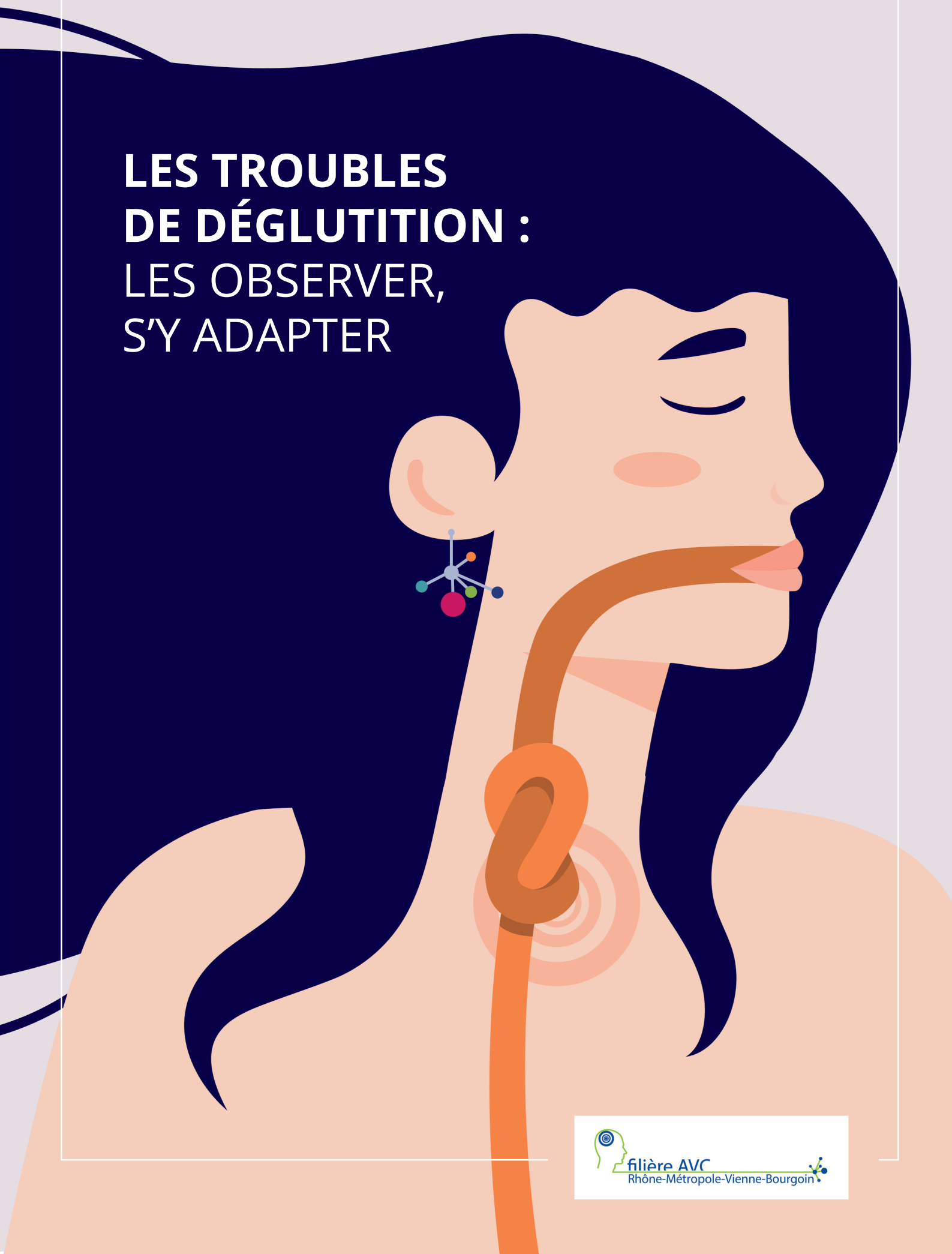


LES TROUBLES DE DÉGLUTITION : LES OBSERVER, S'Y ADAPTER



Edito

S'alimenter est un instant de plaisir et de partage.

Les troubles de la déglutition qui accompagnent certaines pathologies tel que l'AVC, nécessitent une prise en charge évolutive afin d'adapter les textures solides et liquides.

Tout au long de leur parcours, il faudra, pour les patients : évaluer, rééduquer, adapter et réévaluer la déglutition.

Orthophonistes, diététiciens et kinésithérapeutes, en milieu libéral et hospitalier, sont régulièrement sollicités dans le cadre de cette prise en charge.

Après des échanges sur leurs expériences et leurs pratiques, des professionnels de ces différents métiers ont participé à des groupes de travail afin d'élaborer un livret sur les troubles de la déglutition.

Ce livret a été conçu, sur la base du référentiel de l'IDDSI (standardisation internationale des textures), afin d'uniformiser le langage des différents acteurs et de les aider dans la prise en charge des troubles de la déglutition.

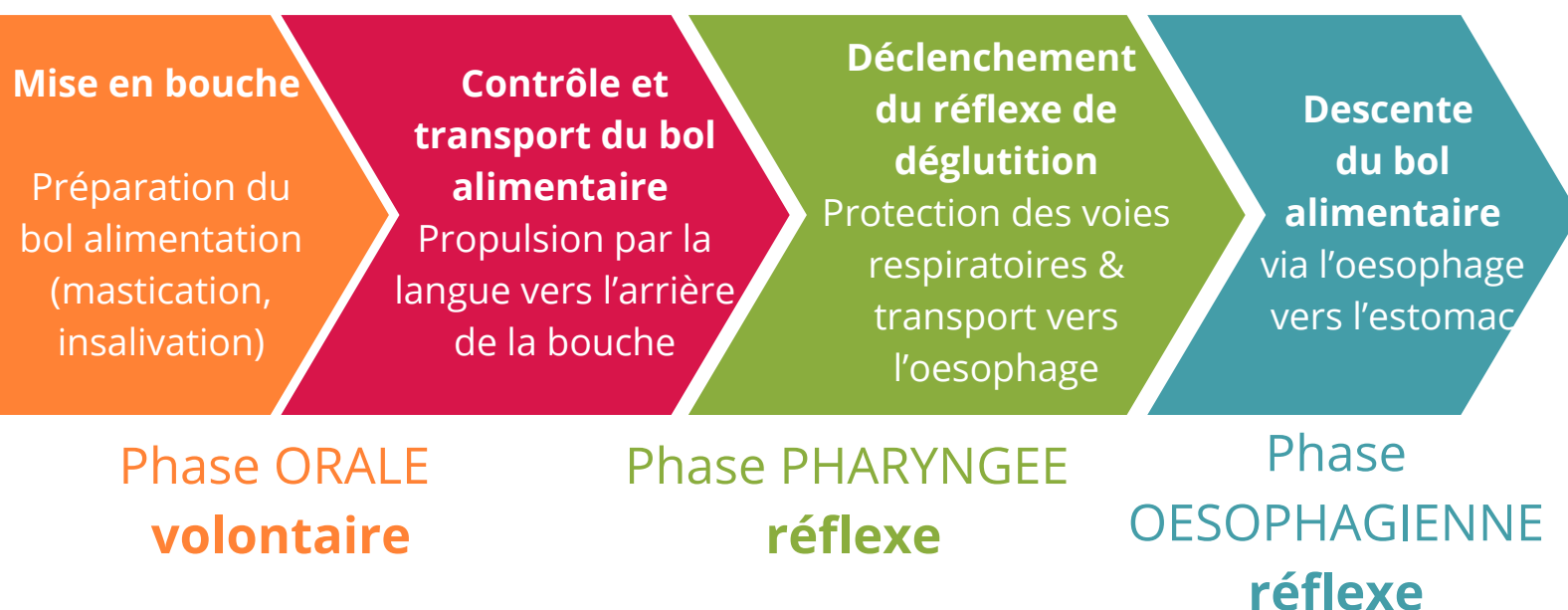
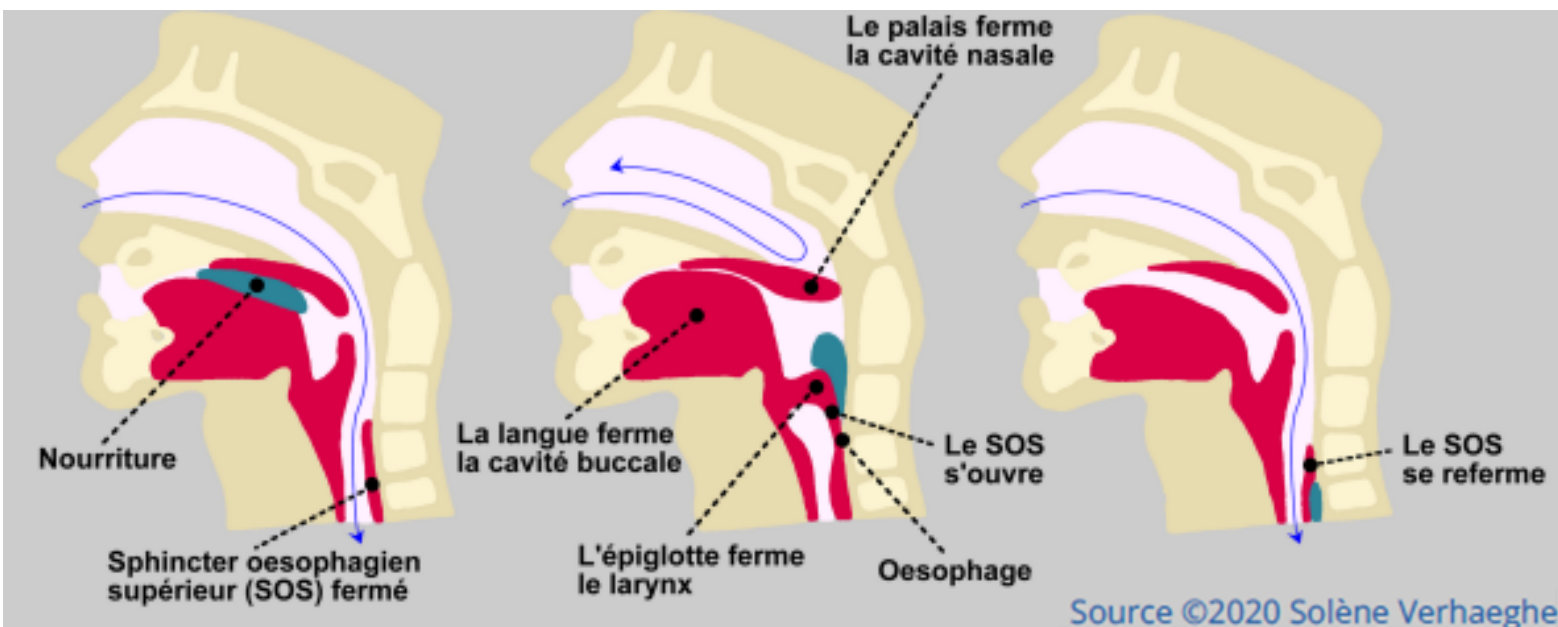
Les animatrices de la filière AVC

1

QU'EST-CE QUE LA DEGLUTITION ?

Déglutir, ou avaler, c'est :

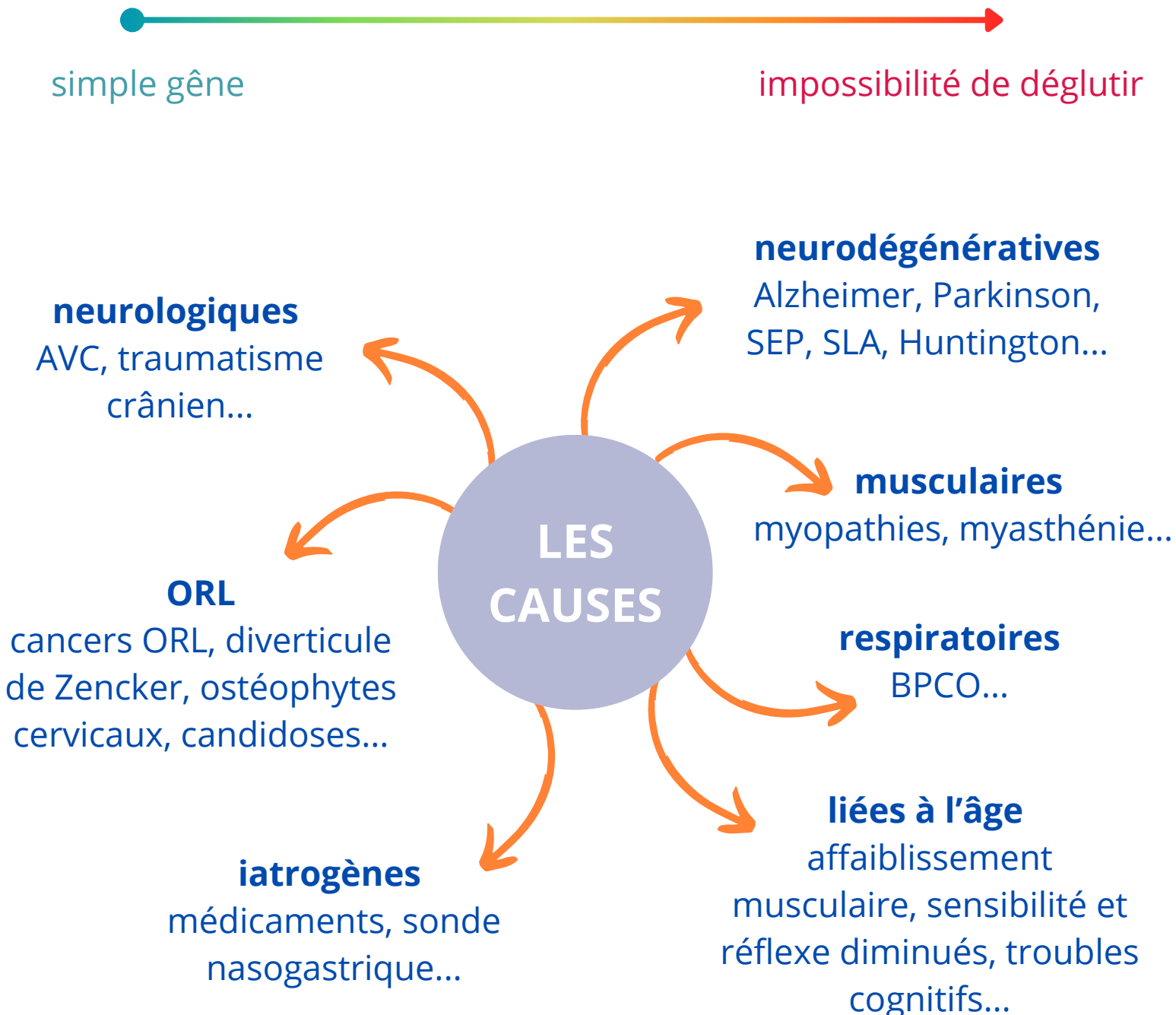
transporter des aliments, des liquides, de la salive ou des sécrétions, de la bouche vers l'œsophage, tout **en protégeant** les voies respiratoires .



2

LES TROUBLES DE LA DEGLUTITION

La **dysphagie**, ou trouble de la déglutition, c'est :
un ensemble de **manifestations anormales** lors de
la déglutition, accompagné de **signes visibles ou
invisibles**.



LES TROUBLES DE LA DEGLUTITION

Lors de la phase ORALE

Quand les aliments sont en bouche

Les difficultés rencontrées peuvent être dues à :

- une paralysie faciale (bavage...)
- une mauvaise hygiène bucco-dentaire : bouche sale, mycose, édentation, appareil dentaire mal adapté (difficulté de mastication, douleurs...)
- un ralentissement général (allongement du temps de mastication, fatigabilité, désynchronisation des temps de déglutition...)
- une hypo ou une hyper salivation
- une hyposensibilité
- une chirurgie...

Lors de la phase PHARYNGEE

Quand les aliments ont été propulsés par la langue et que le réflexe de déglutition se met en place : les muscles et autres structures s'actionnent pour protéger les voies respiratoires et faire progresser le bol alimentaire vers l'oesophage

Les difficultés peuvent être provoquées par :

- un retard du réflexe de déglutition
- un manque de coordination des mouvements nécessaires à la protection des poumons
- une gêne pour transporter les aliments qui restent dans le pharynx
- l'absence d'une structure (chirurgie)...

2

LES TROUBLES DE LA DEGLUTITION

Quels risques ?

- **perte d'appétit et de plaisir de manger**
- **anxiété, refus de s'alimenter, isolement**
- **fausse route directe ou indirecte** (par fatigue, manque de sensation ou de préparation des aliments, à cause de résidus alimentaires pouvant provoquer une fausse route à distance du repas)
- **infections pulmonaires (pneumopathies d'inhalation)**
- **insuffisance respiratoire**
- **dénutrition, déshydratation** (perte de poids, escarre...)
- **décès par asphyxie ou arrêt cardiaque**

3

LES FAUSSES ROUTES

Comment les repérer ?

- **La toux** : réflexe normalement présent lorsque la personne "avale de travers", mais pas toujours car elle peut parfois être différée (repas terminé, la nuit...), absente ou non efficace
- **Des raclements de gorge** au moment des repas
- **Une gêne au moment d'avaler** : crispations sur le visage ou le corps entier, sensation d'effort, signalement de la part du patient...
- **Un écoulement** : larmolement, bavage, nez qui coule
- **Un changement de voix**
- **Une fièvre inexpliquée, une altération de l'état général**
- **Un encombrement bronchique, des pneumopathies à répétition**
- **Des résidus alimentaires** dans la bouche
- **Un changement de comportement** : refus de s'alimenter, agitation lors des repas, exclusion ou sélection de certains aliments, allongement de la durée des repas
- **Une perte de poids, dénutrition, déshydratation**
- **Un changement de couleur du visage**
- **Une perte de connaissance**

3

LES FAUSSES ROUTES

Que faire ?

OBSTRUCTION PARTIELLE = le patient respire et peut tousser

- Garder son calme et rassurer le patient
- L'inciter à tousser
- Ne pas donner d'eau "pour faire passer"
- Informer le médecin



NE PAS TAPER DANS LE DOS !

OBSTRUCTION TOTALE =

le patient ne respire pas et ne peut pas tousser

- Provoquer rapidement l'expulsion du corps étranger :
donner 5 claques dans le dos, puis effectuer des compressions abdominales (Heimlich)
- Alerter le médecin ou les urgences

URGENCE VITALE : AGIR RAPIDEMENT !



4

PREVENIR LES FAUSSES ROUTES

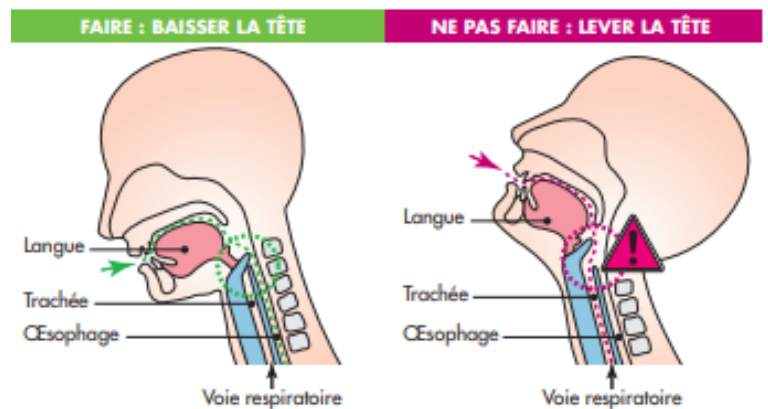
1. Etre sensibilisé aux difficultés liées à la déglutition et rester vigilant selon la pathologie ou l'âge du patient

2. Etre vigilant à l'installation du patient

Dans l'idéal : assis le dos droit et les pieds au sol

Si le patient est alité : bien assis, avec un appui pour les pieds si possible (fond de lit)

Conseiller une position de tête légèrement fléchie en avant (jamais en hyperextension)



⚠ Attention à la télévision

3. Etre vigilant à l'environnement

Silencieux et sans distracteur visuel : pas de télé, de conversation, d'allées et venues ou autre source qui pourrait gêner l'attention du patient

4

PREVENIR LES FAUSSES ROUTES

4. Laisser le temps au patient de manger ou boire, et respecter sa fatigue

Fractionner les prises alimentaires si besoin, faire des pauses

5. Parler au patient en se positionnant à sa hauteur et sans qu'il n'ait besoin de répondre

Encourager le patient à mâcher, à avaler, à se racler la gorge ou à tousser si nécessaire, à déglutir une seconde fois pour vidanger son pharynx, à faire une pause...

6. Ne pas coucher la personne juste après le repas

Attendre au moins 30 minutes

7. Faire les soins d'hygiène bucco-dentaire qui limiteront les risques de fausse route ou infections pulmonaires

Se brosser les dents, faire des bains de bouche et/ou nettoyer l'appareil dentaire **avant et après chaque repas**
S'assurer que l'appareil dentaire est adapté et en place

8. Informer les familles des difficultés de déglutition et les conseiller (salive, textures des aliments et des boissons, position, environnement...)

SI CES MOYENS NE SUFFISENT PAS...

Faire appel au médecin, qui sollicitera l'orthophoniste, l'ergothérapeute, le kinésithérapeute ou le diététicien, pour envisager d'autres moyens de faciliter la déglutition

9. Adapter les textures pour les solides et les liquides

Aliments : Normal > Facile à mastiquer > Petits morceaux tendres > Haché lubrifié > Purée lisse > Purée fluide

Boissons : Eau plate > Boissons stimulantes (par la pétillance, la température et le goût) > Boissons épaissies (de 4 niveaux différents)

10. Adapter le matériel

Verre à encoche nasale, couverts adaptés (éviter la grande cuillère à soupe), rebord d'assiette, tapis anti-dérapant ...

⚠ Attention : PAS de verre à bec de canard, PAS de paille, ne PAS boire à la bouteille

(sauf si validation par un professionnel de santé)



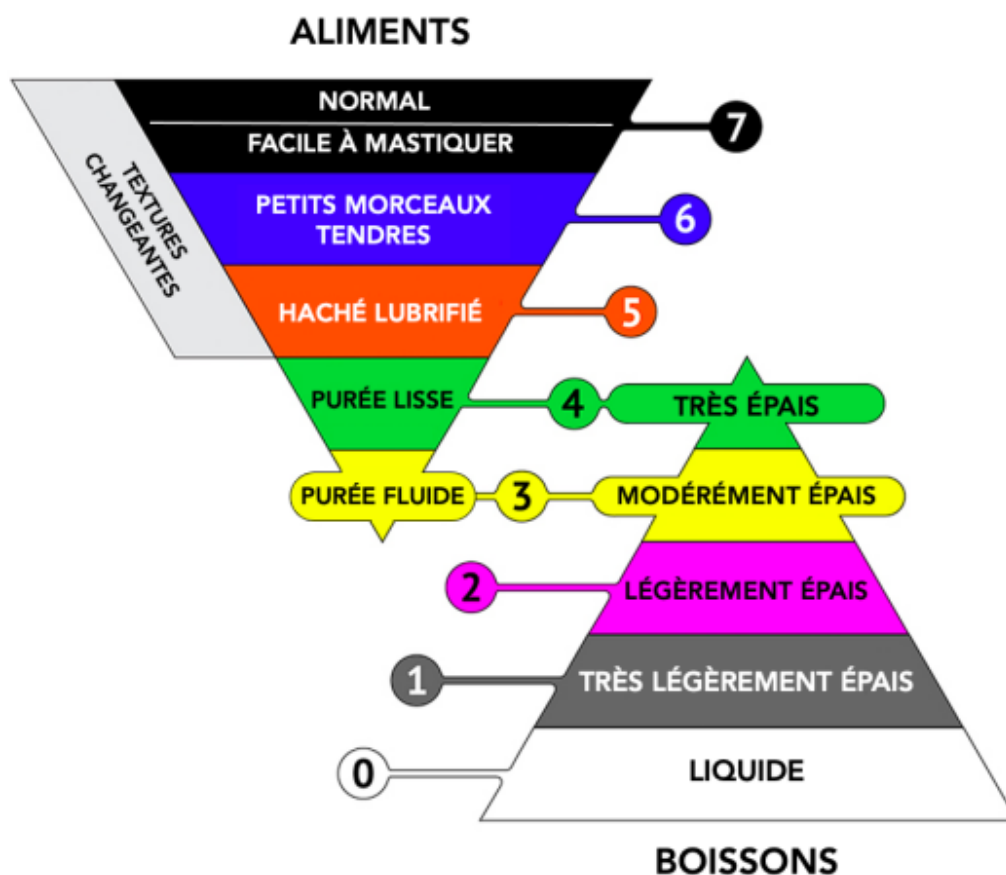
11. Kinésithérapie respiratoire en cas d'encombrement

5

LES TEXTURES IDDSI

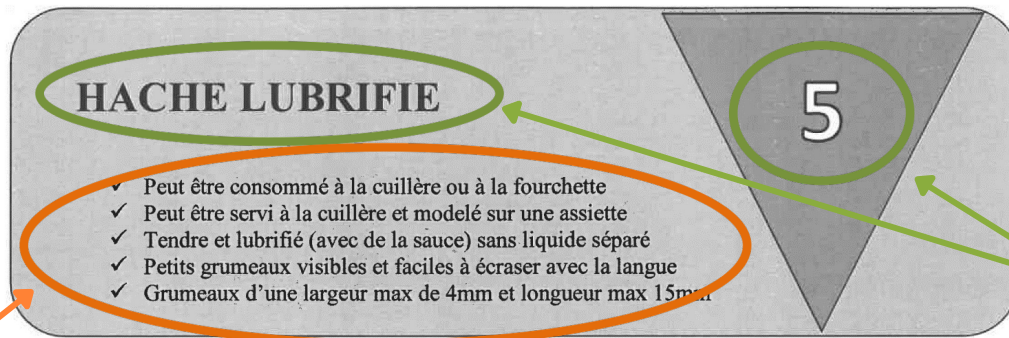
L'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) a pour objectif de développer une **nouvelle terminologie, universelle et standardisée**, ainsi que des **définitions décrivant les textures adaptées (aliments et boissons)** utilisées auprès de personnes dysphagiques de tout âge.

Afin de sécuriser les repas en étant au plus près des capacités de chacun, vous pouvez vous rapprocher d'un professionnel de santé.



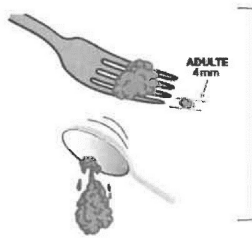
Utilisation des fiches IDDSI

Voici des fiches qui détaillent comment évaluer si la texture est adaptée à celle préconisée ainsi que des exemples d'aliments qui peuvent correspondre à cette texture.

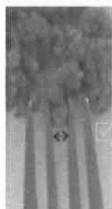


appellation et niveau IDDSI

caractéristiques de la texture



Les morceaux doivent avoir une largeur de 4mm maximum (= espacement entre 2 dents d'une fourchette) et une longueur de 15mm maximum (= largeur de toutes les dents de la fourchette).
L'échantillon conserve sa forme dans la cuillère et en tombe aisément lorsque celle-ci est inclinée. Il ne doit pas coller. Les aliments doivent être assez tendres pour être écrasés sans que l'ongle du pouce blanchisse.



4mm de largeur



15mm de longueur

Si besoin, servir en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais et égoutter l'excès de liquide.

Du liquide de niveau 0 ne doit pas se séparer du solide de niveau 5

VIANDE et POISSON

Finement haché ou coupé en hachis fin (Si la texture ne peut pas être finement hachée, il convient de la mixer : présenter en purée lisse)

LEGUMES et FRUITS

Servis finement hachés, coupés ou écrasés et égouttés

CÉRÉALES

Épaisses et lisses, avec de petits grumeaux tendres (texture complètement tendre)
Le lait ou autre liquide ne doit pas se séparer des céréales ; servir égouttées

RIZ, SEMOULE, QUINOA (et textures similaires)

Non collant ni gluant et ne doit pas se fragmenter ni se séparer en grains individuels
La sauce ne doit pas se séparer du riz, semoule ou quinoa (et textures similaires). Égoutter l'excès de liquide

<https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/ID7D75-1-1.PDF>



description détaillée

PUREE FLUIDE (modérément épais)

- ✓ Ne peut pas être consommé à la fourchette car il s'écoule
- ✓ Un effort modéré est nécessaire pour le boire avec une paille
- ✓ Peut être consommé à la cuillère
- ✓ Peut être avalé sans préparation orale ni mastication
- ✓ Texture lisse sans petits morceaux

3



Aucun pain



Soupe sans aucun morceau



Desserts fluides sans aucun morceau (compote)

PUREE FLUIDE (modérément épais)

- ✓ Ne peut pas être consommé à la fourchette car il s'écoule
- ✓ Un effort modéré est nécessaire pour le boire avec une paille
- ✓ Peut être consommé à la cuillère
- ✓ Peut être avalé sans préparation orale ni mastication
- ✓ Texture lisse sans petits morceaux

3



S'écoule lentement entre les dents d'une fourchette

PUREE LISSE (très épais)

4

- ✓ Habituellement consommé à la cuillère
- ✓ Ne nécessite pas de mastication
- ✓ Sans grumeaux
- ✓ Non adhérent (qui ne « colle » pas)
- ✓ Le liquide et le solide ne se séparent pas



Aucun pain



Entrée sans morceaux



Purée avec viande
mixée finement
(à mélanger pour
texture homogène)



sauce pour
lubrifier (à
mélanger)

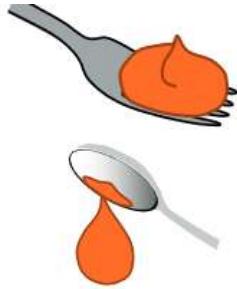


Desserts sans morceaux

PUREE LISSE (très épais)

4

- ✓ Habituellement consommé à la cuillère
- ✓ Ne nécessite pas de mastication
- ✓ Sans grumeaux
- ✓ Non adhérent (qui ne « colle » pas)
- ✓ Le liquide et le solide ne se séparent pas



Une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous la fourchette, mais ne coule pas et ne s'égoutte pas en continu. Le bloc entier doit tomber de la cuillère sans adhérence.

HACHE LUBRIFIE

5

- ✓ Peut être consommé à la cuillère ou à la fourchette
- ✓ Peut être servi à la cuillère et modelé sur une assiette
- ✓ Tendre et lubrifié (avec de la sauce) sans liquide séparé
- ✓ Petits grumeaux visibles et faciles à écraser avec la langue
- ✓ Grumeaux d'une largeur max de 4mm et longueur max 15mm



Aucun pain



Légumes et fruits finement hachés, coupés ou écrasés



Viande finement hachée ou coupée en hachis fin ou poisson écrasé (max 4mm de largeur et 15mm de longueur)



sauce pour lubrifier (à mélanger)

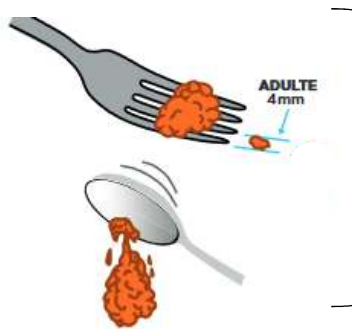


Céréales égouttées après avoir trempé

HACHE LUBRIFIE

5

- ✓ Peut être consommé à la cuillère ou à la fourchette
- ✓ Peut être servi à la cuillère et modelé sur une assiette
- ✓ Tendre et lubrifié (avec de la sauce) sans liquide séparé
- ✓ Petits grumeaux visibles et faciles à écraser avec la langue
- ✓ Grumeaux d'une largeur max de 4mm et longueur max 15mm



Les morceaux doivent avoir une largeur de 4mm maximum (= espacement entre 2 dents d'une fourchette) et une longueur de 15mm maximum (= largeur de toutes les dents de la fourchette)

L'échantillon conserve sa forme dans la cuillère et en tombe aisément lorsque celle-ci est inclinée. Il ne doit pas coller. Les aliments doivent être assez tendres pour être écrasés sans que l'ongle du pouce blanchisse.



4mm de largeur



15mm de longueur

Si besoin, servir en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais et égoutter l'excès de liquide.

Du liquide de niveau 0 ne doit pas se séparer du solide de niveau 5

VIANDE et POISSON

Finement haché ou coupé en hachis fin (Si la texture ne peut pas être finement hachée, il convient de la mixer : présenter en purée lisse)

LEGUMES et FRUITS

Servis finement hachés, coupés ou écrasés et égouttés

CÉRÉALES

Épaisses et lisses, avec de petits grumeaux tendres (texture complètement tendre)

Le lait ou autre liquide ne doit pas se séparer des céréales ; servir égouttées

RIZ, SEMOULE, QUINOA (et textures similaires)

Non collant ni gluant et ne doit pas se fragmenter ni se séparer en grains individuels

La sauce ne doit pas se séparer du riz, semoule ou quinoa (et textures similaires). Égoutter l'excès de liquide

PETITS MORCEAUX TENDRES

6

- ✓ Peut être écrasé à la cuillère ou à la fourchette
- ✓ Un couteau n'est pas nécessaire pour couper
- ✓ Tendre et lubrifié (avec de la sauce) sans liquide séparé
- ✓ Mastication nécessaire avant la déglutition
- ✓ Morceaux de 15 mm (=1,5cm) max



Aucun pain



**Fruits hachés, écrasés ou
Découpés (15mm max)**

**Entrée et accompagnement
entier tendre (cuisson vapeur)**

**Viande ou poisson
haché (si pas assez tendre)**



**Aliments trop
durs mixés**

viande ou poisson tendre

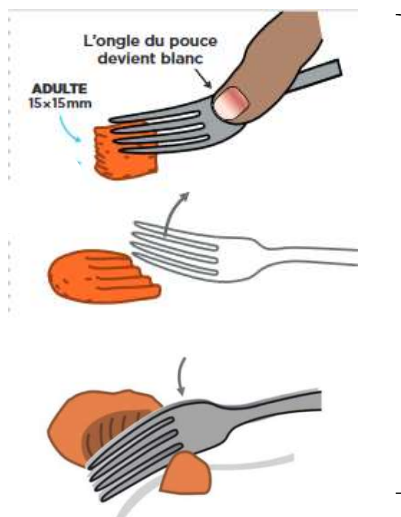
**sauce pour
lubrifier (à
mélanger)**



PETITS MORCEAUX TENDRES

6

- ✓ Peut être écrasé à la cuillère ou à la fourchette
- ✓ Un couteau n'est pas nécessaire pour couper
- ✓ Tendre et lubrifié (avec de la sauce) sans liquide séparé
- ✓ Mastication nécessaire avant la déglutition
- ✓ Morceaux de 15 mm (=1,5cm) max



L'ongle du pouce blanchit lorsque l'on exerce une pression sur l'aliment avec la fourchette.

L'aliment s'écrase mais ne reprend pas sa forme initiale une fois la pression relâchée.

Les morceaux peuvent faire jusqu'à 15mm de longueur et de largeur.

Les aliments doivent pouvoir être coupés facilement avec la tranche d'une cuillère ou d'une fourchette.

Morceaux de 15 mm max suffisamment tendres pour être réduits en petits morceaux à la fourchette ou à la cuillère

VIANDE et POISSON

Viande cuite, tendre (sinon la servir hachées lubrifiée niveau5)

Poisson cuit suffisamment tendre et sans arêtes ni peaux dures

RAGOÛTS / MIJOTÉS / CURRYS

Le jus (ou sauce) doit être épais (selon recommandations du praticien)

Peut contenir de la viande, du poisson ou des légumes en morceaux cuits et tendres, et de taille adaptée, sans fragments durs

FRUITS

Servis hachés fin (niveau 5) ou écrasés s'ils ne peuvent pas être découpés en petits morceaux tendres et sans partie fibreuse

Servis égouttés

LÉGUMES

Cuits à la vapeur ou bouillis, avec des morceaux de taille conforme

CÉRÉALES

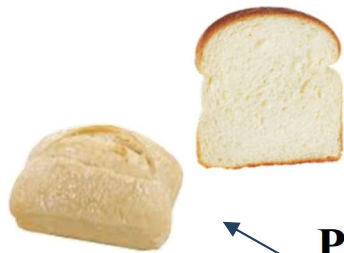
Lisses, avec des grumeaux tendres de taille adaptée (la texture est complètement ramollie)

Tout excès de lait ou de liquide doit être égoutté et/ou épaissi selon les recommandations du praticien

FACILE A MASTIQUER

7ec

- ✓ Aliments normaux de texture tendre
- ✓ Morceaux sans restriction de taille
- ✓ Sont exclus les morceaux durs, fibreux, filandreux, secs, croustillants effrités, avec des pépins, graines, membranes et peaux
- ✓ Textures doubles(liquide-solide) ou hétérogènes si boisson en IDDSI 0



← **Pain de mie**

← **Pain** (en fonction de l'avis du praticien)

**Accompagnement
entier**



**Viande ou poisson
entier**



Fromages

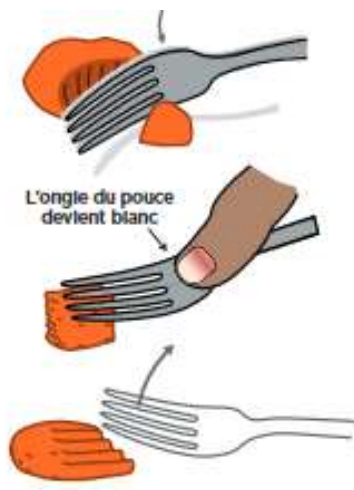


**Desserts à texture tendre (fruits sans
Membranes ni peau dure)**

FACILE A MASTIQUER

7ec

- ✓ Aliments normaux de texture tendre
- ✓ Morceaux sans restriction de taille
- ✓ Sont exclus les morceaux durs, fibreux, filandreux, secs, croustillants effrités, avec des pépins, graines, membranes et peaux
- ✓ Textures doubles ou hétérogènes si boisson en IDDSI 0



Les aliments doivent pouvoir être coupés facilement avec la tranche d'une cuillère ou d'une fourchette.
L'ongle du pouce blanchit lorsque l'on exerce une pression sur l'aliment avec la fourchette.
L'aliment s'écrase mais ne reprend pas sa forme initiale une fois la pression relâchée.

Morceaux suffisamment tendres pour être réduits en petits morceaux à la fourchette ou à la cuillère

VIANDE et POISSON

Viande cuite jusqu'à tendreté (sinon la servir hachée lubrifiée niveau 5)

Poisson cuit et suffisamment tendre (ne doit pas avoir d'arêtes ni de peaux dures)

RAGOÛTS / MIJOTÉS / CURRYS

Peut contenir de la viande, du poisson, des légumes ou leur combinaison si les morceaux cuits sont tendres (pas de fragments durs)

Servir en sauce légèrement, modérément ou très épaisse, et égoutter tout excès de liquide

FRUITS

Suffisamment tendres et sans parties fibreuses (ex: peaux blanches et filaments de l'orange)

LÉGUMES

Cuits à la vapeur ou bouillis jusqu'à tendreté.

Les légumes sautés sont souvent trop fermes et pas assez tendres pour ce niveau.

CÉRÉALES

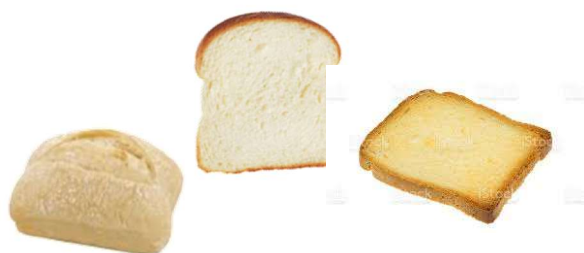
Servies une fois ramollies

Tout excès de lait ou de liquide doit être égoutté et/ou épaissi

NORMAL

7

✓ Aucune restriction de texture



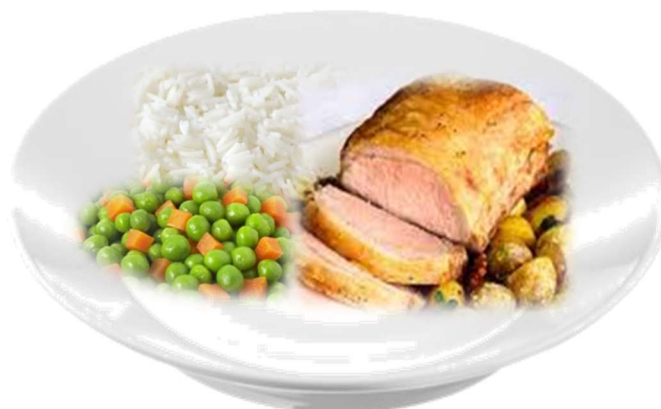
Pain de mie, pain, biscotte



Carottes râpées, saucissons...



Tajine avec semoule



Rôti de porc, petits pois, riz...



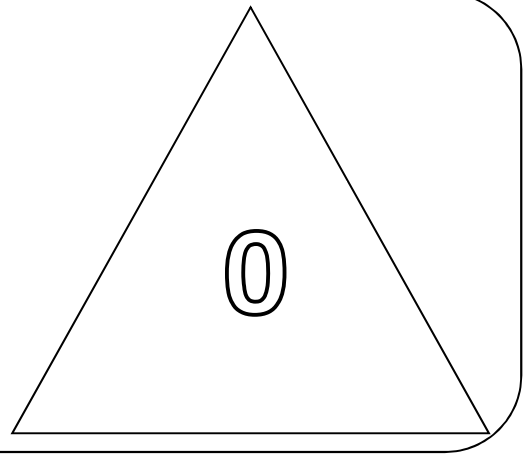
Tout type de dessert (brownie, salade de fruits, galette des rois...)

NOTES

[illegible]

LIQUIDE

- ✓ S'écoule comme de l'eau
- ✓ S'écoule rapidement
- ✓ Peut être bu à la paille



*** Avant de tester...
vous devez vérifier**
la longueur de votre
seringue, car il existe
des différences entre
modèles. Votre
seringue doit être
comme celle-ci :



Longueur de la
graduation de
10 ml = 61,5 mm

Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

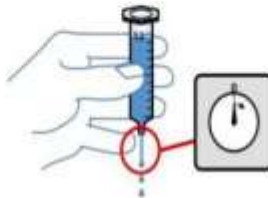
1. Retirez le piston.



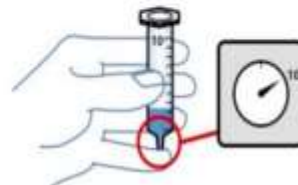
2. Bouchez l'embout avec votre
doigt et remplissez la seringue
jusqu'à 10 ml.



3. Retirez votre doigt et
démarrez le chronomètre.



4. Arrêtez l'écoulement au bout de
10 secondes.



Il reste moins d'1 ml d'échantillon-
test dans la seringue après 10
secondes d'écoulement.

TRES LEGEREMENT EPAIS

- ✓ Plus épais que l'eau
- ✓ Nécessite un peu plus d'effort que les liquides pour être bu
- ✓ S'écoule à travers une paille

1

*** Avant de tester...
vous devez vérifier**
la longueur de votre
seringue, car il existe
des différences entre
modèles. Votre
seringue doit être
comme celle-ci :



Longueur de la
graduation de
10 ml = 61,5 mm

Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

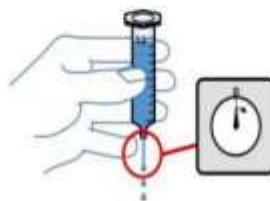
1. Retirez le piston.



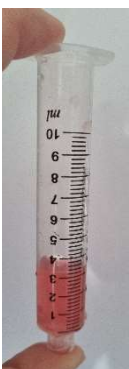
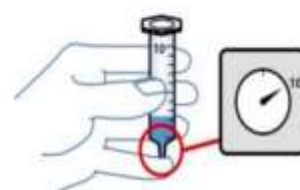
2. Bouchez l'embout avec votre
doigt et remplissez la seringue
jusqu'à 10 ml.



3. Retirez votre doigt et
démarrez le chronomètre.



4. Arrêtez l'écoulement au bout de
10 secondes.



L'échantillon-test s'écoule à travers
une seringue de 10 ml en laissant un
résidu de 1 à 4 ml après 10 secondes.

LEGEREMENT EPAIS

- ✓ Peut être bu au verre
- ✓ S'écoule rapidement d'une cuillère, mais plus lentement que les boissons liquides
- ✓ Un léger effort est nécessaire pour le boire avec
- ✓ une paille standard (5mm de diamètre)

2

*** Avant de tester...**

vous devez vérifier

la longueur de votre seringue, car il existe des différences entre modèles. Votre seringue doit être comme celle-ci :



Longueur de la graduation de 10 ml = 61,5 mm

Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

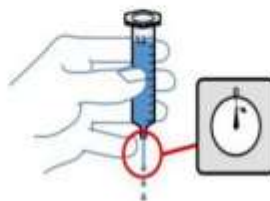
1. Retirez le piston.



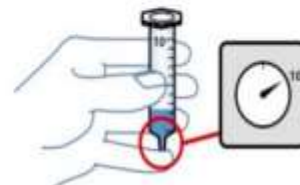
2. Bouchez l'embout avec votre doigt et remplissez la seringue jusqu'à 10 ml.



3. Retirez votre doigt et démarrez le chronomètre.



4. Arrêtez l'écoulement au bout de 10 secondes.



L'échantillon-test s'écoule à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de 4 à 8 ml après 10 secondes.

LEGEREMENT EPAIS

- ✓ Peut être bu au verre
- ✓ S'écoule rapidement d'une cuillère, mais plus lentement que les boissons liquides
- ✓ Un léger effort est nécessaire pour le boire avec une paille standard (5mm de diamètre)

2

Poudres épaississantes remboursées par la sécurité sociale :



GEL CLEAR

(neutre)

Nutrisens

Niveaux IDDSI	2
LEGEREMENT EPAIS	
Verre 100ml → 	1 dosette
Bol 300ml → 	3 dosettes



HYDRA CLEAR

(aromatisé)

Nutrisens

Niveaux IDDSI	2
LEGEREMENT EPAIS	
Verre 100ml → 	Remplir la dosette jusqu'à la graduation 2
Pichet 1L → 	2 dosettes rases



Clinutren – Thicken'up clear

Nestlé

Niveaux IDDSI	2
LEGEREMENT EPAIS	
Verre 100ml → 	1 dosette
Bol 300ml → 	3 dosettes
1L → 	10 dosettes

MODEREMENT EPAIS

- ✓ Peut être bu au verre
- ✓ Un effort modéré est nécessaire pour le boire avec une paille standard (5mm de diamètre) ou large (6,9mm de diamètre)
- ✓ Ne peut pas être passé dans une poche à douille pâtissière car ne conserve pas sa forme
- ✓ Ne peut pas être consommé à la fourchette car s'écoule
- ✓ Peut être consommé à la cuillère
- ✓ Texture lisse sans petits morceaux

3

*** Avant de tester...
vous devez vérifier**
la longueur de votre
seringue, car il existe
des différences entre
modèles. Votre
seringue doit être
comme celle-ci :



Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

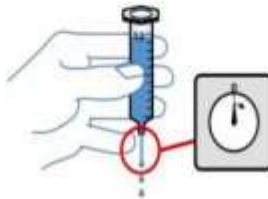
1. Retirez le piston.



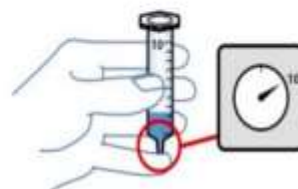
2. Bouchez l'embout avec votre
doigt et remplissez la seringue
jusqu'à 10 ml.



3. Retirez votre doigt et
démarrez le chronomètre.



4. Arrêtez l'écoulement au bout de
10 secondes.



L'échantillon-test s'écoule lentement
à travers une seringue de 10 ml en
laissant un résidu de plus de 8 ml.

MODEREMENT EPAIS

- ✓ Peut être bu au verre
- ✓ Un effort modéré est nécessaire pour le boire avec une paille standard (5mm de diamètre) ou large (6,9mm de diamètre)
- ✓ Ne peut pas être passé dans une poche à douille pâtissière car ne conserve pas sa forme
- ✓ Ne peut pas être consommé à la fourchette car s'écoule
- ✓ Peut être consommé à la cuillère
- ✓ Texture lisse sans petits morceaux

3

Poudres épaississantes remboursées par la sécurité sociale :



GEL CLEAR

(neutre)

Nutrisens

Niveaux IDDSI	 MODEREMENT EPAIS
Verre 100ml → 	1.5 dosette
Bol 300ml → 	4.5 dosettes



HYDRA CLEAR

(aromatisé)

Nutrisens

Niveaux IDDSI	 MODEREMENT EPAIS
Verre 100ml → 	Remplir la dosette jusqu'à la graduation 3
Pichet 1L → 	3 dosettes rases



Clinutren – Thicken'up clear

Nestlé

Niveaux IDDSI	 MODEREMENT EPAIS
Verre 100ml → 	2 dosettes
Bol 300ml → 	6 dosettes
1L → 	20 dosettes

TRES EPAIS

- ✓ Consommé à la cuillère
- ✓ Ne peut pas être bu au verre, ni aspiré à la paille
- ✓ Peut être passé dans une douille pâtissière (conserve sa forme)
- ✓ Bouge très lentement sous l'effet de la gravité
- ✓ Ne peut pas être versé

4

*** Avant de tester...**

vous devez vérifier

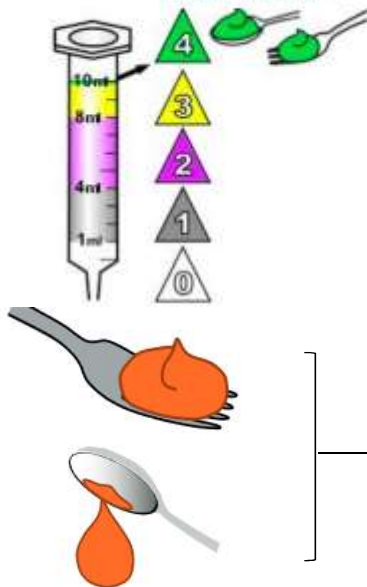
la longueur de votre seringue, car il existe des différences entre modèles. Votre seringue doit être comme celle-ci :



Longueur de la graduation de 10 ml = 61,5 mm

Ne s'applique pas : utilisez les tests d'égouttement à la fourchette et à la cuillère inclinée.

Niveau 4 : utilisez plutôt le test d'égouttement à la fourchette / à la cuillère inclinée



Une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous la fourchette, mais ne coule pas et ne s'égoutte pas en continu. Le bloc entier doit tomber de la cuillère sans adhérence.

TRES EPAIS

- ✓ Consommé à la cuillère
- ✓ Ne peut pas être bu au verre, ni aspiré à la paille
- ✓ Peut être passé dans une douille pâtissière (conserve sa forme)
- ✓ Bouge très lentement sous l'effet de la gravité
- ✓ Ne peut pas être versé

4

Poudres épaississantes remboursées par la sécurité sociale :



GEL CLEAR

(neutre)

Nutrisens

Niveaux IDDSI	4
	TRES EPAIS
Verre 100ml →	3 dosettes
Bol 300ml →	9 dosettes



HYDRA CLEAR

(aromatisé)

Nutrisens

Niveaux IDDSI	4
	TRES EPAIS
Verre 100ml →	Remplir la dosette jusqu'à la graduation 6
Pichet 1L →	6 dosettes rases



Clinutren – Thicken'up clear

Nestlé

Niveaux IDDSI	4
	TRES EPAIS
Verre 100ml →	3 dosettes
Bol 300ml →	9 dosettes
1L →	30 dosettes

6

CONSEILS POUR UNE DEGLUTITION SECURISEE



REPERER

SIGNALER

ADAPTER

Merci aux orthophonistes, diététiciennes et kinésithérapeutes qui ont participé aux groupes de travail sur la prise en charge de la déglutition sur le territoire Rhône Métropole Vienne Bourgoin et qui font partie des établissements suivants :

- Anne Boulangé, orthophoniste libérale et représentante du Syndicat Des Orthophonistes de la Région Auvergne-Rhône Alpes
- Centre d'accueil et de réadaptation pour personnes cérébrolésées, Saint-Martin-en-Haut
- Centre de Soins Médicaux et de Réadaptation du Val Rosay, Ugecam, Saint Didier au Mont d'Or
- Centre Médical de l'Argentière, Aveize
- Centre Hospitalier Lucien Hussel, Vienne
- Clinique Iris, Ramsay Santé, Marcy l'Etoile
- Clinique Iris, Ramsay Santé, Saint-Priest
- Clinique Les Lilas Bleus, Inicea, Lyon
- HAD Soins et Santé, Rillieux La Pape
- Hôpital des Charpennes, HCL, Lyon
- Hôpitaux Nord-Ouest, Villefranche-sur-Saône
- Hôpital Henry Gabrielle, HCL, Lyon
- Hôpital Saint Joseph Saint Luc, Lyon
- Médipôle Hôpital Mutualiste, Villeurbanne
- Unité Neurovasculaire, Hôpital Pierre Wertheimer, HCL, Lyon

Merci au groupe de travail qui a participé à la réflexion et à l'élaboration de ce livret.

Merci plus particulièrement à Gaëlle Chollier et Camille Lucasson, orthophonistes au CH Lucien Hussel de Vienne qui ont rédigé et conçu le livret.

Merci à Sandrine Brichon, chargée de communication Soins et Santé, pour la page de couverture.

Merci aux coordinatrices de l'IDDSI en France, de nous avoir permis l'utilisation des données traduites concernant l'IDDSI.

Merci aux animatrices de la filière AVC du territoire du Rhône Métropole Vienne Bourgoin qui ont animé ces groupes.

Merci à l'ARS Auvergne Rhône Alpes d'avoir permis la diffusion de ce livret.

