

# Implémentation de l'IDDSI

Où en est-on en Belgique ?

GRAND HÔPITAL de CHARLEROI

Didier Bleeckx & Anne-Marie Verbrugge



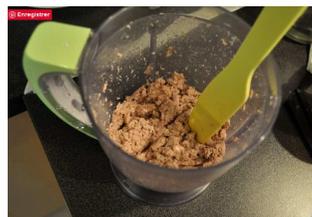


- **Avant l'IDDSI**
- **Les besoins des professionnels**
- **Réflexion et création de l'IDDSI**
  
- **En Belgique : l'état des lieux**
- **Les difficultés**
- **Le projet et sa planification**
  
- **Conclusion**

# Avant l'IDDSI

- Une multitude de termes différents ...  
Pour les textures modifiées solides...

## Viande mixée...



### 6.1.4 Appellations des TM et LE recensées dans les protocoles

Parmi les 11 protocoles ou fiches techniques récoltés, 27 appellations différentes pour les TM ont été recensées:

- Tendre
- Normal coupé
- Coupé
- Protégé coupé
- Coupé fin
- Coupé fin protégé
- Haché
- Haché protégé
- Haché logo
- Viande haché
- Haché fin
- Haché fin déglutition
- Mixé
- Mixé protégé
- Mixé déglutition
- Viande mixée
- Mixé/lisse
- Lisse
- Lisse déglutition
- Lisse-froid
- Semi-liquide
- Liquide
- Liquide déglutition
- Liquide froid
- Alimentation de protection des voies aériennes supérieures
- Alimentation sécurisée
- Alimentation texture normale dysphagie

Hes-SO//GENÈVE  
Hauts Études Spécialisées  
de Santé Médicale

« Consensus suisse romand sur les textures modifiées et les liquides épais: quel est le besoin des professionnels? »  
Genève, juillet 2014 -Haute école de santé

CHU  
de Liège

GHaC  
asbl  
GRAND HÔPITAL de CHARLEROI

# Avant l'IDDSI

Et pour les liquides épaissis...

- Miel liquide
- Nectar
- Compote liquide
- Flan
- Pudding

•••



« Consensus suisse romand sur les textures modifiées et les liquides épaissis: quel est le besoin des professionnels? »  
Genève, juillet 2014 -Haute école de santé

Didier Bleecx & Anne-Marie Verbrugge

CHU  
de Liège



# Quel est le besoin des professionnels?

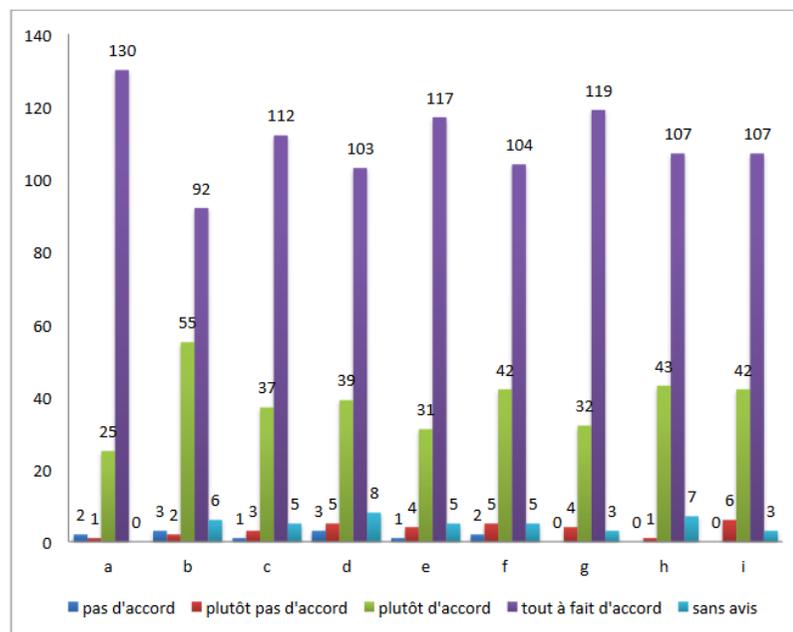


Figure 20: Avantages d'un consensus romand

a : Langage commun entre les professionnels

b : Favorise l'interdisciplinarité

c : Coherence entre theorie et pratique

d : Facilite les changements d'établissement pour les soignants

e : Facilite le transfert d'un établissement à un autre pour les patients qui necessitent des TM

f : Définition plus précise des critères de chaque TM

g : Références suisses romandes adaptées aux pratiques

h : Références communes entre les filières de formation

i : Plus de sécurité pour le patient

« Consensus suisse romand sur les textures modifiées et les liquides épais: quel est le besoin des professionnels? »  
Genève, juillet 2014 -Haute école de santé



# Création de l'IDDSI

- **BUT** : « développer une nouvelle terminologie, **universelle et standardisée**, ainsi que des définitions décrivant les aliments de texture modifiée et les liquides épaissis utilisés auprès de personnes dysphagiques **de tous âges, dans tout type de structure de soins, et au sein de toutes les cultures.** »
  - **Problématique soulevée : *le suivi des patients dysphagiques***
    - Pas suffisamment d'informations sur le régime du patient à la sortie
    - Suivi à long terme insuffisant.
- **Le projet IDDSI s'insère dans cette problématique pour clarifier la situation**

Retour sur la journée IDDSI  
Nestlé – BSSD  
19/02/2019  
ERASME

*Diagramme IDDSI- Méthodes de mesure-  
Traduction française par l'IDDSI et le groupe de travail  
ERU42 LURCO*

Didier Bleeckx & Anne-Marie Verbrugge



# L'historique

2013: Début du projet d'IDDSI

## « International Dysphagia Diet Standardisation Initiative »

(Initiative de standardisation internationale des textures adaptées à la dysphagie)

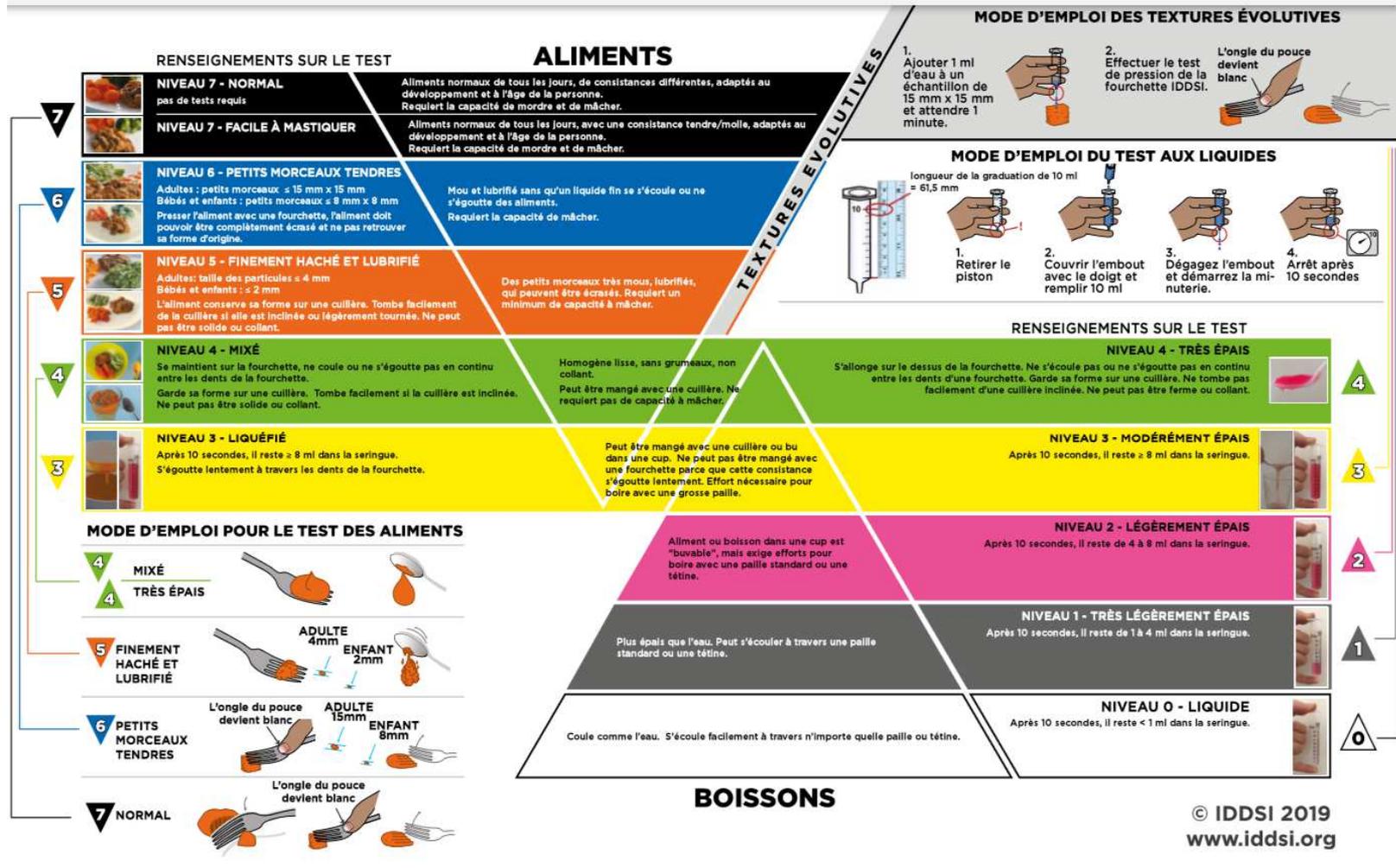
Comité international composé de représentants de: Chine, Australie, Brésil, Canada, Royaume-Uni, Japon, Afrique du Sud, Etats-Unis, Allemagne, Belgique ...

- **Difficultés de compréhension!!!**
- traduction canadienne
- 1<sup>ère</sup> « traduction française » : groupe de Virginie Ruglio

**Nécessité d'adapter à nos habitudes alimentaires belges!**

Didier Bleeckx & Anne-Marie Verbrugge





# En pratique : exemples de difficultés rencontrées

## Préparation des stades 3 et 4

❖ Faire comprendre l'importance que les aliments soient

- **LISSES** = sans morceaux si petits soient-ils,

- **HOMOGÈNES** = dans la bouche, l'aliment ne doit pas se décomposer en 2 phases

### MAIS,

quand un aliment est finement mixé, il y a perte de saveurs, d'où utiliser des pâte d'aromates, des essences, des infusions, des épices en poudre...

❖ Teneur variable en eau des légumes, des VVPO →

obligation d'adapter régulièrement les recettes

➔ **formation +++ et sensibilisation des personnes de cuisine**

# En pratique , exemples de difficultés rencontrées:

## Préparation des stades 3 et 4

- Stabilisation du produit, des textures...
- Enrichissement...
- Conditionnement
- Remise à température: peut totalement modifier la texture!

-Identification des plats...



- Souvent, « opérateur dépendant »
- Création de fiches avec code couleur



Didier Bleeckx & Anne-Marie Verbrugge



# TABLEAUX RÉCAPITULATIFS



## EXIGENCES DES TEXTURES ALIMENTAIRES

Les marques vertes  dans le tableau récapitulatif indiquent les caractéristiques requises et acceptables pour les aliments de chaque niveau.

Les marques rouges  dans le tableau récapitulatif indiquent les caractéristiques non acceptables pour les aliments de chaque niveau.

Description / Caractéristiques	3 Liquéfié / Modérément épais	4 Mixé / Très épais	5 Finement haché et lubrifié	6 Petits morceaux tendres
Pas de peau, pas de croûte même après cuisson, chauffage ou repos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pas de séparation de liquide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Conserve sa forme dans une assiette, une fourchette ou une cuillère	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Texture tendre granuleuse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Grumeaux visibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Peut contenir des morceaux tendres, lisses, ronds, lubrifiés, de petite taille (2 à 4 mm) si l'ensemble est tendre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Peut contenir des morceaux tendres, lubrifiés, de grande taille (8 à 15 mm) si l'ensemble est tendre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Sensibiliser, informer ,  
dans un langage clair, adapté et compréhensible  
tant aux professionnels de la santé, qu'aux  
cuisiniers et personnels de cuisine, qu'aux  
PATIENTS et SON ENTOURAGE!**

Traduction française (France) par le groupe de travail ERU 42 LURCO :  
Virginie RUGLIO, Marion GIROD-ROUX, Audrey ACHER, Orthophonistes

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/>  
Traduction française (France) - Janvier 2018

# En Belgique



Didier Bleeckx & Anne-Marie Verbrugge



# Les réalisations 2016/2019...

- Démarrage : échange entre le CHU de Liège, le GHdC et l'équipe de Nestlé Health Science Belgique dès 2016.

- Décision de sensibiliser les institutions au travers de

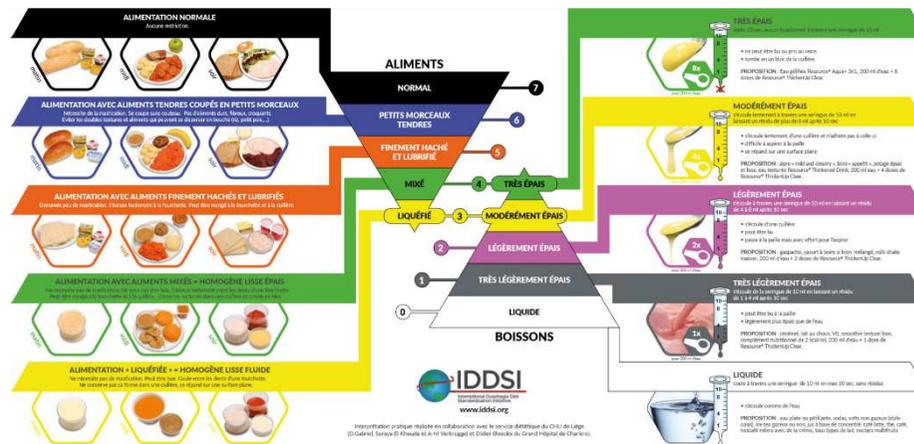


- Conférences
- Formations ouvertes à différents métiers

Formations pratiques en cuisine et groupes de travail



- En parallèle : création de documentation

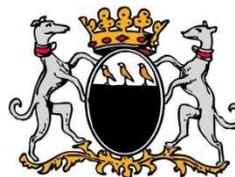


Didier Bleecx & Anne-Marie Verbrugge



- **Groupes de travail inter –institutionnel :**
  - « déglutologues » : échanges et créations de power points (décideurs, équipes)
  - « diététique » : réflexion commune
- **Groupes fusionnés** → thèmes choisis : affiches, livret, fiches diététiques, ... plénière le 10/12/2019 !

## Quelques institutions partenaires



Didier Bleecx & Anne-Marie Verbrugge



# Quel trajet de soins pour le patient ?

- En hôpital : USI, stroke, US neuro, SP rééducation avec parfois du multi sites.
- Mais aussi, à la sortie
  - MR, MRS
  - Domicile
  - Centre de rééducation
  - Centre d'accueil
  - Crèches neurologiques
  - ...

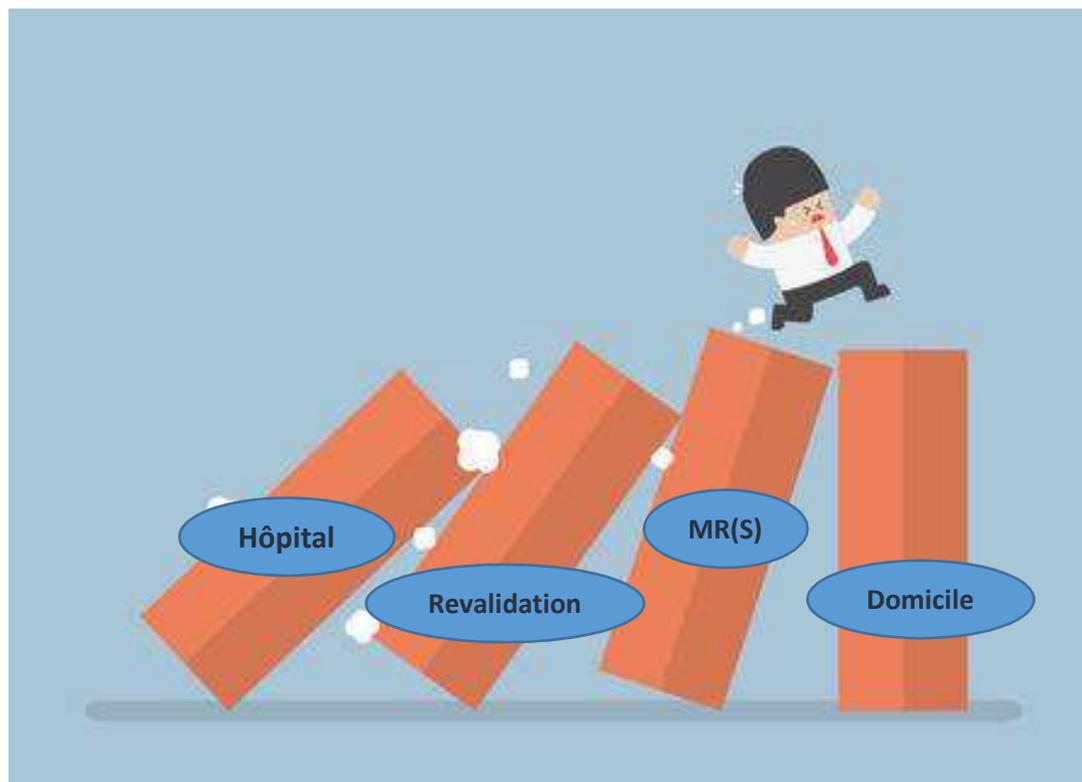


## Constat

- **1° Développement à partir de méthodologies diverses suivant les institutions**
- **2° nécessité d'élargir les interlocuteurs**
  - *non hospitalier = parcours de soins*
  - *bilinguisme*



# Les difficultés et les risques actuels



Le parcours de soins



Didier Bleeckx & Anne-Marie Verbrugge



# Les risques

- Depuis l'IDDSI :

**interprétation et adaptation** des niveaux IDDSI et des termes

- selon les régions (habitudes et culture)
- le type d'institution (hôpital, MR, MRS, centres d'accueils)
- les moyens (présence d'une diététicienne, de personnel formé)
- en faveur des intitulés habituels (mixé, potée, sénior, ...)
- Produits du commerce : un milk-shake diffère selon les marques, le pain ?? , ...

- Adaptation « culturelle »



- Utilisation d'épaississant différents

- nécessitent des tests précis (verres de 200 ml, dosettes, ...)
- la température modifie les résultats
- mauvaise utilisation du produit
- l'adjonction se fait / différents liquides et pas uniquement de l'eau





Disponible en ligne sur  
**ScienceDirect**  
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France  
**EM|consulte**  
www.em-consulte.com



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<sup>a,\*,b</sup>, Maud Alligier<sup>c</sup>, Nadine Bacler<sup>d</sup>, Julie Capelle<sup>c</sup>, Marie-Paule Dousseaux<sup>f</sup>, Evelyne Eyraud<sup>g</sup>, Philippe Fayemendy<sup>h,i</sup>, Nicolas Flori<sup>j</sup>, Esther Guex<sup>k</sup>, Véronique Hennequin<sup>l</sup>, Florence Lavandier<sup>m</sup>, Caroline Martineau<sup>n</sup>, Marie-Christine Morin<sup>o</sup>, Fady Mokaddem<sup>p</sup>, Isabelle Parmentier<sup>q</sup>, Florence Rossi-Pacini<sup>r</sup>, Gaëlle Soriano<sup>s</sup>, Elisabeth Verdier<sup>t</sup>, Gilbert Zeanandin<sup>u</sup>, Didier Quilliot<sup>v</sup>

#### Recommandation 9 :

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

# Nécessité de proposer un cadre

- Un état d'avancement variable

- Certains hôpitaux ont mis le système en place : nécessité des accords (CLAN et Direction), une information générale des formations, des adaptations de menus et des fiches techniques, une conscientisation, .. = un an !

Et les autres structures ?

- Quid de la Flandre / Wallonie pour une harmonisation belge

- Décision de proposer un accompagnement « officiel » pour aider ceux qui le souhaitent

- Demande d'avis de la BSSD pour une approche nationale et un soutien ➔ accord
- Brainstorming organisé pendant le congrès de l'ESSD à Vienne en septembre (BSSD et IDDSI)



## Prises de décision

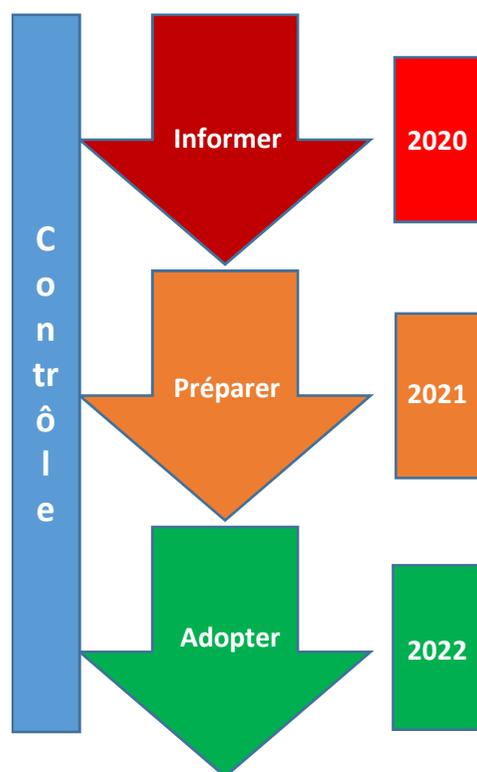
- Annonce officielle sur les sites de la BSSD et de l'IDDSI
- Enquête belge / cadastre de l'IDDSI
- Implémentation étalée de 2020 à 2022
- Création d'une Task force belge composée de deux sous-groupes : francophone et néerlandophone pour *guider et accompagner sur base de l'expérience* : en cours de validation
- Appui de l'IDDSI / documents, annonce ou autres
- Contact progressif avec les associations professionnelles belges. les décideurs, ...



# Implémentation belge sur base du modèle canadien ...



# Adoption belge de l'IDDSI (partie francophone)



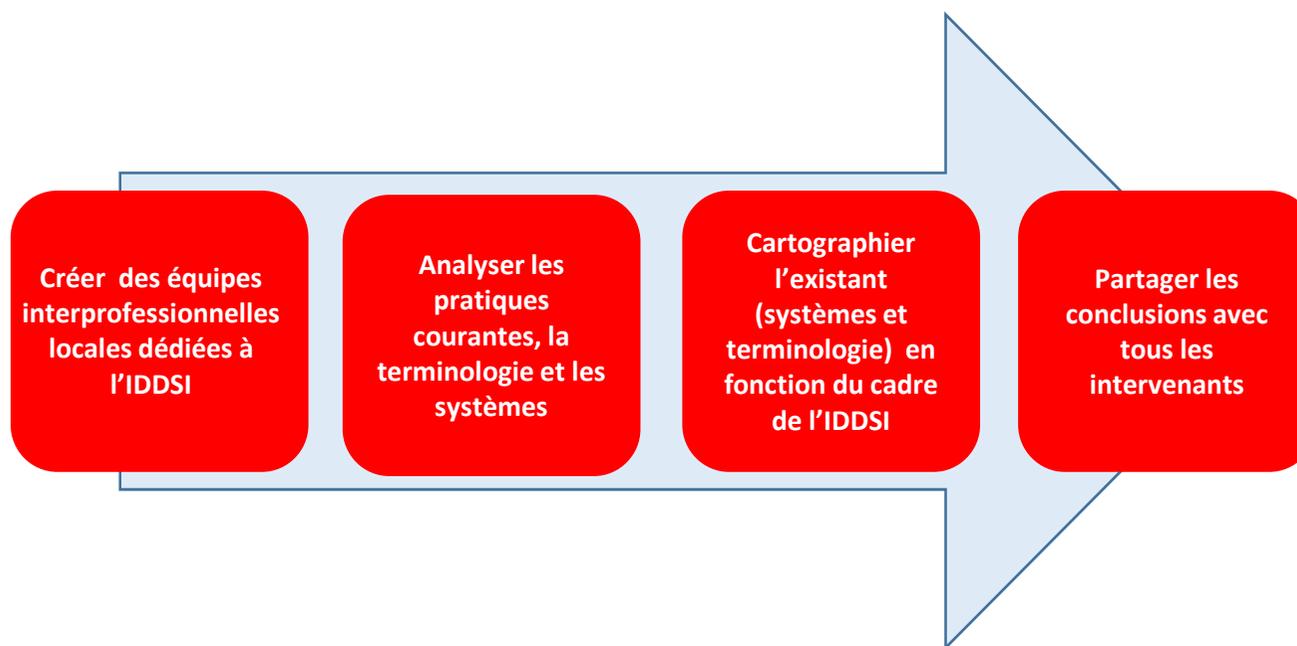
- Poursuivre et renforcer la **sensibilisation** à tous niveaux
- Comment : courriers, congrès, site BSSD et IDDSI
- Identifier les structures de soins déjà sensibilisées à l'IDDSI (**cadastre**)
- **Informer** : préciser la méthodologie d'adoption à tous les participants nationaux : hôpitaux, résidences, MRS, centres spécialisés mais aussi les groupements professionnels, les associations de patients, le SPF qualité, l'AVIQ en Wallonie, les firmes de nutrition spécialisées, ...
- Les labels, la nourriture et **les produits** en concordance avec l'IDDSI sont produits par les fabricants et la restauration. Les menus et fiches techniques sont adaptés.
- kit d'implémentation créé et disponible pour l'adoption
- **Mise en place de groupes de travail et de relais locaux** pour revoir les prescrits et les ressources situées sur le site iddsi.org.
- Les professionnels de la santé échangent et débudent le processus de planification pour l'implémentation locale de l'IDDSI
- Les **formations** : à tous niveaux, dans chaque institution
- Les professionnels de la santé guident l'implémentation locale
- **Les produits, aliments et labels IDDSI sont disponibles** dès janvier 2022
- Tous les fabricants et les établissements de soins de santé sont totalement « IDDSI » dès fin 2022



# Proposer un cadre d'application local

Etat des lieux + information

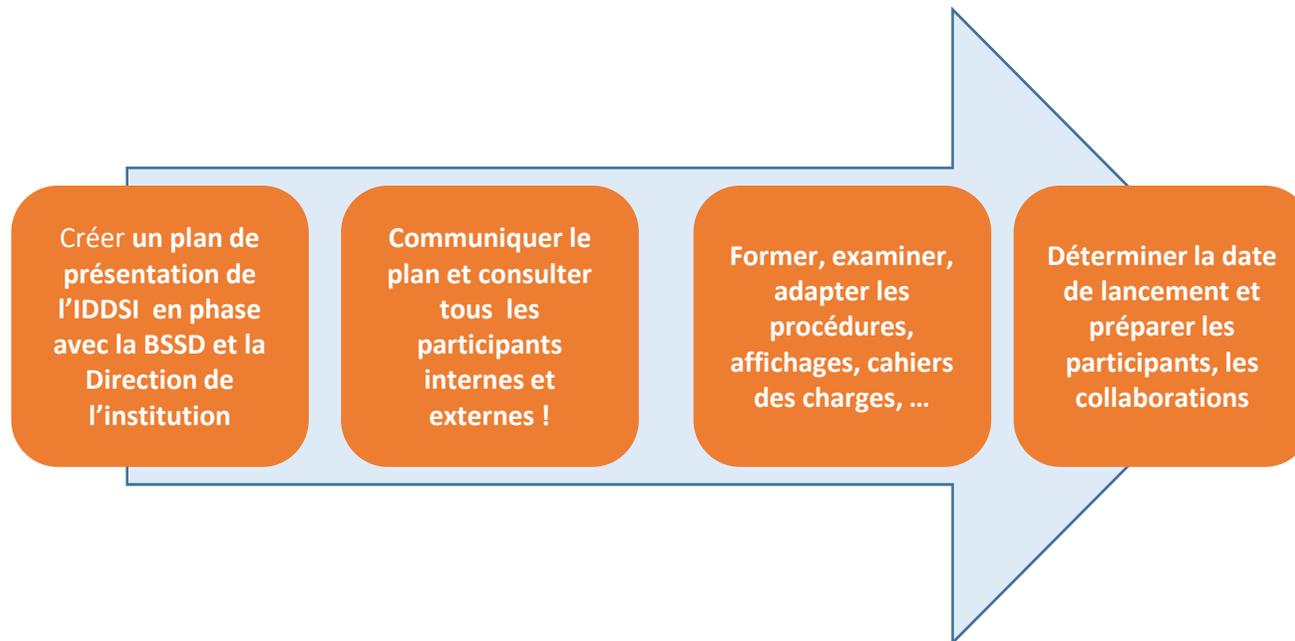
2020



# Cadre d'application local

2021

## Préparation



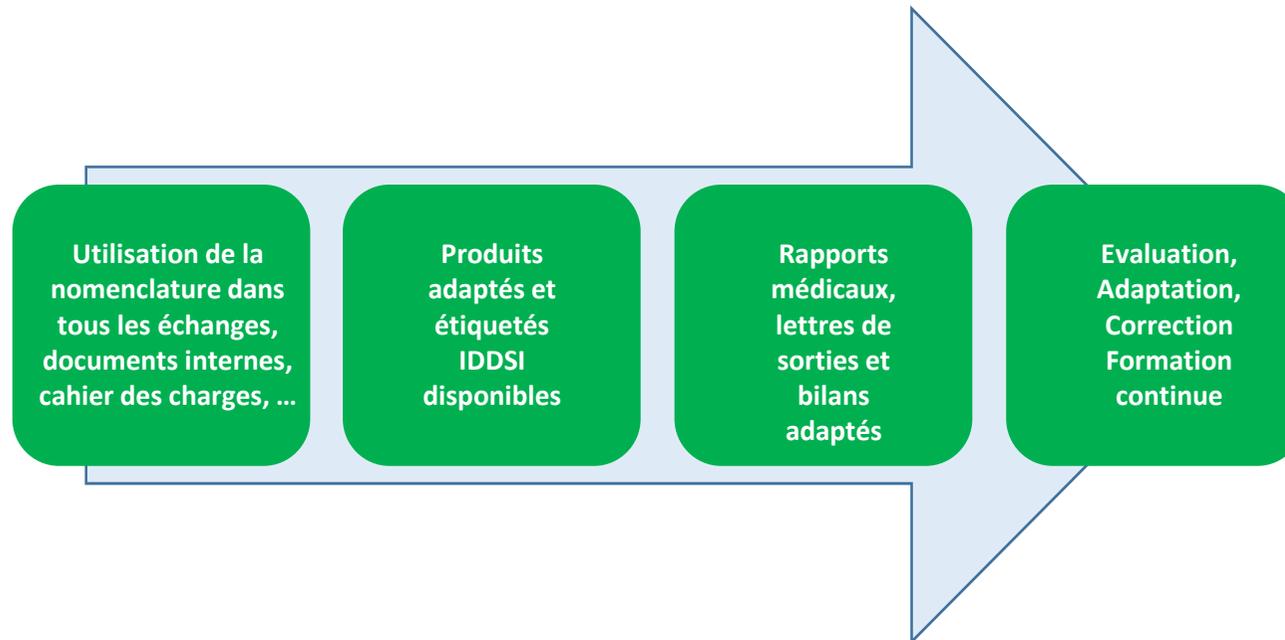
Didier Bleecx & Anne-Marie Verbrugge



# Cadre d'application local

2022

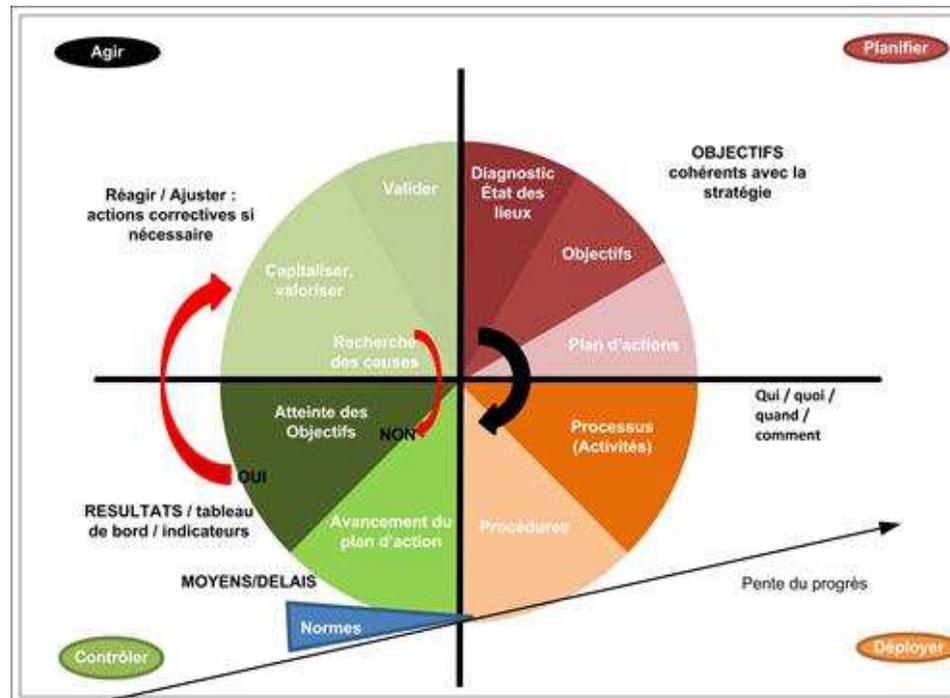
Adopter = implémenter



# Actuellement

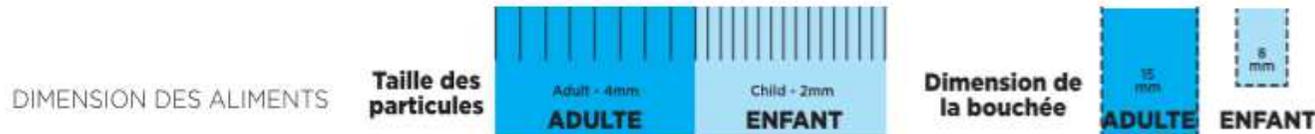
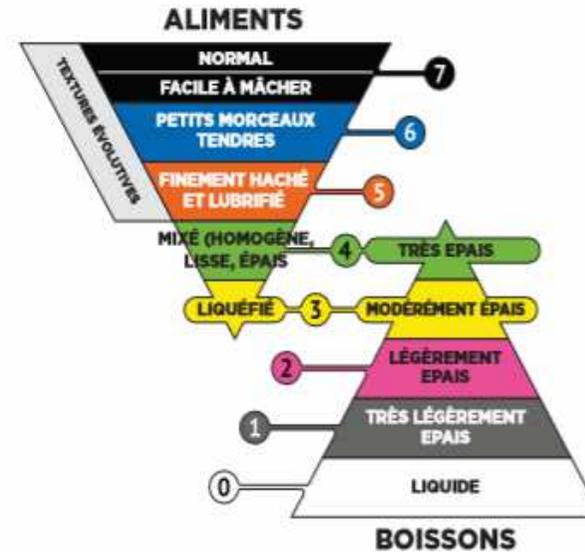
- Traduction de la fiche « carte de référence pour le test »
- Validation de la Task Force belge francophone et néerlandophone
- Elaboration de la méthodologie
- Réflexion sur les indicateurs pertinents

OK  
en cours  
en cours





# Carte de référence pour le test



Traduction française (Belgique) D Bleecx et AM Verbrugge 2019.  
Approuvé IDDSI



Didier Bleecx & Anne-Marie Verbrugge

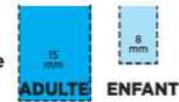


DIMENSION DES ALIMENTS

Taille des particules

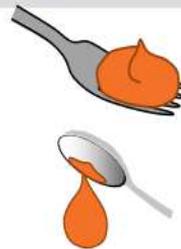


Dimension de la bouchée

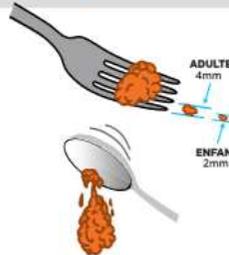


### Test des solides

**4** MIXÉ (HOMOGÈNE LISSE ÉPAIS)



**5** FINEMENT HACHÉ ET LUBRIFIÉ



**6** PETITS MORCEAUX TENDRES



**7** NORMAL / FACILE À MÂCHER



### Test des liquides

Le niveau IDDSI dépend du liquide résiduel après 10 secondes d'écoulement

Niveau 4 : utilisez les tests des dents de la fourchette et de l'inclinaison de la cuillère

1. Enlever le piston



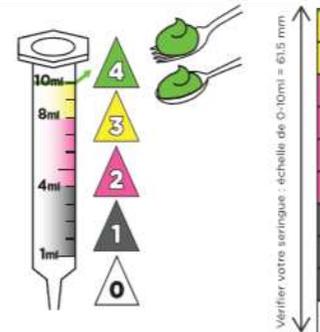
2. Boucher l'extrémité et remplir de 10ml



3. Retirer le doigt de l'extrémité et commencer le décompte



4. Arrêter après 10 secondes



Traduction française (Belgique) D Bleecx et AM Verbrugge 2019.  
Approuvé IDDSI



Didier Bleecx & Anne-Marie Verbrugge



Documents utiles	
<b>Diaporamas de présentation IDDSI</b> <a href="http://iddsi.org/resources/">http://iddsi.org/resources/</a>	Exemples : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qu'est-ce que l'IDDSI ?</li> <li>• Descriptions détaillées de l'IDDSI, Méthodes de mesure</li> <li>• Ressources et outils pour la mise en œuvre</li> </ul>
<b>Affiches IDDSI</b> <a href="http://iddsi.org/resources/">http://iddsi.org/resources/</a>	Exemples : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descriptions détaillées de l'IDDSI</li> <li>• Affiche Test d'écoulement</li> <li>• Affiches spécifiques à chaque pays</li> </ul>
<b>Outils IDDSI</b> <a href="http://iddsi.org/resources/">http://iddsi.org/resources/</a>	Exemples : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Outils d'audit IDDSI</li> <li>• Abréviations IDDSI pour logiciels de cuisine / restauration</li> <li>• Tableaux de conversion IDDSI spécifiques à divers pays (ex. : National Dysphagia Diet vers IDDSI)</li> <li>• Triangles IDDSI disponibles au téléchargement pour autocollants</li> <li>• Modèle de carte Test d'écoulement et instructions d'impression</li> <li>• « Ceci s'appellera bientôt... » modèles pour autocollants de libellés de transition</li> <li>• Matériels / supports d'éducation thérapeutique du patient (bientôt disponibles, surveiller les newsletters / e-bites)</li> </ul>
<b>Traductions IDDSI</b> <a href="http://iddsi.org/translations/">http://iddsi.org/translations/</a>	Le diagramme de l'IDDSI et les méthodes de mesure sont en cours de traduction dans 27 langues. Rendez-vous sur le site internet pour découvrir l'IDDSI dans d'autres langues que l'anglais.
<b>Webinaires et vidéos IDDSI</b> <a href="http://iddsi.org/resources/">http://iddsi.org/resources/</a>	Rendez-vous sur la chaîne YouTube de l'IDDSI <a href="https://www.youtube.com/channel/UC0I9FDjwJR0L5svIGCvIqHA">https://www.youtube.com/channel/UC0I9FDjwJR0L5svIGCvIqHA</a>





# Merci pour votre écoute!



Didier Bleeckx & Anne-Marie Verbrugge

CHU  
de Liège

