

1


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
 Liberté
Égalité
Fraternité


ARS
 Agence Régionale de Santé
 Île-de-France

Webinaire « *Riche et bon !* » 14/11/2023

Textures adaptées aux troubles de la déglutition : du nouveau !

Virginie RUGLIO
 Orthophoniste, *Chargée de cours, Formatrice*
 HEGP AP-HP Paris - Gériatrie Pre PAILLAUD
 Équipe Mobile Gériatrique Externe EHPAD Paris / 92 Sud
 CFUO Paris et Rouen - virginie.ruglio@aphp.fr



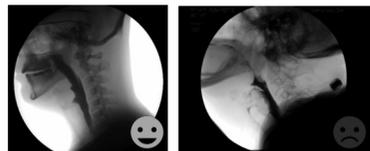
Liens d'intérêt : financiers : Sept. 2022 : Nestlé Health Science Webinaire « Troubles de la déglutition en neurogériatrie : principes de prise en soins et textures adaptées » ; Vivre au quotidien avec des troubles de la déglutition, De Boeck 2012 ; Non financiers : IGDSI - www.igdsi.org, FRIRG (groupe de référence IGDSI France), Reviewer Nutrition Clinique et Métabolisme 2022

1

2


ARS
 Agence Régionale de Santé
 Île-de-France

Déglutition, Troubles de la déglutition, Dysphagies



- Dysfonction / Difficultés à avaler
- ≈ 8 % de la population mondiale, tous âges*
- Complications
 - 
- Adaptations texture aliments & boissons : → compensation (+/- rééducation)
 - 
- Pluriprofessionnalité :
 - Projet de service / établissement : **médecins, orthophonistes, kinésithérapeutes, diététicien-nes, IDE, AS/ASH, pros de cuisine**
 - Langage commun !**

<https://tinyurl.com/29w5tm6> ; <http://vimeo.com/speechpathology> ;
 Logemann, 1998 ; Guatterrie & Lozano, 2005 ; Woisard & Puech, 2011 ; *Cichero et al., 2017

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

2

3


ARS
 Agence Régionale de Santé
 Île-de-France

TDD*, TNCm et optimisation des ingesta

Modification des boissons : au cas par cas (évaluation spé.)

- Viscosité / épaisseur** : modification de la vitesse d'écoulement : liquide ? fluide ? un peu épais ? moyennement épais ?...
 - 
- Saveurs** : sucré, salé, acide, poivré, pimenté
 - 
- Températures** : froid
 - 
- Stimulation chémoesthésique** carbonatation : eaux pétillantes grosses bulles
 - 

*Troubles de la déglutition

Logemann et al., 1995 ; Ebihara et al., 2011 ; Turkington, 2020 ; Nagano et al., 2022 ; Paulowski & Nasir 2016 ; Kawakami et al. 2019 ; Larsson et al 2017 cites par Walshe 2023

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

3

4


ARS
 Agence Régionale de Santé
 Île-de-France

TDD, TNCm et optimisation des ingesta

Modification des aliments : au cas par cas (évaluation spé.)

- Texture** : entier ? haché ? haché neuro ? tendre ? mouliné ? mixé ? lisse ?...
- Évitement** de certaines textures : *listes non exhaustives* :
 - À risque augmenté d'obstruction (raisins, cacahuètes...)
 - Mélanges solide / liquide (soupe vermicelle, pain dans boisson chaude...)
 - Filandreux, collants (feuilles, peaux...)
- Température** : froid ou chaud, pas tiède
- Aspect** : couleurs, formes, moulage purées ? (attention texture après moulage !), contraste assiettes & sets de table (basse vision, agnosies)
 - 
- Techniques d'aide** adaptées TNCm (comment proposer, accompagner, aider, manger mains ?...)
 - 

Saitoh et al., 2007 ; Ebihara et al., 2011 ; Derycke et colls. 2011, 2018 ; Walshe 2023.10

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

4

ars

Plaquette récapitulative

CLAN APHP 2013, 2018 : en cours de mise à jour 2024

Researchgate

Ruglio et colls, 2013, 2018

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

5

ars

Que propose l'IDDSI ?

(Standardisation internationale des textures adaptées aux dysphagies)

- Diagramme IDDSI : nombre défini de **niveaux de textures** d'aliments et d'épaississement de boissons → usage **standardisé international** (adultes, pédiatrie) : Nom, chiffre, couleur standardisés pour chaque niveau – **Descriptif** et non **prescriptif** (évaluation **détaillée par spécialiste** : Orthophoniste, MK, ORL / Phoniatre spé)
- Méthodes de **mesure objective**
- Autres ressources** : FAQ, Brochures patients, Fiches d'audit interne, Guides de mise en œuvre

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

Cichero, 2015 ; www.iddsi.org ; Vaillant et al., 2019

6

ars

Version française harmonisée internationale !

Juin 2022

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

Cichero, 2013 ; Steele et al., 2015 ; Hanson et al., 2019 ; Collectif francophone 2022 ; www.iddsi.org

7

ars

IDDSI – Boissons - Méthodes de test

Viscosité simplifiée, granulométrie, adhérence

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

<http://www.iddsi.org/>

8

ARSS IDDSI – Aliments - Méthodes de test

Fermeté, granulométrie, cohésion, adhérence

Crème pâtissière : niveau selon température de service :

FROID	CHAUD
TRES ÉPAIS	MOYENNEMENT ÉPAIS
SURFACE TEXTURE	SURFACE FLOWY THIN
SETI ONA FIRM	

Normal (7) / Purée fluide (3) / Tests IDDSI : au moment du service et à la température de service (6) / PETITS MORCEAUX TENDRES (6) / ADULTE (5) / ENFANT (5)

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

9

ARSS Modèle de mise en œuvre

Sensibiliser-Préparer-Adopter-Contrôler

Accompagnement au changement : processus +/- long et complexe selon site

Recommandations AFDN / SFNCM 2019

Sensibiliser

- Sensibiliser les établissements / secteurs à travers tous les cliniciens impliqués, les associations professionnelles et leur conseil d'administration, les industriels, administrations, gouvernements, chaînes logistiques et personnels auxiliaires
- Informer sur les implications et incidences : qui, quoi, où, quand, pourquoi et comment ?

Préparer

- Évaluer les procédés et protocoles susceptibles d'être modifiés
- Approuver les modifications de produits, préparer le matériel / faire l'inventaire / gérer les données informatiques
- Former les cliniciens, les intervenants et tout le personnel impliqué

Adopter

- Intégrer le nouveau système IDDSI à l'élaboration de produits commercialisés prêts à l'emploi, pré-emballés, et au sein des établissements et des chaînes de service alimentaire.
- Accompagner la transition et l'intégration

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

10

ARSS Ressources gratuites en ligne : www.iddsi.org

- Descriptions détaillées
- Méthodes de mesure (tests)
- Foire aux questions (FAQ)
- Guides de mise en œuvre
- Fiches d'audit interne
- Brochures patients

Licence Creative Commons 4.0 Attribution - Partage dans les mêmes conditions

Juillet 2022

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

11

ARSS Références & Liens

- Cichero, J. (2015). Introducing the new international dysphagia diet standardisation initiative (IDDSI) framework. Dietitian connection. <https://tinyurl.com/y6h6he4a>
- Cichero, J., Lam, V., Steele, C. M., Hanson, C., Chen, J., Dantas, R. O., Duvestein, J., Kayathil, J., Lecko, C., Murray, J., Pillay, M., Riquelme, L., & Stanich, S. (2017). Development of International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Fluids Used in Dysphagia Management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*, 32(2), 293-314. <https://doi.org/10.1007/s00455-016-9738-z>
- Derynck, B., Ruglio, V., Jean, C., Augé, C., Miseretti, V., Memaria, F., D'Andréa, C., Houdan, C., Ergler, A., & Lafaille-Roncoroni, V. (2011). Détection et prise en charge des troubles de la déglutition chez le sujet âgé hospitalisé – recommandations de bonne pratique. Commission Geriatrique du CLAN Centre-HP. En cours de réactualisation.
- Ishiyama, S., Kohzaki, M., Sato, Y., & Ishihara, T. (2011). Sensory stimulation to improve swallowing reflex and prevent aspiration pneumonia in elderly dysphagic people. *Journal of Pharmacological Sciences*, 115(2), 99-104. <https://doi.org/10.1002/jps.21848>
- Flynn, T., Smith, C. H., Walsh, C. D., & Walzhe, M. (2018). Modifying the consistency of food and fluids for swallowing difficulties in dementia. *Cochrane Database of Systematic Reviews*, 9. <https://doi.org/10.1002/14651914.CD13177802>
- Guetterie, M., & Lozano, V. (2005). Quelques éléments de physiologie de la déglutition. *Kinésithè*, 42, 2-9. <https://tinyurl.com/7zrh3hc>
- Kawaiishi, M., Simeoni, S., Tremblay, S., Hannah, R., Fujiwara, T., & Rothwell, J. C. (2019). Changes in the Excitability of Corticobulbar Projections Due to Intraoral Cooling with Ice. *Dysphagia*, 34(5), 708-712. <https://doi.org/10.1007/s00455-018-00774-4>
- Larsson, V., Torsson, O., Balow, M., & Londos, E. (2017). Effects of carbonated liquid on swallowing dysfunction in dementia with Lewy bodies and Parkinson's disease dementia. *Clinical Interventions in Aging*, 12, 1215-1222. <https://doi.org/10.1155/2017/12151222>
- McCurin, A., Boland, P., Kavanagh, M., Lisiecka, D., Roche, C., & Galvin, R. (2020). Do stroke clinical practice guideline recommendations for the intervention of thickened liquids for aspiration support evidence based decision making? A systematic review and narrative synthesis. *Journal of Evaluation in Clinical Practice*, 26(6), 1744-1760. <https://doi.org/10.1111/joc.15172>
- Miles, A., Liang, Y., Sekula, J., Broadmore, S., Owen, P., & Braakhus, A. J. (2018). Texture-modified diets in aged care facilities: Nutrition, swallow safety and mealtime experience. *Australasian Journal on Ageing*, 39(1), 31-39. <https://doi.org/10.1111/ajag.12460>
- Negoro, A., Maeda, K., Shimizu, A., Murotani, K., & Mori, N. (2022). Effects of Carbonation on Swallowing: Systematic Review and Meta-Analysis. *The Laryngoscope*, n/a(n/a). <https://doi.org/10.1002/lary.30019>
- Pasolunghi, B. R., & Neiss, S. M. (2018). Orosensory contributions to dysphagia: A link between perception of sweet and sour taste and pharyngeal delay time. *Physiological Reports*, 4(11), e12752. <https://doi.org/10.1093/physrpt/ryy192>
- Ruglio, V., Guérolle, M., Jean, C., Augé, C., Miseretti, V., Memaria, F., D'Andréa, C., Houdan, C., Ergler, A., & Lafaille-Roncoroni, V. (2017). Projet IDDSI pour une standardisation internationale des textures adaptées aux dysphagies. Traduction française des outils de l'IDDSI 2015. Rééducation
- Ruglio, V., Jean, C., Augé, C., Memaria, F., Miseretti, V., Ergler, A., & Szekely, C. (2013). Détection et prise en charge des troubles de la déglutition chez le sujet âgé hospitalisé : Plaqueette d'information destinée aux soignants. Commission Geriatrique du CLAN Centre-HP. <https://www.cclan.com/geriatrie>
- Saitoh, E., Shibata, S., Matsuo, K., Baba, M., Fuji, W., & Palmer, J. B. (2007). Chewing and food consistency: Effects on bolus transport and swallow initiation. *Dysphagia*, 22(2), 100-107. <https://doi.org/10.1007/s00455-006-9109-7>
- Steele, C. M., Alzanei, W. A., Ayakkalath, S., Barbon, C. E. A., Chen, J., Cichero, J., Couets, K., Dantas, R. O., Duvestein, J., Giosa, L., Hanson, B., Lam, P., Lecko, C., Leigh, C., Nagy, A., Namisavijam, A. M., Nascimento, W. V., O'Donnell, L., Smith, C. H., & Wang, H. (2015). The Influence of food texture and liquid consistency modification on swallowing physiology and function: A systematic review. *Dysphagia*, 30(1), 2-26. <https://doi.org/10.1007/s00455-014-9738-z>
- Steele, C. M., Namisavijam, M., Peterson, M. M., Gupta, B. T., Cichero, J., Duvestein, J., Hanson, B., Lam, P., & Riquelme, L. F. (2018). Creation and Initial Validation of the International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Functional Diet Scale. *Archives of Physical Medicine and Rehabilitation*, 99(5), 934-944. <https://doi.org/10.1016/j.apmr.2018.01.012>
- Turkington, J. (2020). Carbonation as a sensory enhancement strategy: Evidence for clinical implementation [PhD Thesis, The University of Queensland]. <https://doi.org/10.12561/uj.2020.030>
- Vaillant, M.-J., Alliger, M., Babler, N., Capello, J., Doussaud, M.-P., Puyssat, E., Fayemendy, P., Fiori, N., Guze, L., Hennequin, V., Lavaudier, F., Martineau, C., Morin, M. C., Mokaddem, F., Parmentier, I., Rassi Pazzi, F., Soriano, G., Verdier, L., Zupanovic, D., & Quillien, D. (2019). Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de soins. *Nutrition Clinique et Métabolisme*, 33(4), 239-253. <https://doi.org/10.1016/j.nutcli.2019.09.004>
- Wolski, M., & O'Rourke, S. (2013). Orice wale – Optimizing Nutritional Intake in Dementia Patients with Dysphagia.
- Woisard-Basolvi, V., & Puchet, M. (2011). La réhabilitation de la déglutition chez l'adulte. Le point sur la prise en charge fonctionnelle (2e édition revue et augmentée). Deboeck Supérieur.

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 – V. Ruglio

12

ARS

Merci de votre implication !

ALIMENTS

NORMAL
FACILE À MASTIQUER

PETITS MORCEAUX TENDRES

HÂCHÉ LIÉGÈRE

PURÉE LIÉGÈRE

PURÉE LIÉGÈRE

BOISSONS

TRÈS ÉPAIS

MODÉRÉMENT ÉPAIS

LÉGÈREMENT ÉPAIS

TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS

LIQUIDE

FRIG

www.iddsi.org

Groupe de référence IDDSI France : FRIRG

Groupe d'échanges pluriprofessionnels SOIGNANTS & RESTAURATION institutionnelle

Plaquette CLAN APHP 2018 (Researchgate)

Webinaire « Riche et bon ! » - 14 novembre 2023 - V. Ruglio