

Qu'en est-il des boissons ?

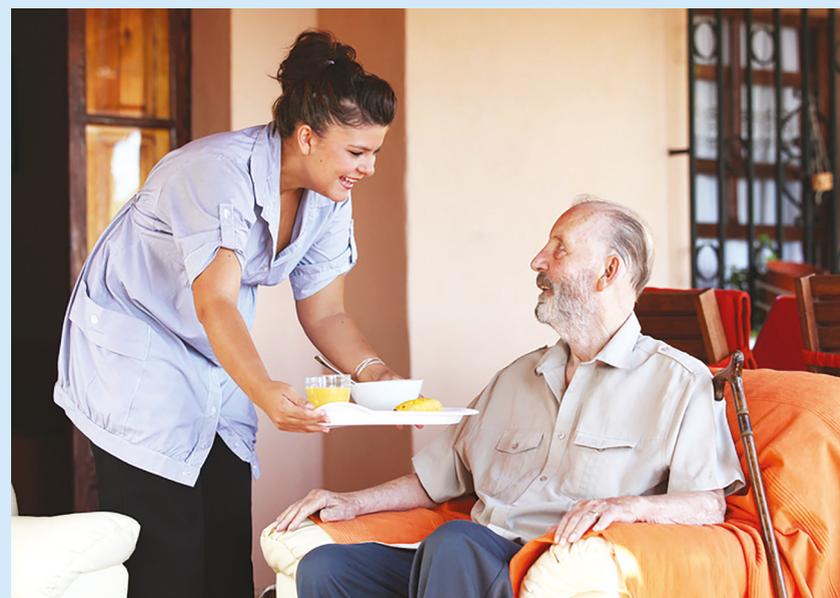
Selon la nature des troubles, il est possible qu'une personne rencontre des difficultés lors de la prise des liquides.

Les adaptations :

- Difficultés légères : on favorise les boissons stimulantes chaudes, pétillantes.
- Difficultés prononcées : on privilégie les boissons épaisses avec utilisation de gélifiants



Les textures modifiées



A travers 114 établissements et services répartis sur toute la France, l'association Groupe SOS Seniors maintient l'autonomie des seniors et réinvente de nouveaux modèles de services et d'accompagnement de la personne âgée au quotidien.

L'Association Groupe SOS Seniors

47, rue Haute Seille - 57000 Metz

Tél. : 03 87 22 21 00

dg.seniors@groupe-sos.org

www.groupesos-seniors.org

GroupesOS
Seniors Reconnu d'utilité publique

GroupesOS
Seniors Reconnu d'utilité publique

Conjuguons maintien
de l'autonomie et
plaisir alimentaire

groupesos-seniors.org

Qu'est-ce que la texture modifiée ?

Le repas en textures modifiées est proposé au résident qui rencontre des difficultés à la mastication et/ou la déglutition. La personne âgée s'expose alors au risque d'avaler de travers (appelé « fausse route ») ou à des problèmes bucco-dentaires (dentiers plus adaptés, douleurs de gencives,...), psychosociaux et nutritionnels.

Afin de préserver le temps du repas comme instant de plaisir, la variété des menus proposés dans l'établissement est transposée en textures modifiées.

Parmi les différentes sortes de textures modifiées, on retrouve :

Efforts de mastication-déglutition



La texture hachée : les aliments sont hachés et très tendres.

La texture moulinée : les aliments sont mous et granuleux.

La texture mixée : la texture est homogène.

La texture mixée lisse (semi-liquide) : la texture est fine et homogène.

La texture liquide : l'alimentation est fluide avec la consistance d'une crème anglaise. Les préparations doivent pouvoir être consommées à la paille.

Le saviez-vous ?

Jusqu'à **60%** des personnes âgées sont dénutries à leur arrivée en Ehpad.

(Selon les Recommandations professionnelles avril 2017 «Stratégie de prise en charge en cas de dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée» - Haute Autorité de Santé)

Quelques exemples de plats en texture modifiée :



Tomates farcies et riz aux herbes



Filet de poisson, riz et fondue de poireaux

A quel moment décide-t-on du passage à l'alimentation en textures modifiées ?

Chaque personne est différente.

C'est pourquoi, le choix du repas en texture modifiée est évalué de façon collégiale entre les soignants et le médecin. Cette décision est également communiquée aux proches de la personne âgée et/ou à son représentant légal.

Une réévaluation de cette décision est réalisée en fonction des besoins du résident.

Quels sont les besoins nutritifs de la personne âgée ?

- **2 000 kcal/jour** pour les hommes
- **1 800 kcal/jour** pour les femmes

Tous les aliments peuvent-ils être convertis en textures modifiées ?

La plupart des aliments peuvent être convertis* sous la forme de bouchées : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles etc...

Quelles sont les contre-indications d'une alimentation en textures modifiées ?

La personne âgée ne doit pas être découragée de consommer des aliments en textures modifiées : il s'agit d'une nouvelle forme d'autonomie dans laquelle le résident retrouve le plaisir de manger toute sorte d'aliment.

* En textures modifiées



Bon à savoir

L'apport extérieur de nourriture ou de boisson peut être à risque de fausse route. Sollicitez l'avis d'une infirmière ou d'un médecin coordinateur.

Nos équipes soignantes et cuisiniers se tiennent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.