



**ACTIONS PRÉVENTIVES ET DE TRAITEMENT DU  
DÉCONDITIONNEMENT**

# **Formation: Aide à l'alimentation**

Vanessa Brunette, nutritionniste

Mars 2022

Centre intégré  
de santé  
et de services sociaux  
de la Montérégie-Ouest

Québec 

# Table des matières

- Dysphagie
  - Définition
  - Causes
  - Textures des solides
  - Consistances des liquides
- Avant le repas
  - Positionnement
  - Coupon-repas
  - Vérification auprès des infirmières
- Pendant le repas
  - Recommandations
  - Reconnaître les signes de dysphagie
- Après le repas



# Dysphagie

## - Définition

- Dysphagie = trouble de la déglutition
- « Trouble altérant la capacité d'avaler et / ou de mastiquer qui peut compromettre le passage adéquat des aliments de la bouche vers l'estomac »
- Stratégies utilisées afin de sécuriser l'alimentation :
  - Adaptation des textures
  - Adaptation des liquides
  - Techniques compensatoires

# Dysphagie

## - Causes multiples

### ■ Neurologique

- AVC (Accident vasculaire cérébral)
- Maladie de parkinson
- SLA (Sclérose latérale amyotrophique)
- SEP (Sclérose en plaques)
- Démence

### ■ Musculaire

- Dystrophie oculo-pharyngée

### ■ Mécanique

- Inflammation aiguë et infection
- Diverticule de Zenker
- Cancer
- Résection chirurgicale
- Radiothérapie
- Trachéotomie

### Autres

- Malnutrition
- Médication
- Presbyphagie (liée au vieillissement)



# Dysphagie

## - Textures solides

- Texture régulière à purée



- Aliments multiphases (liquides et solides dans le même aliment) :
  - Soupes avec morceaux
  - Salades de fruits
  - Céréales
  - Etc.



# Textures solides

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Régulière</b> | Aliments réguliers au menu                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tendre</b>    | Aliments faciles à mastiquer.<br><b>Exemples d'aliments retirés</b> : crudités, noix, fruits séchés, bonbons non fondants ou adhésifs...                                                                                                                                                                                 |
| <b>Molle</b>     | Aliments pouvant s'écraser avec la force de la langue sur le palais.<br>Plusieurs viandes sont servies en texture hachée.<br>Plusieurs légumes et fruits plus « durs » sont retirés.<br><b>Exemples d'aliments retirés</b> : légumes al dente, maïs en grains ou en épi, ananas, pommes avec pelure, raisins, agrumes... |
| <b>Hachée</b>    | Soupes purée, pommes de terre purée, viandes hachées (avec sauce), légumes purée, fruits purée, desserts purée, petites pâtes (plomb)...<br><b>Exemples d'aliments retirés</b> : rôties, sandwichs, soupes régulières, céréales, riz, desserts réguliers (gâteaux, tartes, biscuits...)...                               |
| <b>Purée</b>     | <b><u>TOUS</u></b> les aliments en purée servis avec sauce                                                                                                                                                                                                                                                               |

# Dysphagie

## - Consistances liquides

- Liquides clairs
- Liquides épaissis:

| Valeur Bostwick<br><i>Liquides préépaissis disponibles</i> | Nouvelle prescription | Identification des produits commerciaux selon l'IDDSI*<br><i>*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative</i> |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B18                                                        | Liq. épaissi B18      | Légèrement épais                       |
| B14                                                        | Liq. épaissi B14*     | Discontinué                                                                                                               |
| B10                                                        | Liq. épaissi B10      | Modérément épais                      |
| B4                                                         | Liq. épaissi B4       | Très épais                           |

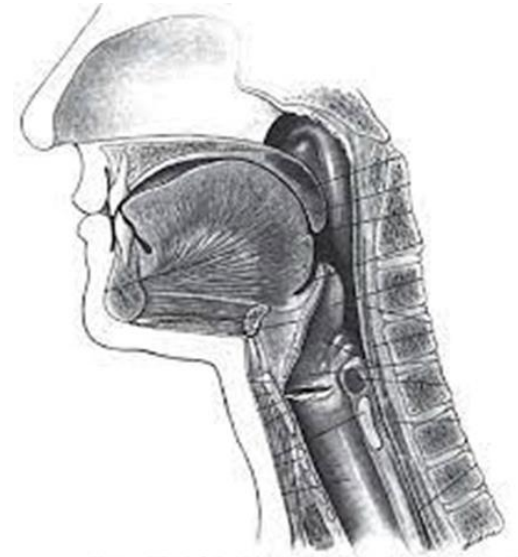


# Avant le repas

## - Coupon-repas

Sont indiqués sur le coupon-repas:

- Le nom de l'usager
- Le régime, incluant la texture des solides et la consistance des liquides
  - S'assurer que les items du plateau correspondent à la bonne texture et consistance du coupon-repas
- Une image identifiant un usager avec dysphagie
- Les consignes importantes à respecter:
  - Servir plat par plat
  - Couper les aliments
  - Alimenter à la petite cuillère
  - Administrer les liquides à la petite cuillère...



8

# Exemple de coupon-repas

Menu quotidien, 40-Jeudi F ( 04-06-2020 )

| CISSS Montérégie-Ouest  |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| ■ 2zcJus orange B18     | ■ zcPUR banane           |
|                         | ■ zcYog.grec vanille     |
|                         | ■ zcPouding Boost vanill |
| ■ zcCrème de blé        |                          |
| ■ zcCassonade           |                          |
| ■ 2zcCrème à l'arachide |                          |
| ■ zcTart.fraises(2)     |                          |
|                         |                          |
| ■ 2zcVerre vide(rigide) |                          |

PLAT PAR PLAT

Purée Liq.épaisis B18

BREUVAGES A LA CUILLERE, CONFITURE DS YOGOURT

40-Jeudi F ( 04-06-2020 )

Déjeuner

00167

V203-1

MONSIEUR X

| CISSS Montérégie-Ouest   |  |
|--------------------------|--|
| ■ zcCOUL(M)Cr.volaille   |  |
| ■ zcPUR Boeuf            |  |
| ■ zcSauce du bouil  COUL |  |
|                          |  |
| ■ 2zcPUR Carottes        |  |
|                          |  |
| ■ zcPouding Boost chocol |  |
| ■ zcComp.pomme/fruits tr |  |
| ■ 2zcJus pomme B18       |  |
|                          |  |
| ■ 2zcVerre vide(rigide)  |  |
| ■ SANS PAILLE            |  |

PLAT PAR PLAT

Purée Liq.épaisis B18

BREUVAGES A LA CUILLERE

40-Jeudi F ( 04-06-2020 )

Dîner

00167

V203-1

MONSIEUR X

| CISSS Montérégie-Ouest   |  |
|--------------------------|--|
| ■ zcCOUL(M)Cr.poireaux   |  |
| ■ zcPUR Porc             |  |
| ■ zcSauce porc-épi  COUL |  |
|                          |  |
| ■ 2zcPUR Har.vert        |  |
|                          |  |
| ■ zcPouding moka suisse  |  |
| ■ zcPouding Boost vanill |  |
| ■ 2zcJus cann B18        |  |
|                          |  |
| ■ 2zcVerre vide(rigide)  |  |

PLAT PAR PLAT

Purée Liq.épaisis B18

BREUVAGES A LA CUILLERE

40-Jeudi F ( 04-06-2020 )

Souper

00167

V203-1

MONSIEUR X

de santé  
et de services sociaux  
de la Montérégie-Ouest

Québec



# Avant le repas

## - Vérifications auprès des infirmières

- Questionner les particularités en lien avec l'alimentation s'il y a lieu.

Exemples :

- Alternier les solides avec les liquides
- Double déglutition...

- Si l'usager demande un autre item qui n'est pas dans son plateau, vérifier avec l'infirmière s'il est permis (dysphagie, allergies... à considérer).

Exemples :

- Verre d'eau claire
- Items au réfrigérateur...

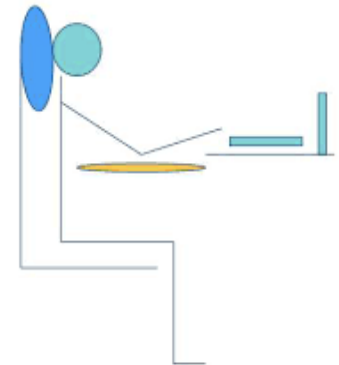


- S'assurer que l'usager porte ses prothèses dentaires au moment du repas, son appareil auditif ainsi que ses lunettes s'il y a lieu

# Avant le repas

## - Positionnement

- Positionnement assis optimal :
  - Dos droit (tronc à 90 °)
  - Pieds au sol ou sur un appui
  - Cou à la verticale ou légèrement incliné vers l'avant. Utiliser un oreiller derrière la tête au besoin
  - Ajustement de la hauteur de la chaise ou de la table selon la grandeur de l'utilisateur afin d'éviter que l'utilisateur soit obligé de se pencher et d'assurer une position confortable



**Favoriser que l'utilisateur soit installé dans les aires communes afin d'avoir accès rapidement aux PAB et aux infirmières**

# Avant le repas

## - Positionnement

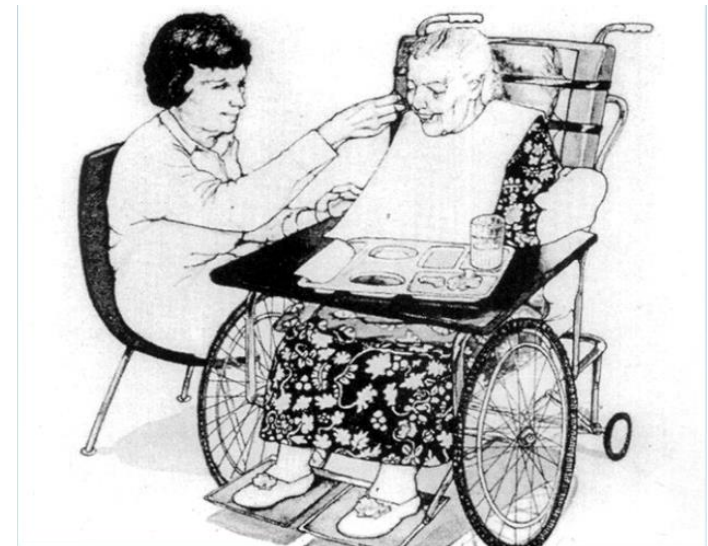
- Positionnement au lit:
  - Lit en déclive inversée avec tronc à 90°
  - Pied de lit monté afin d'éviter le glissement du bassin vers le bas
  - Cou à la verticale ou légèrement incliné vers l'avant; utiliser un oreiller derrière la tête au besoin
  - Si le tronc est incliné vers le côté, utiliser un oreiller afin de le redresser la posture
  - S'assurer que l'utilisateur est installé confortablement

**L'utilisateur au lit est normalement alimenté par un PAB**

# Pendant le repas

## - Recommandations

- S'assurer que l'utilisateur soit bien éveillé au moment du repas
- Se mettre à la hauteur de l'utilisateur pour éviter une extension de la tête vers l'arrière
- Présenter un plat à la fois au besoin, en s'assurant qu'il soit bien visible
- Éviter de mélanger les aliments, surtout si texture purée
- Contrôler la vitesse de l'alimentation et ralentir au besoin



# Pendant le repas

## - Recommandations



- Si nécessaire, rappeler à l'usager de:
  - ne pas parler en mangeant
  - mastiquer et avaler
- Favoriser les petites bouchées / gorgées à moins d'avis contraire
- Se munir d'ustensiles appropriés
  - la petite cuillère est souvent à privilégier
- S'assurer que l'usager a bien avalé avant de lui offrir une autre bouchée. Au besoin, l'encourager à avaler plusieurs fois afin de libérer les résidus en bouche

# Pendant le repas

## - Reconnaître les signes de la dysphagie



- Mastication problématique
- Accumulation de nourriture dans la cavité orale
- Nécessité de recracher les aliments
- Sensation de blocage des aliments dans la gorge
- Douleur au niveau de la gorge en avalant
- Toux en mangeant
- Dérhumage en mangeant
- Régurgitation buccale ou nasale
- Changement dans la voix (voix mouillée ou rauque)
- Étouffement (obstruction des voies respiratoires)

**Suspendre ou cesser complètement le repas s'il y a des signes de difficultés majeures à avaler : toux, voix qui change, difficulté à respirer, accumulation de nourriture dans la cavité orale.**

**Cesser d'alimenter si étouffement et aller chercher immédiatement une infirmière.**

# Pendant le repas

## - Reconnaître les signes de dysphagie

- Aviser une infirmière de tout signe observé de dysphagie. Elle pourra alors:
  - Évaluer la nécessité de faire un changement au menu afin de sécuriser l'alimentation
  - Faire le dépistage de la dysphagie
  - Faire une demande d'évaluation de la déglutition auprès de la nutritionniste

**En cas d'incertitude ou de questionnement,  
n'hésitez pas à interpeler une infirmière**

16

# Après le repas

- S'assurer qu'il ne reste pas d'aliments en bouche
- Laisser l'usager en position assise ou légèrement inclinée (45° maximum) pendant 45 minutes afin d'éviter les problèmes de reflux
- Après les 45 minutes, repositionner l'usager afin d'éviter les risques de plaies (la position assise au lit augmente les risques de formation de plaies)
- Apporter les soins d'hygiène buccale appropriés

# Charte des bonnes pratiques lors des repas en CHSLD

Avant de débiter, je me présente à l'usager, je lui explique ce qu'on va faire, je l'oriente dans le temps, je lui lis le menu.

Je me lave les mains et je lave celles de l'usager.

Je m'assure que l'usager a ses prothèses dentaires, ses prothèses auditives et ses lunettes.

Je m'assure que le positionnement de l'usager est adéquat.

Je m'assure de bien connaître le besoin d'assistance requis par l'usager. Si son état ne semble pas correspondre à ce qui est inscrit sur sa fiche repas (aide totale, aide partielle...) je m'ajuste et j'en informe l'infirmière.

J'applique la double identification. Je m'assure de servir le bon plateau au bon usager.

J'installe le tablier à l'usager, uniquement avant de commencer à servir le repas.

Je privilégie l'appellation tablier, plutôt que bavette / bavoir qui rappelle l'alimentation d'un enfant.

J'évite de placer le tablier comme napperon sur la table.

Je m'assoie à la hauteur de l'usager et devant lui, et j'évite de le regarder d'en haut.

Avant de servir, je m'assure que ce n'est pas trop chaud.

# Charte des bonnes pratiques lors des repas en CHSLD

J'indique à l'usager si l'aliment est chaud ou froid.

J'offre de petites bouchées.

Je donne à l'usager le temps nécessaire pour avaler sa bouchée et pour savourer son repas. Je respecte son rythme.

Je réchauffe une assiette refroidie au micro-ondes.

Je suis à l'affût du non-verbal qui m'indique les goûts de l'usager ou les signes de satiété.

J'évite de contrarier l'usager et j'essaie de comprendre pourquoi il ne s'alimente pas.

J'ouvre les contenants uniquement lorsque requis.

J'encourage l'usager de manière positive, en misant sur les aspects appétissants des mets (ex : « Est-ce que je vous sers une bonne soupe chaude? Ce ragoût sent vraiment bon. »)

Je lui offre à boire tout au long du repas et non uniquement à la fin.

Si requis, pendant le repas, je rappelle à l'usager de s'essuyer la bouche. S'il ne peut le faire seul, j'essuie sa bouche avec une serviette de table ou une débarbouillette. J'évite de lui racler la bouche avec la cuillère ou la fourchette.

# Questions?

# MERCI!

# Références

- Techniques d'alimentation, NUT 2046 nutrition clinique et dysphagie, 2018
- Troubles oropharyngés, ODNQ
- Comment intervenir auprès d'une personne âgée présentant de la dysphagie, CIUSSS de la Capitale-Nationale, 2020
- Alimentation et dysphagie, CISSS de la Montérégie-Est

- Rédaction
  - Vanessa Brunette, nutritionniste, DSHAPPA
- Collaboration
  - Stéphanie Hébert, nutritionniste, DSHAPPA
  - Behia Abichou, nutritionniste, DSHAPPA
  - Marylin Turgeon, nutritionniste, DSHAPPA
- Révision
  - Nathalie Beaupré, SAC, DSHAPPA