

DYSPHAGIE

LE POINT DE VUE

DIETETIQUE

Steenwinckel Ch.

Prise en charge thérapeutique

Apports hydrique et nutritionnel quotidiens suffisants

Adaptation de l'alimentation

Orale (si possible)

Mixte : orale + entérale

Entérale totale

Parentérale

Adaptation de l'environnement

Education du patient et/ou de la famille

Nutrition et Hydratation

- Détermination des besoins quotidiens
 - Formule de Harris et Benedict
 - Apports
 - caloriques 35 à 40 Kcal/kg/j
 - protidiques 1 à 2 g P/kg/j
 - hydriques 30 à 40 ml/kg/j
 - Pathologies associées

Evaluation de la situation

- Détermination de l'état nutritionnel
 - BMI
 - Evaluation subjective globale
 - évolution du poids - de l'appétit
 - état de la dentition
 - présence de troubles digestifs
 - Index de Busby (NRI)
 - Anamnèse alimentaire
 - Bilan nutritionnel qualitatif et quantitatif
- Conclusions

BILAN NUTRITIONNEL

DATE :

REGIME :

Salle

Chambre

Etiquette

MATIN

- 1 - 2 - 3 - 4 tranche(s) de pain blanc ou gris avec / sans croûtes
ou
- 1 - 2 - 3 - 4 biscotte(s) - sandwich(es) - pistolet(s) - couque(s) -
tr. de cramique
- ou
- ½ - 1 ration crème(s) - gervais / sucre
- 1 - 2 portion beurre - margarine - minarine
- 1 - ½ ration garniture confiture - miel - choco - sirop
- 1 - ½ ration garniture fromage à tartiner - gervais
- 1 - 2 - ... cup lait
- 1 berlingot lait ½ écrémé - lait chocolaté - jus
- 1 - 2 - ... sachet sucre

Collation

- ½ - 1 ration crème
- ½ - 1 yaourt nature - aux fruits

Autres

..... complément(s) nutritionnel(s)

MIDI

½ - 1 - 2		potage ordinaire - enrichi - bouillon
¼ - ½ - 1	ration	viande - volaille - poisson - omelette
¼ - ½ - 1	ration	légumes - compote
¼ - ½ - 1	ration	féculent pommes de terre nature - rissolées - purée pâtes - riz - semoule
½ - 1	ration	fruit cru - au sirop - compote
½ - 1		yaourt nature - aux fruits
½ - 1	ration	crème - pâtisserie
1 - 2 - ...		biscuits
Autres	complément(s) nutritionnel(s).....

Collation

½ - 1	ration	crème
½ - 1		yaourt nature - aux fruits
½ - 1	berlingot	jus de fruits - lait

SOIR

1 - 2 - 3 - 4		tranche(s) de pain blanc ou gris	avec / sans croûtes
ou			
1 - 2 - 3 - 4		biscotte(s) - sandwich(es) - pistolet(s)	
ou			
½ - 1		crème(s) - gervais / sucre	
1 - 2	portion	beurre - margarine - minarine	
½ - 1	ration	garniture confiture - miel - choco - sirop	
½ - 1	ration	garniture fromage à tartiner - gervais	
		en tranche - camembert - brie	
½ - 1	ration	viande froide - charcuterie - mousse de viande	
		poisson - mousse de poisson	
		oeufs - mousse d'oeufs	
¼ - ½ - 1	ration	crudité / vinaigrette - compote	
1 - 2 -	cup	lait	
½ - 1	berlingot	lait ½ écrémé - lait chocolaté - lait aromatisé	
1 - 2 - ...	sachet	sucre	
½ - 1	ration	fruit cru - au sirop - compote	
½ - 1	ration	crème - yaourt nature - aux fruits	
½ - 1	ration	pâtisserie - biscuits	

Collation

½ - 1	ration	crème - yaourt nature - aux fruits
½ - 1	berlingot	jus de fruits - lait

Autrescomplément(s) nutritionnel(s).....

RESULTAT

- **Bilan alimentaire**
-
- Régime étiquette
-
- Commentaires

date/ ingesta	orale		entérale		total	
	Kcal	P	Kcal	P	Kcal	P
J.1						
J.2						
J.3						
Moyenne						

ADAPTATION



- Quelle alimentation?
- Quelles textures?

Quelle alimentation?

- Voie parentérale
- Voie entérale
 - sonde nasogastrique
 - gastrostomie
- Voie orale
 - plaisir
 - mixte
 - totale



Adaptation de l'alimentation

- 1. Voie orale

plaisir

adaptation des positions

adaptation des textures

Quelles Textures?



- Liquide ?
- Semi-liquide ?
- Solide ?

6 types de texture en fonction de gravité de la dysphagie

- 1. alimentation liquide
- 2. alimentation semi-liquide peu épaisse et homogène
- 3. alimentation molle épaisse et homogène
- 4. alimentation moulue ou finement coupée + sauce
- 5. alimentation finement coupée ou N. (sans particules)
- 6. alimentation N.

Aliments qui demandent une attention particulière

Aliments susceptibles de se liquéfier à t° du corps	<ul style="list-style-type: none">- glace- gelée - gélatine
Aliments de consistance mixte	<ul style="list-style-type: none">- soupe de légumes avec morceaux- quaker - céréales au lait- fruits en gélatine
Aliments qui ne forment pas un bol cohésif	<ul style="list-style-type: none">- riz - maïs- oeufs brouillés- petits pois - légumes secs
Aliments qui s'émiettent	<ul style="list-style-type: none">- biscottes- biscuits- viandes hachées non hydratées

Aliments qui présentent un intérêt particulier

Favoriser les aliments	à saveur forte fortement assaisonnés	perte de la sensibilité buccale
Favoriser Eviter	les aliments doux - sucrés les t° extrêmes les aliments acres - acides - salés - épicés	stomatite
Eviter	les produits laitiers frais	sécrétions salivaires visqueuses et/ou déficientes
Eviter	les aliments secs et/ou friables	sécheresse de la bouche
Favoriser	les t° extrêmes les aliments fortement assaisonnés	retard ou diminution du réflexe de déglutition

Compléments alimentaires

- en collation

et / ou

- en remplacement d'un repas par une préparation
 - ⇒ déshydratée céréalière
 - plat principal mixé
 - potage enrichi

Compléments alimentaires prêts à l'emploi

° Normoprotéiné – Isocalorique

CLINUTREN ISO
FRESUBIN

Nestlé
Fresenius

° Normoprotéiné – Hypercalorique

NUTRIDRINK (id + fibres)
FRESUBIN ENERGY (id + fibres)
CLINUTREN 1.5
CLINUTREN 1.5 (soup)
FORTIFRESH

Nutricia
Fresenius
Nestlé
Nestlé
Nutricia

Compléments alimentaires prêts à l'emploi

◦ Hyperprotéiné - Isocalorique

FORTIMEL

Nutricia

◦ Hyperprotéiné - Hypercalorique

FRESUBIN Protein /Energy

Fresenius

CLINUTREN HP - Energy

Nestlé

CUBITAN - CLINUTREN Repair (escarres)

Nutricia / Nestlé

ENSINI

jus de fruits

Nutricia

CLINUTREN Fuit

jus de fruits

Nestlé

PROVIDE XTRA

jus de fruits

Fresenius

CLINUTREN Dessert

texture crème

Nestlé

FORTICREME

texture crème

Nutricia

Hydratation

- Poudres épaississantes à ajouter aux liquides (amidon modifié)
 - goût neutre
 - restituant l'eau liée après ingestion
texture (sirop, crème, flan)
- Eau gélifiée
 - préparation prête à l'emploi
(amidon modifié + gélatine et arôme)

2. Voie entérale

Sonde nasogastrique (micro-sonde)

- se place et s'enlève facilement
- charrière 8 à 12
- temps d'utilisation court
- irritation faible mais possible
(nez - pharynx - larynx)

Sonde de gastrostomie (GPE)

- en cas d'alimentation prolongée par sonde
- pour prévenir les irritation
- offre une discrétion plus grande

Quelques consignes pour l'alimentation par sonde

- vérifier la date de péremption
- respecter les horaires d'administration
- instaurer un débit régulier (pompe)
- ne jamais modifier débit et concentration du mélange simultanément
- administrer le liquide nutritionnel à t° ambiante
- préférer une **alimentation complémentaire nocturne** si alimentation orale
- **ne pas stopper prématurément ce complément d'alimentation**
- préférer une médication liquide
- rincer la sonde avec 25 à 50 ml d'eau après utilisation
- changer de tubulure toutes les 48 h. (à domicile)
- rincer la bouche ou réaliser un soin de bouche plusieurs fois par jour

Liquides nutritionnels avec ou sans fibres

- Besoins énergétiques faibles 0.75 Kcal / ml
- **Besoins énergétiques normaux 1 Kcal / ml**
- Besoins énergétiques élevés 1.5 Kcal / ml
- Stress métabolique modéré 1.25 Kcal / ml
hyperprotéiné
- Allergie aux protéines du lait de vache
Intolérance au lactose 1 Kcal / ml
- Diabète déséquilibré 1 Kcal / ml

Réévaluation

- Bilan alimentaire 1 x / semaine
- Contrôle de poids 1 à 2 x / semaine
- Contrôle sanguin (alb. / préA) 1 x / 3 semaines

- Lors du retour à domicile

- assurer l'éducation du patient
 - conseils culinaires
 - hydratation
- AE : explications pour la gestion à domicile
- auto-surveillance du poids

CONCLUSIONS

- ⇒ Importance d'une détection rapide des sujets dysphagiques pour éviter la dénutrition
déshydratation
- ⇒ Importance du choix de la voie utilisée et de l'adaptation des textures
- ⇒ Importance des conditions et positions dans lesquelles l'alimentation est donnée
- ! présentation et variété des repas