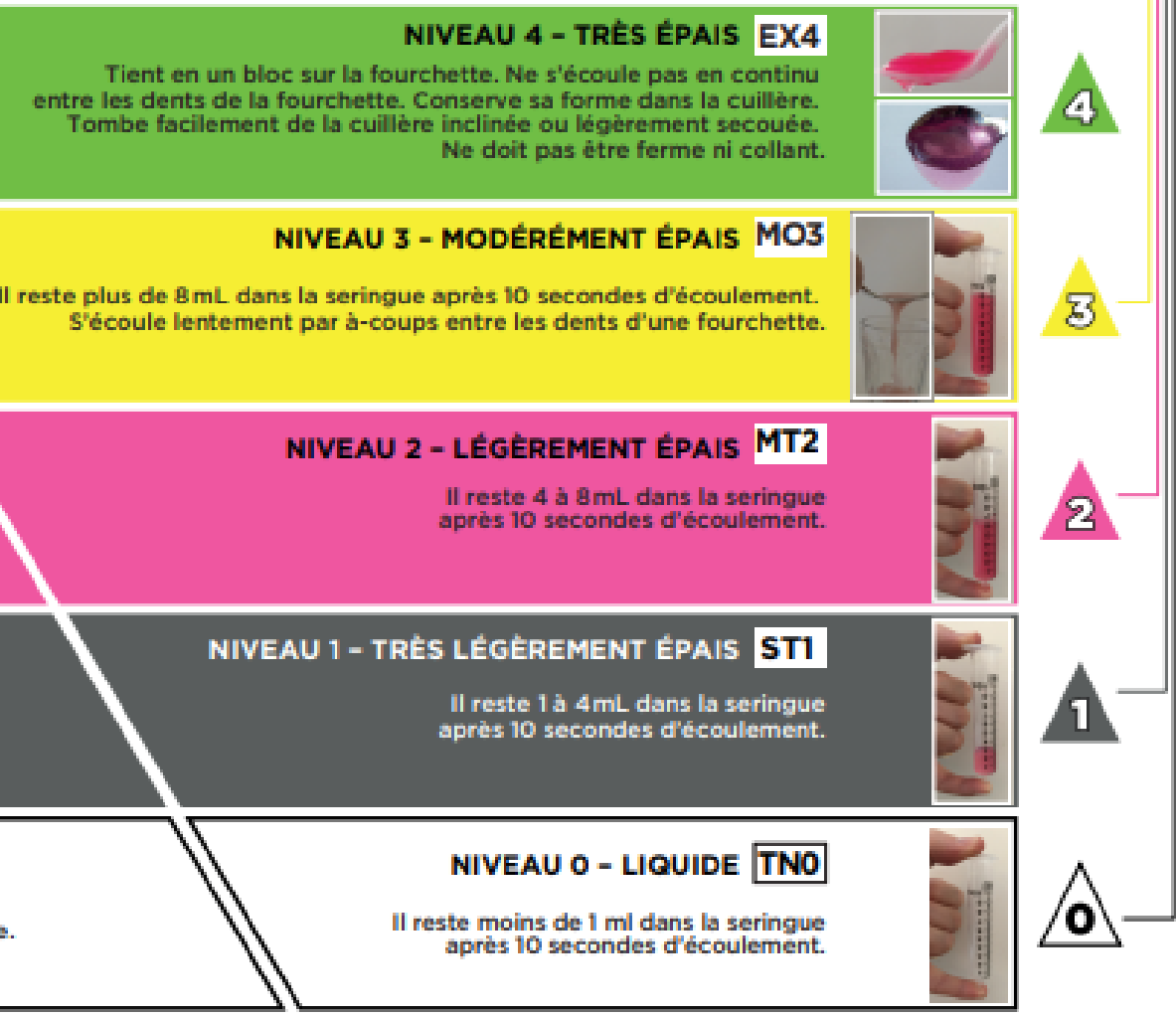
INSTRUCTIONS DE TEST POUR LES ALIMENTS DE TEXTURES CHANGEANTES



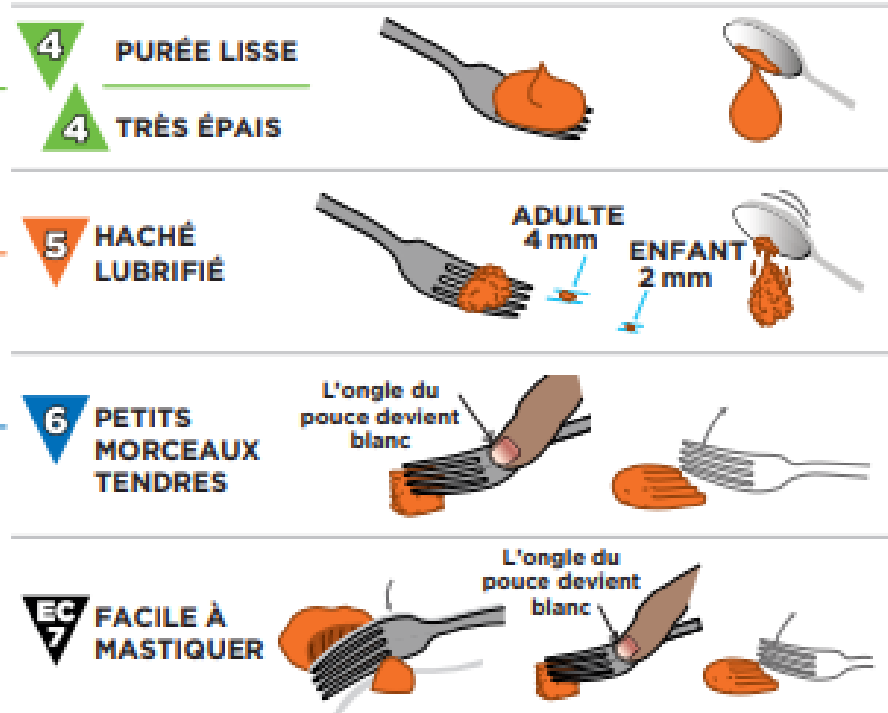
INSTRUCTIONS DU TEST D'ÉCOULEMENT



INFORMATIONS SUR LES MÉTHODES DE MESURE



INSTRUCTIONS DE TEST POUR LES ALIMENTS



BOISSONS

Et surtout....TESTER avec rigueur



Audit interne IDDSI Aliments

4 MIXÉ



Date	Aliment ou produit testé					
Technique(s) de maintien / remise en température						
Température de test	°C	Au moment du service	°C	15 min après le service	°C	30 min après le service

Consignes :

- Méthodes de mesure **déterminantes** pour le Niveau 4 - Mixé : **Aspect + Test d'égouttement à la fourchette + Test à la cuillère inclinée** OU, si ces dernières ne sont pas disponibles, **Test aux doigts**. Attention, le test aux baguettes ne convient pas.
- L'échantillon remplit les critères lorsque la réponse est OUI à chaque test (ou mesure) déterminant(e) marqué(e)s d'un astérisque *.

Tests	Répond aux critères		
	Lors du service	15 min après le service	30 min après le service
Déterminant : Aspect			
* Absence de grumeaux	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Déterminant : Test d'égouttement à la fourchette (fourchette en métal)			
* L'aliment tient en un bloc sur la fourchette ; une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous les dents de la fourchette	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* Ne coule PAS ni ne s'égoutte en continu entre les dents de la fourchette	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Déterminant : Test à la cuillère inclinée (cuillère à café)			
* Conserve sa forme dans la cuillère	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* L'échantillon s'écoule facilement de la cuillère inclinée et laisse très peu de résidu (c.-à-d. n'est PAS adhérent)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Peut s'étaler légèrement ou s'affaisser très lentement sur une assiette plate	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Alternative si fourchette ou cuillère non disponibles : Test aux doigts			
* Un échantillon de cette texture peut tout juste être tenu entre les doigts sans s'écouler en continu	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* Il glisse doucement et facilement entre les doigts	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Il laisse un résidu visible sur les doigts	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
À privilégier, mais non déterminant : Test de pression à la fourchette			
Les dents d'une fourchette laissent des marques nettes sur la surface OU l'échantillon conserve l'empreinte de la fourchette	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
CONCLUSIONS GÉNÉRALES : l'échantillon répond-il aux critères du Niveau 4 - Mixé ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

- Remarques :**
- Un aliment mixé doit pouvoir être mis en bouche et dégluti tout rond, sans mastication.
 - Si, à température de service, l'échantillon est gélifié ou compacté et est suffisamment ferme pour être tenu entre les doigts et croqué, l'échantillon **n'est pas de texture mixée et est à risque d'étouffement**.
 - Pour plus d'informations, voir méthodes de tests dans <https://iddsi.org/Translations>

Audit interne IDDSI Boissons

**0 LIQUIDE 1 TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS
2 LÉGÈREMENT ÉPAIS 3 MODÉRÉMENT ÉPAIS / LIQUÉFIÉ**



Date	Boisson ou produit testé(e)			
Etablissement	Technique(s) de réchauffage			
Service / Unité	Température lors du test	<input type="checkbox"/> Température optimale de service	<input type="checkbox"/> 15 min après le service	<input type="checkbox"/> 30 min après le service

Consignes :

- Méthodes de mesure **déterminantes** pour les boissons : **Test d'écoulement IDDSI pour TOUTES les boissons + Test d'égouttement à la fourchette pour le Niveau 3**.
- L'échantillon doit répondre aux critères marqués d'un astérisque *.

Tests pour les boissons, soupes, compléments nutritionnels oraux, sauces, coulis, traitements médicamenteux liquides	Répond aux critères		
	Lors du service	15 min après le service	30 min après le service
Déterminant : Aspect			
* Texture lisse sans petits morceaux (grumeaux, fibres, morceaux de coquille / de peau de fruits, particules de légume, viande, cartilage)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Déterminant : Test d'écoulement IDDSI (seringue graduée de 10 ml, mesurant 61,5 mm entre les graduations 0 et 10)			
* Niveau 0 - Liquide : 0 tout le liquide-test s'écoule en 10 secondes ou moins	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* Niveau 1 - Très légèrement épais : 1 de 1 à 4 ml restent après 10 secondes d'écoulement	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* Niveau 2 - Légèrement épais : 2 de 4 à 8 ml restent après 10 secondes d'écoulement	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* Niveau 3 - Modérément épais / Liquéfié : 3 3 plus de 8 ml restent après 10 secondes d'écoulement → effectuer ensuite le test d'égouttement à la fourchette (ci-dessous)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Déterminant : Test d'égouttement à la fourchette, uniquement pour le Niveau 3 - Modérément épais / Liquéfié			
* S'écoule lentement par à-coups entre les dents d'une fourchette	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* Les dents de la fourchette ne laissent pas de trace nette sur sa surface, même brièvement	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
CONCLUSIONS GÉNÉRALES : l'échantillon répond-il aux critères du...			
Niveau 0 - Liquide ? 0	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Niveau 1 - Très légèrement épais ? 1	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Niveau 2 - Légèrement épais ? 2	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Niveau 3 - Modérément épais / Liquéfié ? 3 3	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Remarque : Pour plus d'informations sur les tests d'écoulement IDDSI et d'égouttement à la fourchette : http://ftp.iddssi.org/Documents/IDDSI_Methodes_de_mesure_FrFR_2018_01_22_.pdf

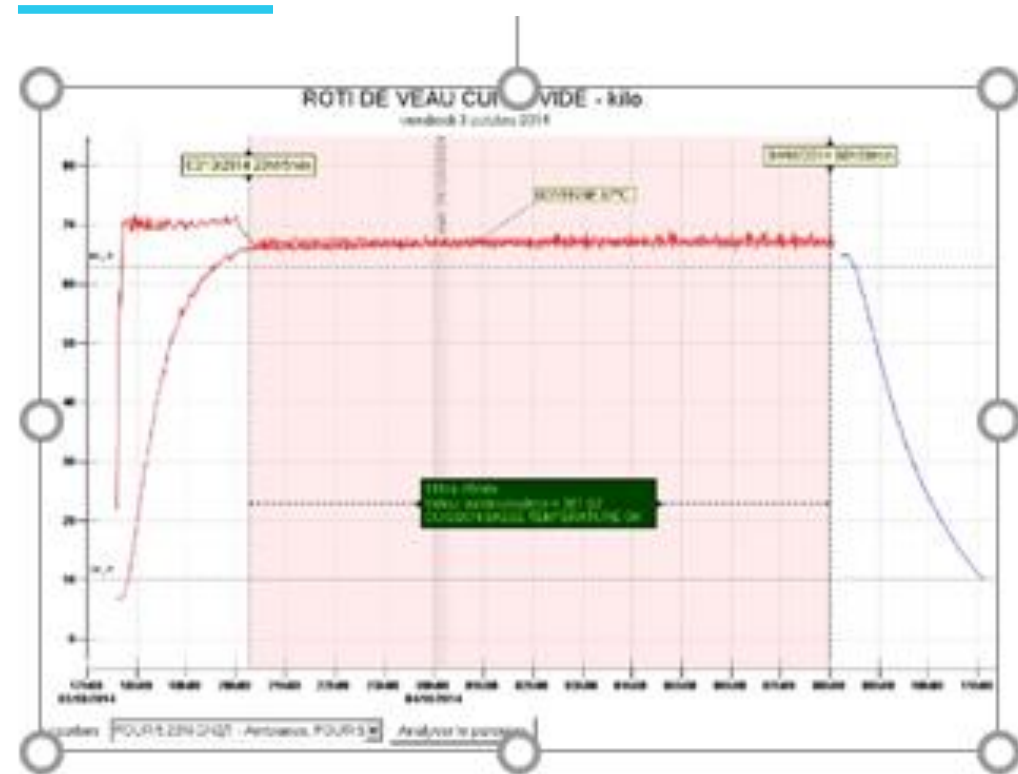
Pour la restauration



Braiser...



Cuire en basse température pour la tendreté, le moelleux, le fondant...sous vide ou pas...



Le résultat dans l'assiette



Et enfin... Travailler la granulométrie (taille des aliments) selon le niveau IDDSI souhaité



Cuber... OBTENIR UN TITRE



Blixer® ...



Et Enrober...

**Sauce enrobante
(pas de phases)
Jouer sur l'argent
de texture**

Et se réinventer!



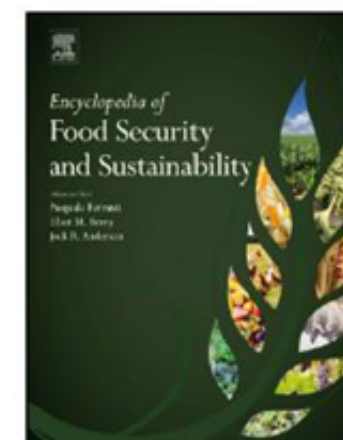
Pensez aussi à....

- Identifier vos recettes actuelles selon la classification IDDSI
Développer/adapter si nécessaire
- Enrichir vos préparations culinaires
Faible volume mais densité énergétique +++
- A « l'expérience de repas »
Présentation, saveur, couleur, odeur, goût

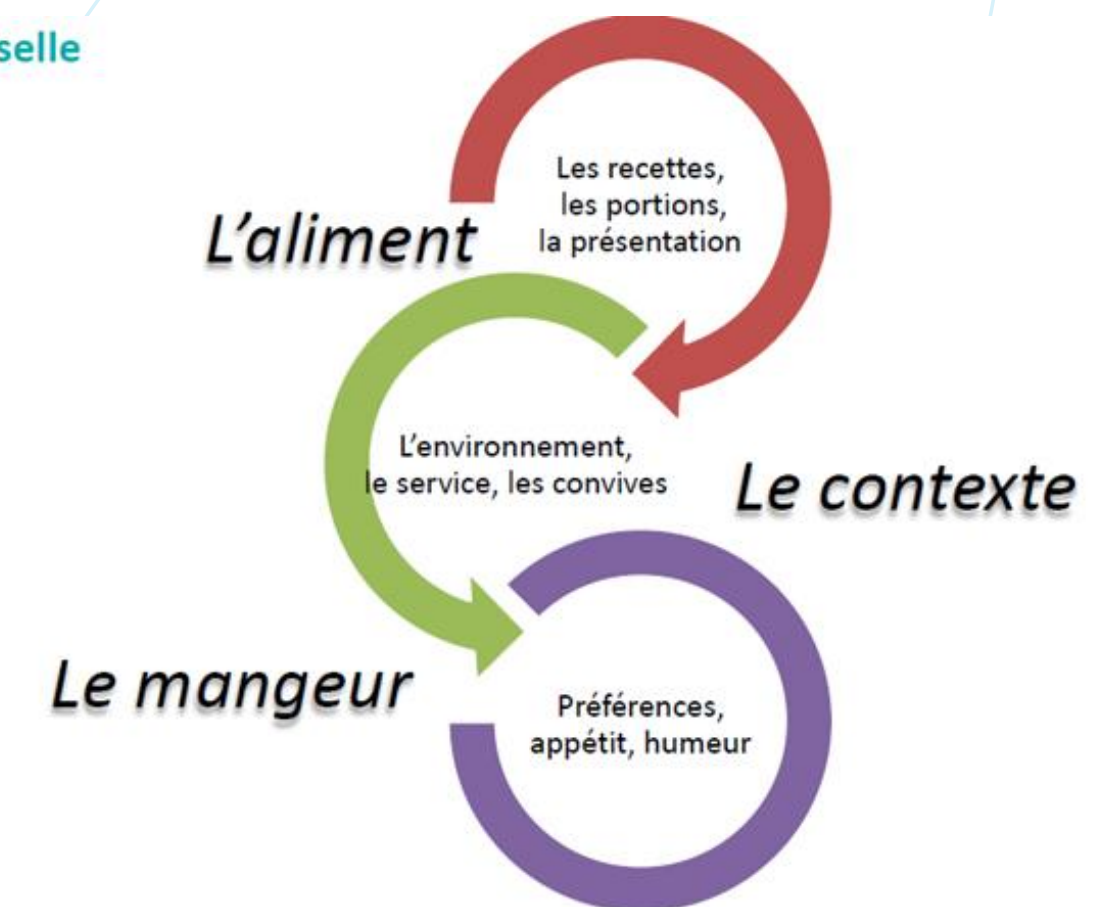
Gastronomie et prise en charge nutritionnelle

Agnès Giboreau
agnes.giboreau@institutpaulbocuse.com

Giboreau A. & Dougkas A. (2018)
Gastronomy as an aid to increasing people's food intake at healthcare institutions.
In: Ferranti, P., Berry, E.M., Anderson, J.R. (Eds.),
Encyclopedia of Food Security and Sustainability, vol. 1, pp. 540-545. Elsevier.



Une triade universelle



... pour augmenter plaisir et bien être des repas

Publication IDDSI : test et image aliment



Outil « Pense bête d'aide à la Prescription »

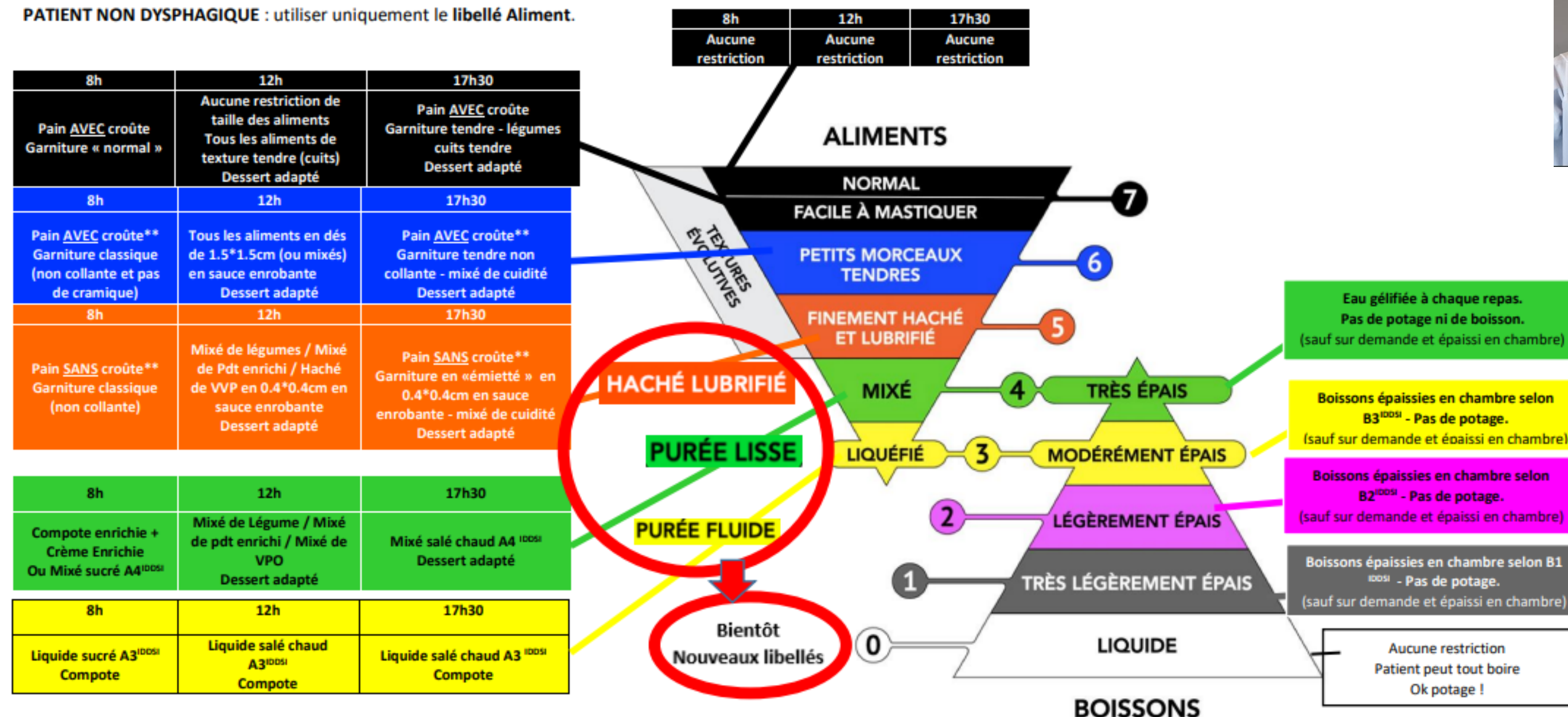
Terminologie des textures modifiées selon l'IDDSI*

Pense-bête Vivalia pour bien prescrire la texture modifiée des repas pour vos patients v4 2023 02 16

Pour permettre une différenciation des patients dysphagiques des non dysphagiques bénéficiant de textures modifiées :

PATIENT DYSPHAGIQUE : utiliser les **deux libellés** (A pour aliment et B pour boisson suivi du numéro IDDSI correspondant : ex A6^{IDDSI}B1^{IDDSI}). La texture ne pourra être changée qu'après validation d'une **logopède**.

PATIENT NON DYSPHAGIQUE : utiliser uniquement le libellé **Aliment**.



Outil « conversion poudre épaississante »

Equivalence poudre épaississante par niveau en godet à médicament

NOUVEL EPAISSISSANT

~~Fresubin® Clear Thickeners~~ **Devient** **Thick & Easy™ Clear** (NOUVEAU !)

La solution efficace pour avaler en toute sécurité.

	125ml de liquide	160ml de liquide	200ml de liquide	330ml de liquide
Nouvelle formule				
4 - TRÈS ÉPAIS	4 dosettes 5,6g poudre	5 dosettes 7g poudre	6 dosettes 8,4g poudre	
5 - MODÉRÉMENT ÉPAIS	2 dosettes 2,8g poudre	3 dosettes 4,2g poudre	3,5 dosettes 4,9g poudre	
2 - LÉGÈREMENT ÉPAIS	1,5 dosette 2,1g poudre	1,5 dosette 2,1g poudre	2 dosettes 2,8g poudre	3 dosettes 4,2g poudre
1 - TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS	1 dosette 1,4g poudre	1 dosette 1,4g poudre	1 dosette 1,4g poudre	2 dosettes 2,8g poudre
0 - LIQUIDE				
1 dosette = 1,4g				
Pot à médicament				
B4	13 ml de poudre	17 ml de poudre	20 ml de poudre	
B3	7 ml de poudre	10 ml de poudre	12 ml de poudre	
B2	5 ml de poudre	5 ml de poudre	7 ml de poudre	10 ml de poudre
B1	4 ml de poudre	4 ml de poudre	4 ml de poudre	7 ml de poudre

Mode d'utilisation Inchangé

Thick & Easy™ Clear peut être ajouté directement aux liquides chauds ou froids.

- Verser la poudre
- Ajouter la boisson
- Mélanger prudemment (afin d'éviter la formation de bulles d'air) dans des directions différentes
- Laisser reposer pendant une minute

Tests réalisés et validés le 23.07.20 par la Cellule Transversale de Dysphagie Vivalia (CTDV)

En pratique



- ❑ Un plateau servi avec le sourire et dont la composition peut être justifiée pour la santé du patient sera consommé avec davantage de plaisir. Chacun de nous est le maillon d'une chaîne concourant au bien-être de nos résidents !

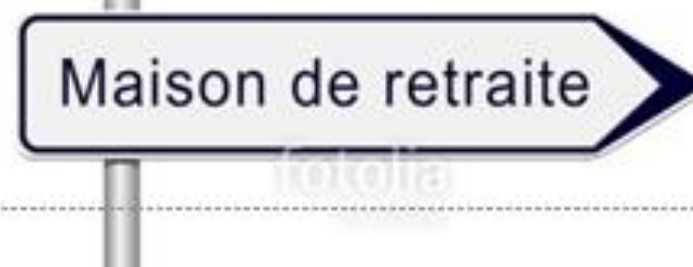




Trajet de soins



- Sortie du patient : carnet et feuille de liaison (patients, proches, soignants,...)



Vivalia
Votre santé, notre quotidien

Feuille de liaison nutritionnelle

NOM: _____ Prénoms: _____ Date de naissance: _____
 Institution (M): _____ Lieu d'hospitalisation: _____ Date d'admission: _____
 Motif d'hospitalisation: _____

Diets: _____ Motif de prescription: _____

Évaluation nutritionnelle: O/N = 0 - consomme _____ Assés

Taux de risque: _____

Labo: Amino O/N - Biot O/N - C - consomme _____

Solubilité de l'albumine: Aux SOLIDES O/N Aux LIQUIDES O/N _____

À la sortie (date): _____

Adaptation mise en place (justifications et besoins): _____

Type de lecture: 100% = 1 - Intégration 100% = 1 - Densité nutritionnelle élevée

→ assurer pour les aliments et pour les boissons le niveau prescrit

Motifs de prise des médicaments: _____

Actes aux soins (Médicaments): MÉDICAMENTS PARTIELLE TOTALE

Taux d'aide: humaine: _____

Matériel / ergonomie: _____

Qualité: _____

Qualité sociale: O/N

Solubilité albumine: O/N

Lieu de soins (M - H - S - S - S): _____

État nutritionnel / sociale: _____

Motifs de prise des médicaments: _____



4 MIXÉ



Aliments de niveau 4 - Mixé pour adultes

À quoi correspond ce niveau ?

- ✓ Aliments habituellement consommés à la cuillère
- ✓ Ne nécessitent **pas** de mastication
- ✓ Texture lisse sans grumeaux
- ✓ Conservent leur forme dans une cuillère
- ✓ Tombent en un bloc de la cuillère quand celle-ci est inclinée
- ✓ Non collants
- ✓ Le liquide (comme les sauces) ne doit pas se dissocier du solide



Pourquoi cette texture est-elle utilisée pour des adultes ?

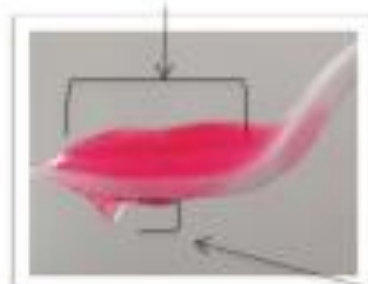
Les aliments de niveau 4 - Mixé peuvent être indiqués si vous n'arrivez pas à croquer ni à mastiquer, et si le contrôle de votre langue est insuffisant. Pour être avalés, ces aliments doivent être emmenés en arrière-bouche par une langue suffisamment mobile. Les aliments mixés ne doivent pas être trop collants : la nourriture risque d'adhérer aux joues, aux dents, au palais ou à la gorge. Les aliments de niveau 4 - Mixé se consomment de préférence à la cuillère.

Comment puis-je tester mes aliments pour être certain qu'ils sont de niveau 4 - Mixé ?

Le plus sûr est de tester les aliments mixés à l'aide du test IDDSI d'égouttement à la fourchette **ET** de celui à la cuillère inclinée.

Vidéos du test IDDSI d'égouttement à la fourchette et de la cuillère inclinée sur www.iddsi.org/framework/food-testing-methods/

L'aliment tient en bloc sur la fourchette



Test IDDSI d'égouttement à la fourchette
L'aliment ne goutte ni ne s'écoule en continu entre les dents de la fourchette

Une petite goutte peut se former sous la fourchette



Test IDDSI à la cuillère inclinée

L'échantillon conserve sa forme dans la cuillère et tombe facilement quand celle-ci est inclinée ou légèrement secouée. Il ne doit **pas** être trop ferme ni trop collant

Les aliments mixés de niveau 4 doivent satisfaire les critères de ces deux tests !

Document réservé à l'information du public. Merci de consulter les professionnels de santé pour des conseils spécifiques adaptés à vos besoins.



4 MIXÉ



Pour votre sécurité, si vous êtes en niveau 4 - Mixé, **ÉVITEZ** les textures alimentaires suivantes : elles augmentent le risque d'étouffement

Caractéristiques des textures à éviter	Exemples d'aliments à éviter
Mélanges solide / liquide / textures hétérogènes / doubles	Soupes avec morceaux, céréales avec du lait...
Aliments durs ou secs	Noix, crudités (carottes, chou-fleur, brocoli crus), gâteaux secs, pain, céréales sèches...
Aliments fibreux ou coriaces	Steak, ananas...
Aliments à mastiquer	Sucettes / confiseries / bonbons, certains fromages, marshmallows, chewing-gum, purée de pommes de terre collante, fruits secs, aliments collants...
Aliments croustillants	Couenne grillée, bacon croustillant, cornflakes...
Aliments croquants	Carotte crue, pomme crue, popcorn...
Aliments effilés ou pointus	Chips de maïs triangulaires, chips de pomme de terre...
Aliments friables	Gâteaux secs friables, biscuits friables...
Pépins, graines, membranes	Pépins de pomme, graines de courge, membrane de l'orange...
Peaux ou cosques	Pois, raisins, peau de poulet, peau de saumon, peau de saucisse...
Enveloppes, coques	Maïs, son, fibres...
Os, cartilages	Os de poulet, arêtes de poisson, autres types d'os, cartilage...
Aliments de forme oblongue	Saucisses, grains de raisin...
Aliments collants, caoutchouteux ou gélatineux	Beurre d'oléagineux (noix, cacahuète...), porridge ou gruau trop cuit, gélatine alimentaire, jelly à base de konjac, gâteaux de riz gluant...
Aliments filandreux	Haricots, rhubarbe...
Peaux ou croûtes formées à la surface de l'aliment durant ou après sa cuisson	Fromage grillé, pomme de terre grillée...
Aliments à feuilles souples	Salade, concombre, jeunes pousses d'épinard...
Aliments juteux (dont le jus se sépare de la chair en bouche)	Pastèque, melon...
Grumeaux visibles	Grumeaux / particules visibles dans les aliments mixés ou les yaourts...
Notes du clinicien	

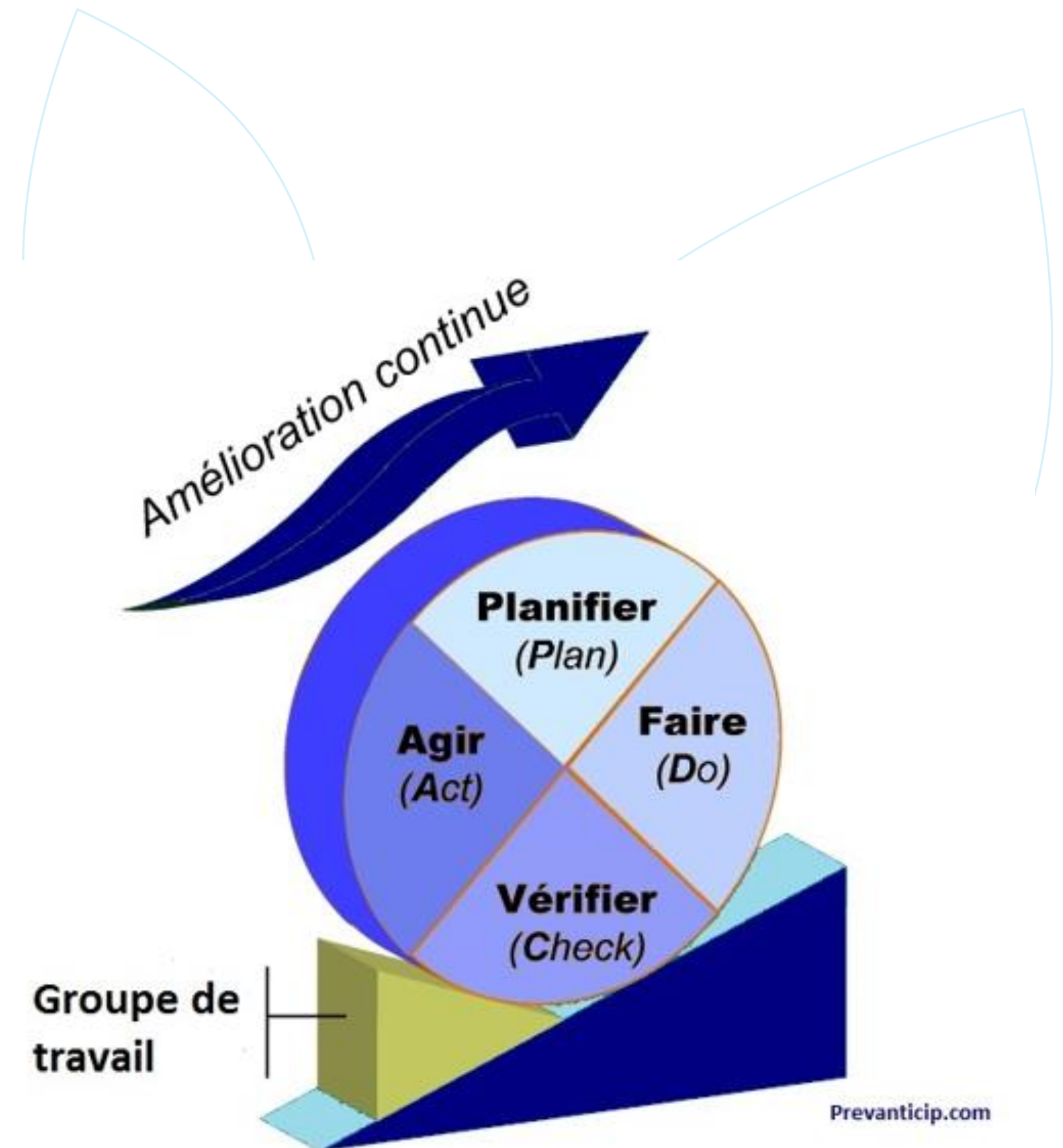
Document réservé à l'information du public. Merci de consulter les professionnels de santé pour des conseils spécifiques adaptés à vos besoins.





Encore et toujours.....

- FORMER en interne et en externe
- ECHANGER
- SE QUESTIONNER
- S'AMELIORER
- S'INFORMER
- PARTAGER
-



La semaine belge de sensibilisation à la dénutrition se tiendra du 6 au 12 novembre 2023,

Retrouvez plus d'infos sur la page destinée aux professionnels : <https://european-nutrition.org/countries/belgium/>

#MAW2023



MALNUTRITION AWARENESS WEEK*

*SEMAINE EUROPÉENNE DE SENSIBILISATION À LA DÉNUTRITION

LA DÉNUTRITION LIÉE À LA MALADIE (DLM)

Une menace sous-estimée pour chaque patient. La prise en charge nutritionnelle est essentielle.

QU'EST-CE QUE LA DLM?

Un état nutritionnel qui résulte d'un manque d'apport ou d'assimilation des nutriments quel que soit le stade de la pathologie avec comme conséquences une perte de poids, une perte de masse musculaire, une altération de fonctions physiques et mentales, ainsi qu'une altération du pronostic.

LA DLM EST MULTIFACTORIELLE

PRÉVALENCE DE LA DLM EN MILIEU HOSPITALIER

Jusqu'à **24%** des patients à l'admission à l'hôpital sont détectés à risque de dénutrition.¹

37% chez les patients de plus de 70 ans^{1,2}

35% en oncologie¹

29% dans les pathologies cardiovasculaires¹

28% dans les pathologies pulmonaires¹

27% en gastroentérologie²

27% en médecine interne²

9,6% des patients en bon état nutritionnel à l'admission acquièrent une dénutrition à l'hôpital¹

CONSÉQUENCES DE LA DLM

INFECTIONS ET COMORBIDITÉS	CICATRISATION	MÉDICATION	DURÉE DE SÉJOUR HOSPITALIER
COÛTS	RÉTABLISSEMENT	QUALITÉ DE VIE	MORTALITÉ

Cederholm T, et al. Clin Nutr. 2017 Feb;36(1):49-64. doi: 10.1016/j.clnu.2016.09.004.

¹Alvarez-Hernández J, et al. Nutr Hosp. 2012 Jul-Aug;27(4):1049-59. doi: 10.3305/nh.2012.27.4.5986.

²Kruizenga H, Am J Clin Nutr. 2016 Apr;103(4):1026-32. doi: 10.3945/ajcn.115.126615.

Vous perdez du poids sans le vouloir ?

Vous perdez l'appétit ?

Vous avez moins de force ?

PARLEZ-EN !

A votre :

- médecin,
- diététicien.ne,
- infirmier.e,
- kinésithérapeute...

Vous trouverez ensemble comment adapter votre alimentation et votre activité physique pour vous sentir mieux.

NOUS AVONS TOUTES ET TOUS DROIT À UN SOIN NUTRITIONNEL OPTIMAL !

MALNUTRITION AWARENESS WEEK*

*Semaine européenne de sensibilisation à la dénutrition. Une initiative de la Belgian Alliance ONCA.





www.iddsi.org

Newsletter iddsi

L'IDDSI en France, Suisse & Belgique groupe

Facebook (Virginie Ruglio & Marion Girod)

Aurore.pierson@vivalia.be pour la CTDV

