



Prévention de la dénutrition : quels sont les différents types de textures possibles (et pour qui) ?



Enjeux et positionnement de VYV³

30 % des usagers en Ehpad présentent des troubles de la dysphagie liée à leur pathologie ou leur état.

Pour les personnes âgées, l'instant du repas constitue un moment fort de la journée, et il est essentiel de conserver au repas ce caractère de plaisir si important, quel que soit leur niveau d'autonomie.

Les résidents doivent pouvoir manger de tout, dans des quantités suffisantes et adaptées. Les repas servis doivent être de qualité et de quantité équivalentes aux repas dits à texture «normale».



Les réponses concrètes à cette question

POURQUOI ADAPTER LA TEXTURE DE L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES ?

Les raisons principales sont les suivantes :

- La perte de dents, la présence d'une mycose buccale ou encore l'apparition d'une tumeur dans la bouche sont autant d'évènements qui doivent inciter une personne à faciliter sa mastication.
- En présence de troubles de la déglutition, des fausses routes peuvent survenir avec des complications graves.
- Après une intervention chirurgicale ou une pathologie de l'estomac.

L'adaptation des textures permettra d'apporter une **alimentation équilibrée sans risque de dénutrition**.



QUEL VOCABULAIRE, QUELLES RÈGLES ?

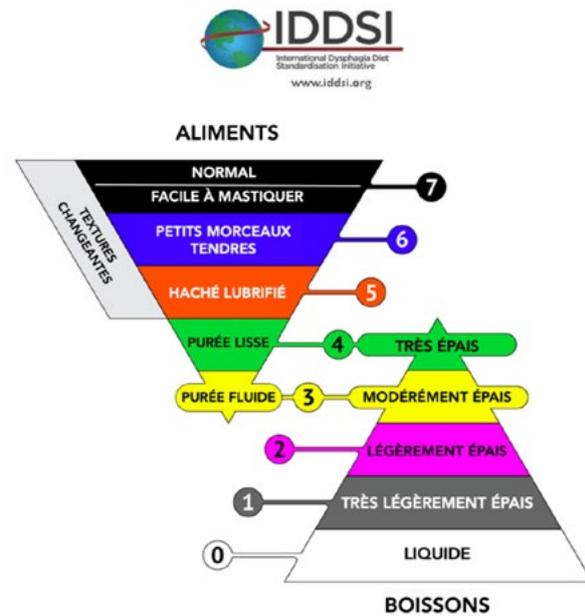
En matière de vocabulaire, il existe une terminologie, universelle et standardisée :

le diagramme IDDSI

Ce diagramme présente de manière simple tous les niveaux de texture numérotés de 0 à 7.

Ainsi le vocabulaire et l'interprétation sera la même quel que soit la personne concernée : les personnes souffrant de dysphagie, les aidants, les praticiens, les professionnels de restauration...

Ce diagramme permet de déterminer le niveau IDDSI d'un aliment ou boisson.



CONCRÈTEMENT...

GRADES		CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES	TYPE DE PRÉSENTATION
0	LIQUIDE	<ul style="list-style-type: none"> S'écoule comme de l'eau S'écoule rapidement 	<ul style="list-style-type: none"> Peut être servi en verre
1	TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS	<ul style="list-style-type: none"> Plus épais que l'eau Nécessite un peu plus d'effort que les liquides pour être bu 	<ul style="list-style-type: none"> Peut être servi en verre
2	LÉGÈREMENT ÉPAIS	<ul style="list-style-type: none"> Peut être bu au verre, s'écoule rapidement d'une cuillère Un léger effort est nécessaire pour le boire avec une paille standard 	<ul style="list-style-type: none"> Peut être servi en verre / ramequin
3	LIQUÉFIÉ / MODÉRÉMENT ÉPAIS	<ul style="list-style-type: none"> Peut être bu au verre Un effort modéré est nécessaire pour le boire avec une paille standard Peut être avalé sans préparation orale ou mastication 	<ul style="list-style-type: none"> Peut être servi en verre / ramequin
4	MIXÉ / TRÈS ÉPAIS	<ul style="list-style-type: none"> Habituellement consommé à la cuillère (possible à la fourchette) Ne peut pas être bu et aspiré Ne nécessite pas de mastication Sans grumeau 	<ul style="list-style-type: none"> Peut être dressé dans une poche à douille pâtissière, étalé en couche ou moulé car il conserve sa forme
5	FINEMENT HACHÉ ET LUBRIFIÉ	<ul style="list-style-type: none"> Peut être consommé à la fourchette ou à la cuillère Largeur inférieure ou égale à 4 mm, longueur max. 15mm Les grumeaux sont faciles à écraser avec la langue 	<ul style="list-style-type: none"> Peut être servi à la cuillère et modelé (ex. en boulette, quenelle) sur une assiette
6	PETITS MORCEAUX TENDRES	<ul style="list-style-type: none"> Tendre et lubrifié dans sa totalité, mais sans liquide séparé La mastication est nécessaire avant la déglutition Morceaux de 15 mm / 1,5 cm maximum 	<ul style="list-style-type: none"> Peut être servi à la cuillère et modelé (ex. en boulette, quenelle) sur une assiette
7	FACILE À MASTIQUER	<ul style="list-style-type: none"> Aliments normaux, de tous les jours, de texture tendre Il n'y a pas de restriction de taille pour les morceaux Facile à mastiquer Sont exclus les morceaux durs, coriaces, fibreux, filandreux, secs, croustillants, effrités, contenant des pépins, graines, membranes et peaux, cosses, os et arêtes 	<ul style="list-style-type: none"> Toutes formes de contenants





QUELS PRINCIPES RESPECTER ?

Toute alimentation thérapeutique, texture modifiée et / ou enrichissement doit être attribuée **sur prescription médicale**. Elle peut être transitoire et doit donc être **régulièrement réévaluée** (tous les 15 jours recommandés) **dans le cadre d'un travail pluridisciplinaire** (impliquant notamment cadres infirmiers, médecins, diététiciens, psychologue, orthophonistes, psychomotricien ...).

Les professionnels de cuisine devront être tenus informés par les équipes de cuisine de ces prescriptions médicales.

Une présentation avenante ainsi qu'une décoration des assiettes et des plats de service – dans le respect des textures – participent grandement à la réussite d'une prise alimentaire correcte, au plaisir de manger et d'être ensemble.

Il est ainsi préférable de ne pas mélanger les différentes composantes du plat (protéines, féculents, légumes). Des moules de différentes formes peuvent être utilisés pour les différencier.

Les équipes doivent être formées à la réalisation et au service des textures adaptées, à chaque mise à jour des pratiques et à chaque nouvelle embauche et ce, la première année.

LES EXIGENCES MINIMALES DE VYV³

- Formation d'au moins un des professionnels de l'équipe de restauration aux textures.



Boîte à outils



> Les textures modifiées

Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux : les textures modifiées, mode d'emploi 150 recettes issues des établissements – ANAP 2011

