

Dysphagie : une innovation pour mieux se nourrir



Manger est un processus complexe. La mastication, la déglutition et le goût nécessitent un fonctionnement neuromusculaire intact et bien coordonné de la bouche, du visage et du cou. Or la motricité buccale s'altère avec le vieillissement ou du fait d'une maladie ou d'un handicap, augmentant le risque de « fausse route » et provoquant un stress lors des repas pouvant conduire à la dénutrition de la personne.

Qu'est-ce que la dysphagie ?

La dysphagie se définit comme une difficulté à la déglutition. Ce trouble résulte d'une anomalie du transport des aliments liquides et/ou solides, du pharynx à l'estomac.

Cette difficulté apparaît lorsque la force des muscles masticateurs et de leur coordination s'amointrit chez les personnes équipées d'une prothèse dentaire, entraînant une tendance à moins mastiquer, à avaler des bouchées plus grosses,

ce qui augmente le risque d'étouffement ou de fausse route. De la même manière, un moins bon tonus musculaire de la partie inférieure de la face et l'atteinte du support osseux, peuvent conduire à baver, à laisser échapper de la nourriture et des liquides et à mal fermer les lèvres lors de la prise alimentaire ou du sommeil.

La dysphagie est également observée dans les troubles neuromusculaires liés à un accident vasculaire cérébral, la maladie de Parkinson, la sclérose latérale amyotrophique, sclérose en plaques par exemple, ainsi que la chimiothérapie qui peut significativement réduire la production de salive et devenir une cause majeure d'altération de la déglutition.

Les conséquences liées aux troubles de la déglutition sont importantes : risque d'obstruction partielle ou complète, dénutrition et perte de poids, mais aussi de pneumonie par inhalation récurrente dans les voies respiratoires. Pour prévenir ces risques, il est recommandé de manger plusieurs petits repas au lieu de trois gros repas, suivre un régime d'aliments mous ou liquides, d'éviter les aliments « collants », comme la confiture ou le beurre d'arachide, de couper les aliments en petits morceaux ou de les mixer.

Redonner l'envie de manger

C'est l'un des objectifs que Nutrisens, spécialiste de l'alimentation médicale s'est fixé en créant une offre d'alimentation mixée donnant la possibilité de dresser des assiettes appétissantes et adaptées au manger-sain à destination des personnes souffrant de problèmes de déglutition ou de mastication : « les Form'idables ». Cette gamme – certifiée et reconnue par les organismes et labels qui font autorité dans le secteur de la nutrition – propose des aliments aux textures lisses et homogènes et des recettes à base de viandes et de poissons ainsi que des accompagnements (mélanges de légumes, bro-colis, carottes, riz) élaborées pour plaire au plus grand nombre, tout en couvrant tous les besoins nutritionnels.

« Les huit références surgelées IQF ont été pensées pour s'associer à volonté et créer des assiettes aux grammages ajustés à l'appétit de chacun avec une grande simplicité d'usage » précise Lucie Borjon, responsable marketing Dysphagie chez Nutrisens.

› Les ingrédients des produits de la gamme Les Form'idables de Nutrisens sont sélectionnés selon le cahier des charges strict de la marque : sans huile de palme,

sans OGM (organisme génétiquement modifié) et sans colorants ni conservateurs. Les textures obtenues sont conformes à l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) et chaque recette est certifiée IFS food (International Featured Standard) et BRC food (British Retail Consortium).

Par Françoise Fontanelle