

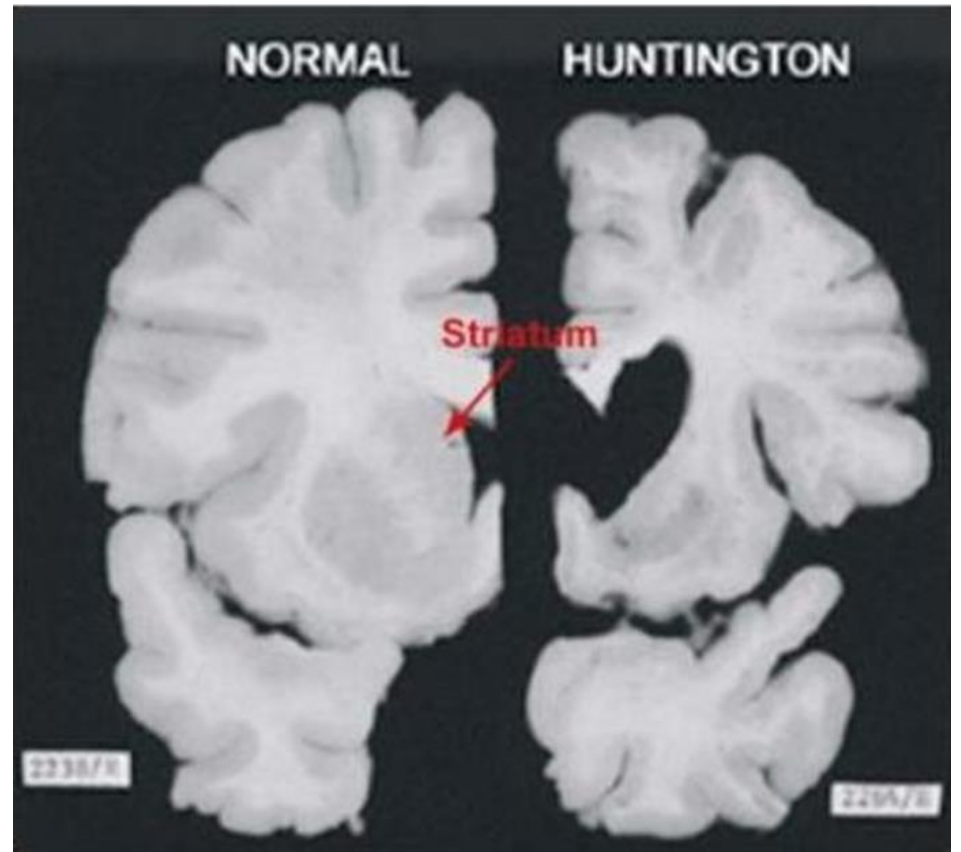
L'alimentation: les troubles de la déglutition

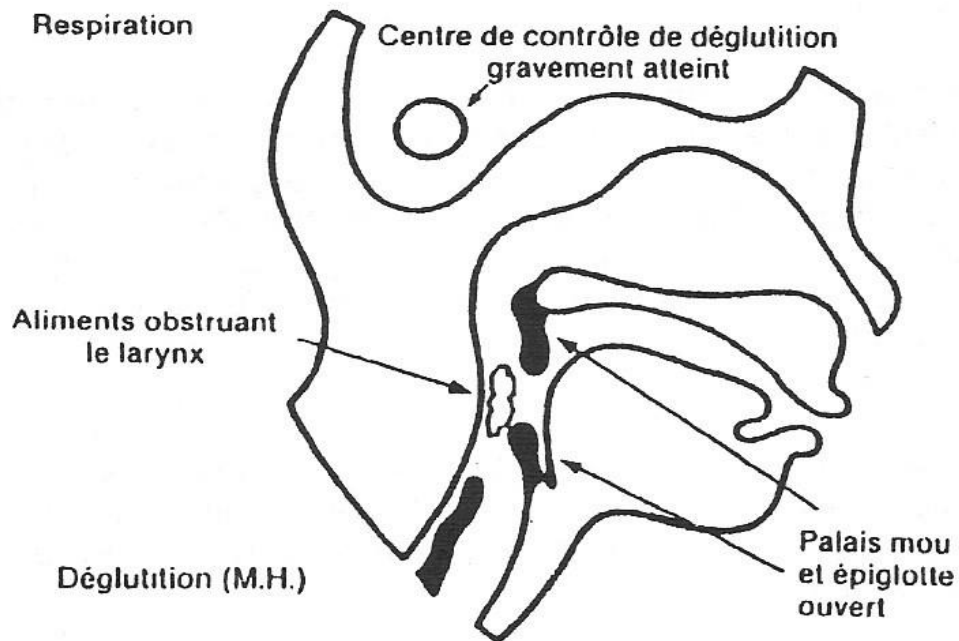
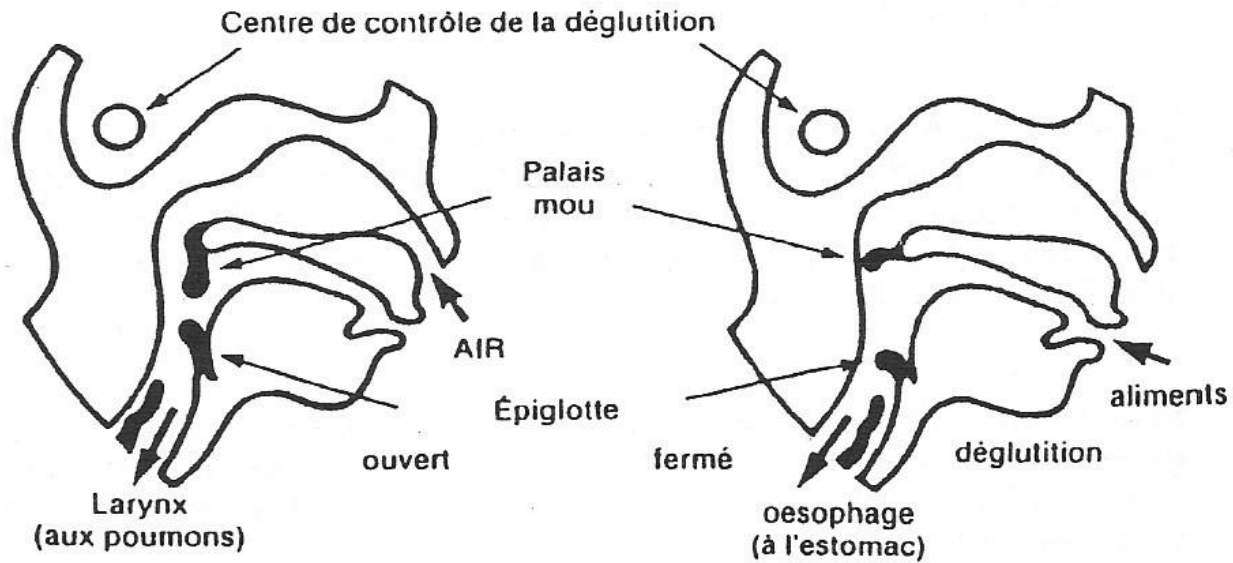


Sylvie DELOURME Coordinatrice animation

Christie EYSSERIC Ergothérapeute

Sandrine NOURRISSON Orthophoniste





Toutes les étapes sont perturbées

- ✓ Bavage
- ✓ Défaut de mastication
- ✓ Défaut d'ouverture de la bouche
- ✓ Défaut de propulsion du bol
- ✓ Stases alimentaires dans la bouche
- ✓ Fausses routes

Risques



Troubles de la déglutition



Fausses routes



Conséquences infectieuses et nutritionnelles

Les signes d'alerte

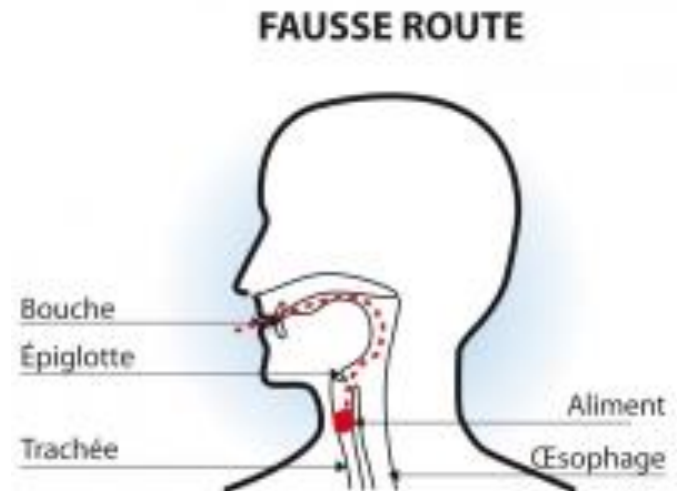
- ✓ La toux
- ✓ La voix « mouillée »
- ✓ Les raclements
- ✓ La déglutition forcée
- ✓ La gêne respiratoire
- ✓ L'accumulation de salive dans la bouche
- ✓ Le reflux nasal
- ✓ L'angoisse, le refus de s'alimenter
- ✓ L'allongement du temps des repas
- ✓ La diminution des quantités consommées
- ✓ Plusieurs déglutitions pour une seule bouchée
- ✓ La déshydratation
- ✓ L'amaigrissement
- ✓ la montée de température après les repas
- ✓ Les aliments stockés dans les joues



Les fausses routes

= aspiration de particules alimentaires et/ou de liquides dans les voies respiratoires

- ✓ Avant la déglutition
- ✓ Pendant la déglutition
- ✓ Après la déglutition



Attention: les fausses routes peuvent être silencieuses (sans toux)

=CONDUITE A TENIR FACE A UNE FAUSSE ROUTE

REGARDER DANS LA BOUCHE POUR LIBERER LES VOIES AERIENNES.

✓ 1^{er} cas : la personne tousse :

La laisser tousser et l'aider à se redresser si besoin.

✓ 2^{ème} cas : la personne ne tousse pas :

1. Prévenir l'infirmière. Alerter le 15.
2. Claque dans le dos.



3. Si échec de la claque dans le dos : Manœuvre d'Heimlich.





1
Penchez légèrement la personne en avant et tenez-vous derrière elle.



2
Formez un poing avec une main.



3
Mettez vos bras autour de la personne.
Placez votre poing entre le nombril et l'extrémité inférieure du sternum, bien au centre de l'abdomen. †
Saisissez ce poing avec l'autre main.



4
Enfoncez votre poing brusquement vers le haut, comme pour soulever la personne.

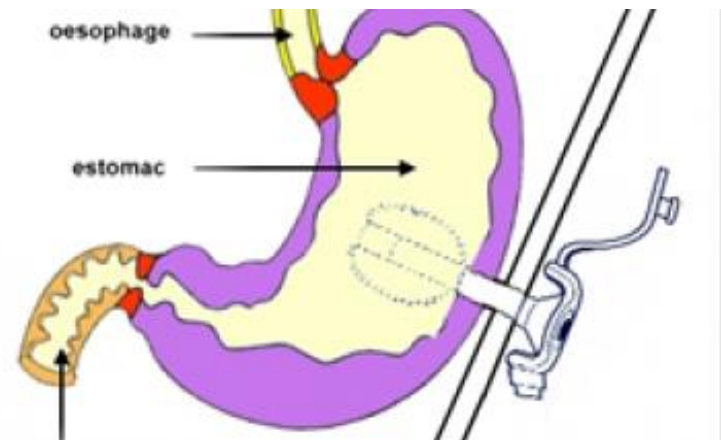
Les signes d'aggravation

- ✓ Fausses routes très fréquentes
- ✓ Épisodes d'infection pulmonaire répétés
- ✓ Amaigrissement sévère, carences
- ✓ Déshydratation
- ✓ Allongement du temps de repas, épuisement

GPE

= Alimentation artificielle à l'aide d'une sonde

- ✓ Maintenir un bon état nutritionnel
- ✓ Retarder les complications
- ✓ Prolonger l'espérance de vie



Prévention des FR: l'environnement

- ✓ Favoriser la prise des repas à heures fixes;
- ✓ Respecter le rythme de la personne;
- ✓ **Ambiance calme et sereine:** éviter les distractions : télé, radio... Le patient a besoin de concentration pour déglutir;
- ✓ Ne pas entamer une discussion;
- ✓ Si les repas sont difficiles, voire refusés, proposer de fractionner les repas.

L'aidant

Être entièrement disponible à la personne (temps et attention)

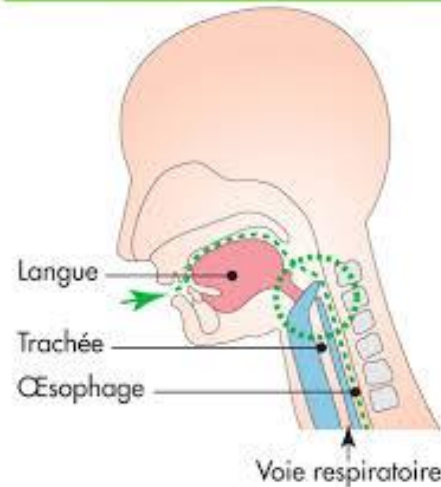
- ✓ **S'asseoir légèrement plus bas** que la personne;
- ✓ **Veiller à une salivation suffisante** sinon proposer un liquide avant le repas;
- ✓ Surveiller la **consistance et la température** des aliments;
- ✓ **Encourager le patient à manger lentement** et doucement;
- ✓ Possibilité de **placer les aliments avec une cuillère plate au milieu de la langue**, avec une légère pression;
- ✓ Attendre la déglutition de la première bouchée avant de donner la suivante;
- ✓ S'assurer qu'il ne reste aucune particule alimentaire dans la bouche après le repas;
- ✓ Maintenir une position assise ou semi-assise **20 mn après le repas**.

Prévention des FR: la position

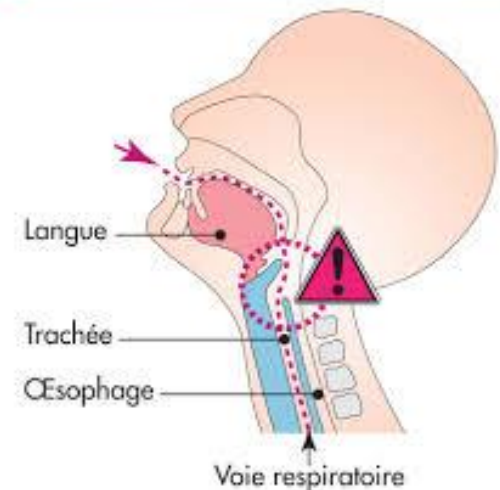
Tronc droit, tête légèrement fléchie vers l'avant, pieds à plat sur le sol.



FAIRE : BAISSER LA TÊTE



NE PAS FAIRE : LEVER LA TÊTE



Positionnement



Les aides techniques



Assiette



Verres



Couverts



Choix des aliments



Aliments saupoudrés
Aliments de petite taille
Aliments mous
Aliments fibreux, à peau
Aliments qui s'émiettent
Aliments collants ou gluants
Fruits à jus, à pépins, secs
Légumes crus
Les pâtes feuilletées
Les viandes sèches
Les doubles consistances...



Aliments onctueux
Aliments crémeux
Veloutés de légumes
Plats en sauce
Purées
Crèmes, yaourts
Smoothies de fruits...

Conseils alimentaires

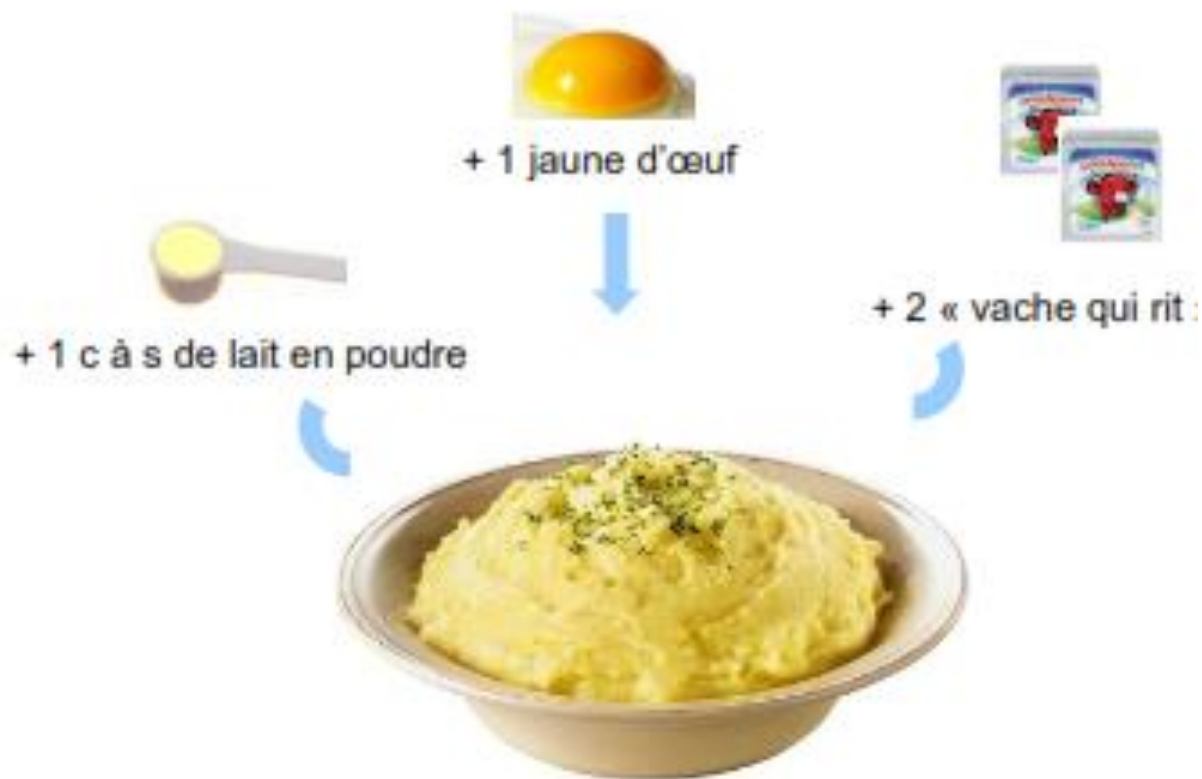


FAVORISER LES ALIMENTS
RICHES EN GOÛT (ÉPICES...)

PRIVILÉGIER LES ALIMENTS
ET LIQUIDES À TEMPÉRATURE
FRANCHE (ÉVITER LE TIÈDE)

- ✓ Favoriser les aliments riches en goût;
- ✓ Privilégier les eaux pétillantes et/ou aromatisées;
- ✓ Privilégier les aliments et liquides à température franche (éviter le tiède);
- ✓ Apporter un soin particulier à la présentation;
- ✓ Adapter les textures;
- ✓ Veiller à un apport calorique suffisant (compléments, enrichir les plats).

Enrichir les plats



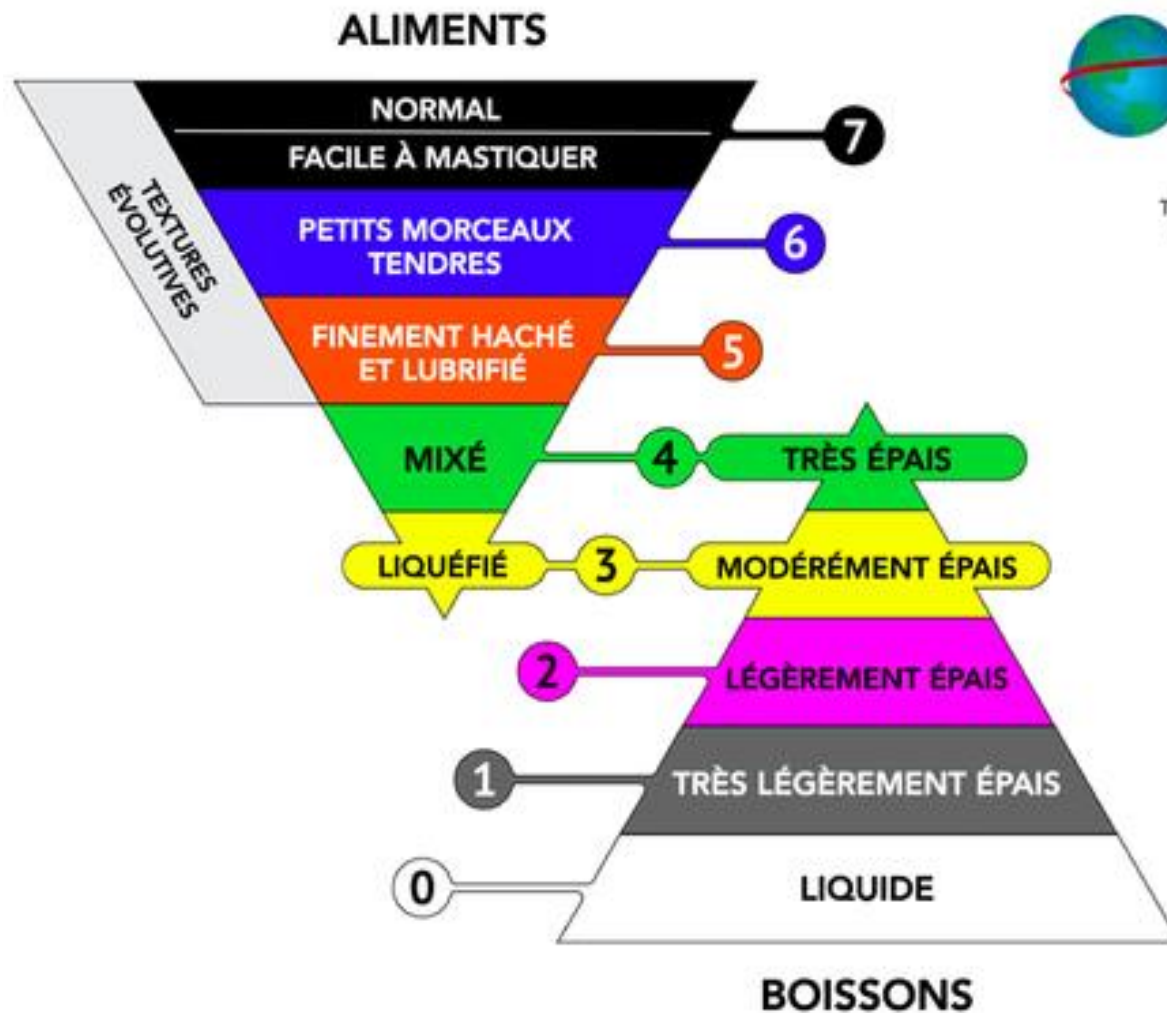
Purée mousseline

190 kcal



500 kcal

Les textures



Avant le repas







Hydratation



Le plaisir avant tout

Respecter les goûts de la personne;
Observations+++ (fiches repas).

*Ce qui marche pour l'une ne marche pas forcément pour
l'autre;*

*Ce qui marche un jour ne marche pas forcément le
lendemain.*

commoder un
nde de condi-
esc.)

MIJOTER v. l. (de l'anc. fr. *miogode*, provision de
vivres, du germ.). Faire cuire un aliment lentement et
à petit feu.

CUCINA



Liens Internet

<https://bretagne.erhr.fr/webinaire-le-plaisir-de-manger-maladie-de-huntington>



[Fiche-Huntington-Plaisir-de-manger](#) Télécharger

- Des liens vers des livrets de recettes :

[- Guide-pratique-de-cuisine-adaptee-aux-troubles-de-la-deglutition](#) Télécharger

[- Livret-de-recettes-garder-le-plaisir-de-manger-mixe](#) Télécharger

- Une explication plus détaillée des **troubles de la déglutition** dans la maladie de Huntington:

[Livret-troubles-de-la-deglutition-dans-la-MH](#) Télécharger

- Et pour ceux qui seraient intéressés par le livre '**Révolution mixée**' dont il a été question, voici le document pour se le procurer :

[Livret-revolution-mixee-BDC](#) Télécharger