



## IX Symposium Interdisciplinaire

# Implémentation de l'IDDSI en Maison de Repos « Multi sites »

Didier Bleecx 13 octobre 2023

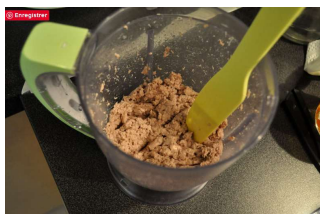
# IDDSI

---



- Situation avant l'IDDSI
- Les besoins des professionnels
- Réflexion et création de l'IDDSI
  
- Le projet d'implémentation et sa planification en Belgique Francophone
  
- **L'expérience de la MMI, pionnière en MRPA**
  
- Conclusion et projets pour l'avenir

## Avant l'IDDSI



- 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

# Liquides épaissis ...



## Boissons

Miel  
Nectar  
Épaissi  
Eau gélifiée



## Textures « molles »

Compote  
Flan  
Pudding



## Les besoins évoqués

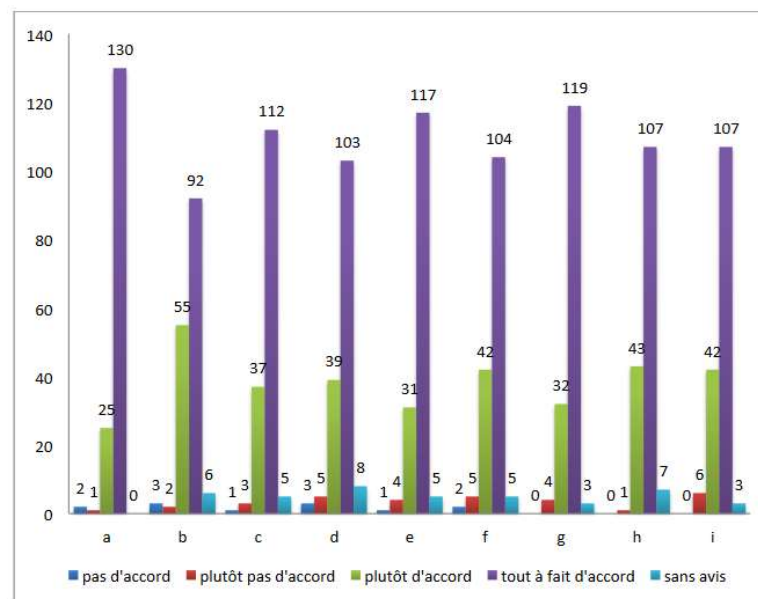


Figure 26: Avantages d'un consensus romand

- a : Langage commun entre les professionnels
- b : Favorise l'interdisciplinarité
- c : Cohérence entre théorie 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 nécessitent 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

## Intérêt de proposer « une nomenclature des textures modifiées »

---

Objectif : viser la qualité de vie et la sécurité des patients

D'où nécessité d'un outil :

- Simple
- Connu de tous (thérapeutes et accompagnants)
- Utilisable dans les différents lieux de vie
- Outil de transition !
- Validé et reconnu



**BUT** : « développer une nouvelle terminologie, **universelle et standardisée**, ainsi que des définitions décrivant les aliments de texture modifiée et les liquides épais utilisés auprès de personnes dysphagiques **de tous âges, dans tout type de structure de soins, et au sein de toutes les cultures.** »

Didier Bleeckx 13 octobre 2023

# L'histoire

2013 début du projet IDDSI

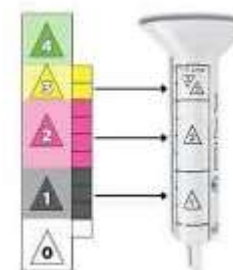
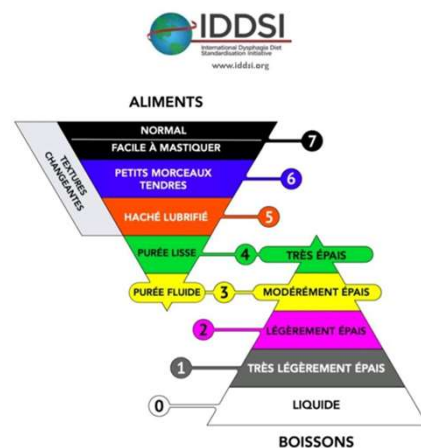


10 ans !

➔ « *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative* »

Initiative de standardisation internationale des textures adaptées à la dysphagie

Evolutions ++





Nutrition clinique et métabolisme 33 (2019) 235–253



Disponible en ligne sur  
**ScienceDirect**  
[www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

Elsevier Masson France  
**EM|consulte**  
[www.em-consulte.com](http://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 Baclet<sup>d</sup>, Julie Capelle<sup>e</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.



## Implémentation belge proposée et soutenue par la BSSD



- Conférences et formations
- Groupes de travail multidisciplinaires
- Implémentation progressive dans les institutions de soins (hôpitaux → toutes structures de soins et de vie)



**L'ASBL Maison Marie Immaculée** c'est 40 années d'humanité, d'expérience et d'expertise au service des personnes dans leur recherche d'autonomie.

En savoir plus

Vision et valeurs



## Les Aînés

6 maisons de repos, 4 résidences-services, 4 courts-séjours et 1 centre de jour



## La Petite Enfance

5 crèches et 1 garderie extra-scolaire



## Le Handicap

1 Service Résidentiel pour Adultes polyhandicapés physiques (SRA), 1 Service de Logements Supervisés (SLS) et 1 Service Résidentiel de Nuit pour Adultes (SRNA)



## Les Services à Domicile

Aide-ménagère, aide-familiale, repas à domicile, titres-services et télé-alarme

## Multi Sites



**La Maison du Grand Chemin**

Grand Chemin 61 - 7063 Neuvilles

☎ 067 28 31 11

✉ [mrs.mgc@asbl-mmi.be](mailto:mrs.mgc@asbl-mmi.be)



**La Résidence Saint-François**

Rue de la Station 22 - 7060 Soignies

☎ 067 34 75 15

✉ [mrs.rsf@asbl-mmi.be](mailto:mrs.rsf@asbl-mmi.be)



**L'Olivier**

Avenue des Statuaires 46 - 1180 Uccle



**Le Foyer Sainte-Elisabeth**

Rue d'Ath 33 - 7330 Saint-Ghislain



**Le Home Saint-Joseph**

Chaussée de Namur 2A - 6061 Montignies-sur-Sambre



## Le projet

---

- 1° Démarche initiée par la logopède (A Grimard) et la diététicienne (F Carlier)
- 2° Intérêt marqué de la Direction : projet ***institutionnel*** soutenu et budget dégagé (deux leaders dans la Direction).  
Participation active des ressources humaines
- 3° Contact avec le GHdC proche (bilans) ➡ demande d'aide à la formation  
  
car  
L'hôpital a déjà mis en place ce projet IDDSI, en multi sites  
et  
Les rapports des bilans sont adressés à la MR en termes IDDSI
- 4° Première rencontre pour élaboration du projet qui concerne 5 sites
- 5° Intégration d'« ambassadeurs » de site (métiers différents)
- 6° Mise sur pied du projet

## Plan de projet proposé pour la MMI

---



Informer  
et former  
2021

**Sensibiliser** à la nécessité d'une démarche pour la sécurité du patient dysphagique. **Informier** tous les collaborateurs/ IDDSI = projet de la MMI  
**Donner envie de changer (quizz)**



Préparer  
2022-2023

### Former

- Répartition sur deux années et formation de tout le personnel !
- Deux formations spécifiques en cuisine !

### En parallèle

- **Analyser** l'existant sur les différents sites (menus, produits)
- **Classer** les produits utilisés selon l'IDDSI
- **Vérifier** les fiches techniques en cuisine
- **Contrôler** le matériel existant (en cuisine et dans la salle à manger)
- **Tester** le résultat (goûter) et vérifier la concordance et la fiabilité
- **Afficher** les informations : dosage de l'épaississant, ...

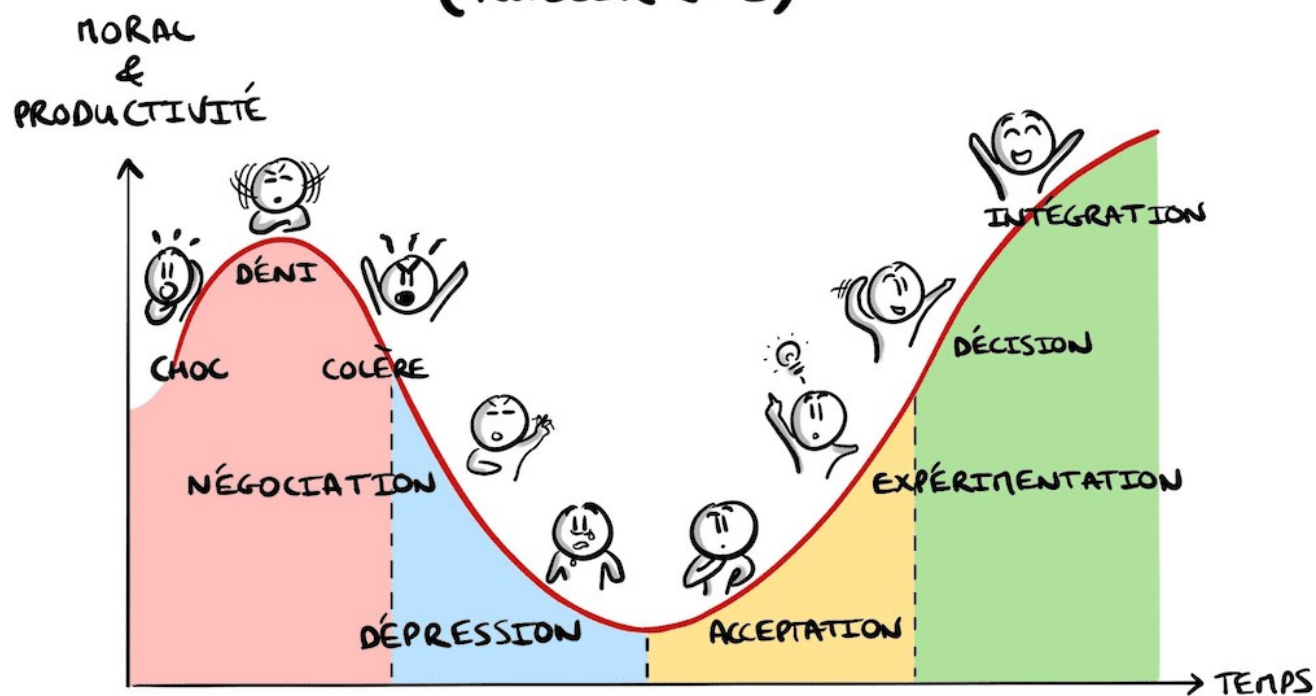


Adopter

### Ensuite

- Les professionnels de la santé guident l'implémentation locale
- Les produits, aliments et labels IDDSI sont disponibles
- Les patients sont bilantés régulièrement
- Compléter le DPI, la fiche de transfert éventuelle, afficher en chambre ...

# ÉTAPES DU CHANGEMENT (KÜBLER ROSS)



@BLOCULUS

# Gestion du changement ???



## Awareness

1. What is and isn't working in my organization
2. What are my options
3. Communicate that there is a problem
4. Focus attention on the most important reasons to change



## Desire

1. Communicate benefits for adoption of scrum
2. Identify risks involved
3. Build momentum
4. Address fears



## Knowledge

1. Learn new technical skills
2. Learn to think as a team
3. Learn how to time box
4. Share information
5. Set reasonable targets



## Ability

1. Empty a suitable governance framework
2. Training the basics
3. Start small
4. Don't do it by stealth
5. Adjust processes that touch the scrum teams



## Reinforcement

1. Engage a scrum coach identify champions
2. Share scrum experience
3. Learn from early mistakes

Pre-contemplation

Pre-contemplation

Pre-contemplation

Pre-contemplation

Pre-contemplation

**Sensibiliser**

**Donner envie**

**Former**

**Maîtriser**

**Renforcer**



## Contenu de la journée de formation

---

Présentation du projet par les initiateurs  
Approche du changement par les RH: vidéo

Formateurs externes : en alternance, Didier Bleeckx, Victoria Mariscal Diaz et Séverine De Bruycker, kinés spécialisés

### Partie théorique

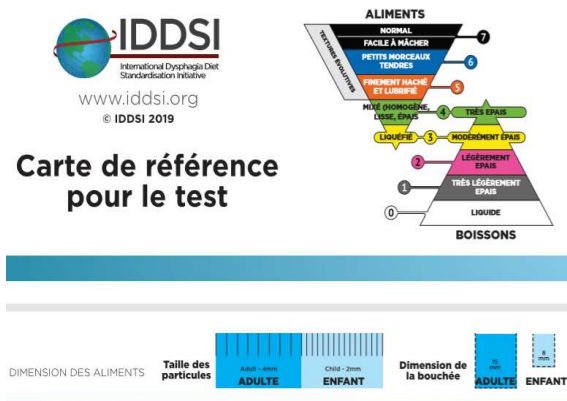
- Tour de table
- La déglutition physiologique
- Le dépistage
- L'évaluation et les modes d'investigation
- Les mesures de prévention
  
- L'IDDSI et les outils disponibles
- Le trajet de l'information

### Partie pratique

- Observation et réflexion à partir des plateaux repas du jour
- Classification de l'existant selon l'IDDSI
- Préparation des différents niveaux de boissons épaissies



## Outils ESSD



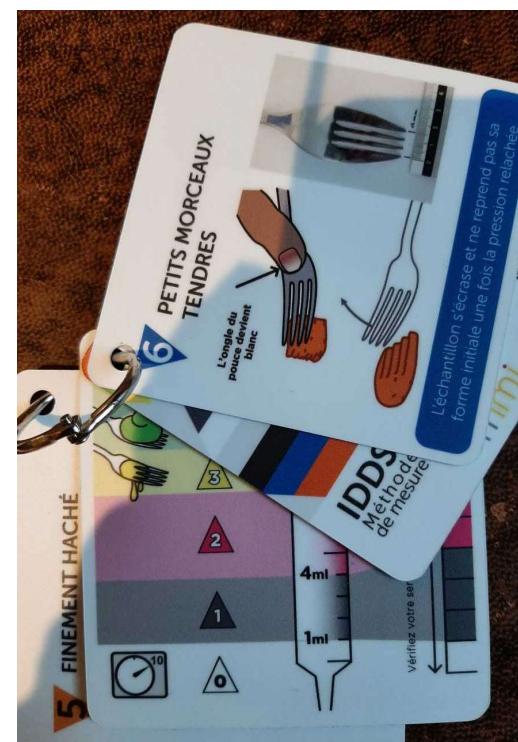
**IDDSI**  
 International Dysphagia Diet Standardisation Initiative  
 www.iddsi.org  
 © IDDSI 2019

**Carte de référence pour le test**

**ALIMENTS**  
 7 NORMAL FACILE À MÂCHER  
 6 PETITS MORCEAUX TENDRES  
 5 FINEMENT HACHÉ ET LIÉGIFIÉ  
 4 MIXÉ HOMOGÈNE, LIÉGÉ, ÉPAIS  
 3 LIÉGIFIÉ / MODÉRÉMENT ÉPAIS  
 2 LÉGÈREMENT ÉPAIS  
 1 TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS  
 0 LIQUIDE  
**BOISSONS**

DIMENSION DES ALIMENTS  
 Taille des particules  
 ADULTE (4-10 mm) / ENFANT (2-5 mm)  
 Dimension de la bouchée  
 ADULTE (10 mm) / ENFANT (5 mm)

## Mémento « maison »





## Points forts du projet

---



- Projet institutionnel
- Cohésion d'équipe (ambassadeurs)
- Bienveillance
- Désir d'apporter de la qualité de vie aux résidents
- Moyens mis en œuvre
- Outils élaborés par la logopède et la diététicienne
- Encadrement du changement par les RH
- Prise en charge locale progressive avec supervision institutionnelle

## Difficultés rencontrées

---



- Le nombre de personnes à former (57 journées)
- La libération mais en assurant le « quotidien »
- Des vitesses d'implémentation différentes selon les sites
- Un premier échec en formation « cuisine »
- La rotation du personnel
- Les hôpitaux référents qui ne sont pas toujours au mode IDDSI
- La difficulté d'obtenir des vidéofluoroscopies dans certains cas

## Des pistes pour la suite à la MMI ?



### *A court terme*

- Quitter définitivement les anciennes dénominations
- Sensibilisation accrue des médecins traitants
- E learning ou formation continuée
- Affiner les outils (tableau des dosages d'épaississant)

### *A moyen terme*

- Évolution à suivre en cuisine (audits de conformité)
- Formation continuée dans le domaine (suivi IDDSI, nouveaux collaborateurs, ...)
- Mise à jour avec les nouveaux produits alimentaires
- « cellule dysphagie » ?



## Conclusion pour une implémentation de l'IDDSI en institution

---



- Nécessité d'un projet institutionnel
- Nécessité de moyens
- Suivi permanent : matériel, préparation, formation continuée, ...
- Deux à trois ans d'implémentation
- Intérêt ? Qualité de vie – sécurité des patients

## La suite ?



- Task Force au niveau de la BSSD pour stimuler et aider à l'implémentation de l'IDDSI pour tout type d'institution
- Multidisciplinarité
- Partage des expériences et des outils
- Francophone / Néerlandophone/Germanophone



# Tentez le challenge de l'IDDSI !

---



Didier Bleeckx 13 octobre 2023

GRAND HÔPITAL de CHARLEROI



**Merci !**

---

