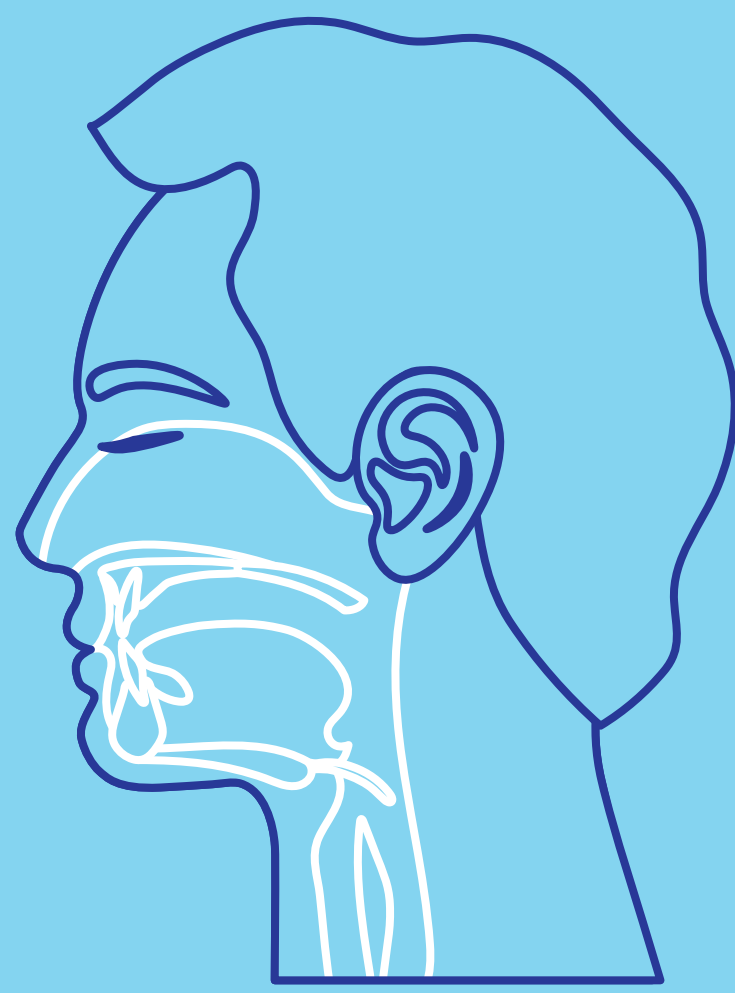


LA DYSPHAGIE : comprendre, prévenir, agir

Qu'est-ce que c'est ?

La dysphagie est un trouble de la déglutition liée à la difficulté du passage des aliments de la bouche vers l'estomac.

Cette pathologie n'engendre pas systématiquement des conséquences graves mais nécessite un suivi médical et une alimentation adaptée pour réduire le risque de fausse-route.

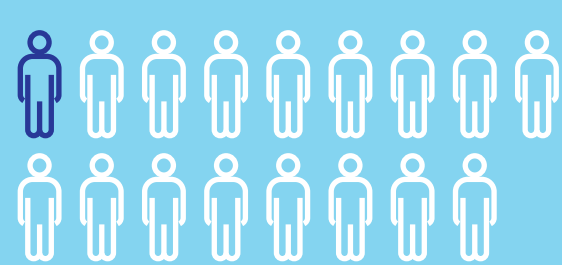


Qui ?



DANS LE MONDE

1/17



personne est atteinte de dysphagie¹

14 %

des plus de 50 ans présentent des signes cliniques de dysphagie²

55 %

des personnes ayant fait un **AVC aigu**³

80 %

des personnes atteintes de la maladie de **Parkinson**⁴

Les causes

- **Vieillessement**
- **Neurologiques**
AVC, maladie de Parkinson, SLA, etc.
- **Troubles musculaires**
Dermatomyosite, dystrophie musculaire, etc.
- **Secondaire à une pathologie ORL**
Cancers ORL, infections, diverticule de Zenker, etc.
- **Cancers de la tête et du cou**

Les symptômes à surveiller

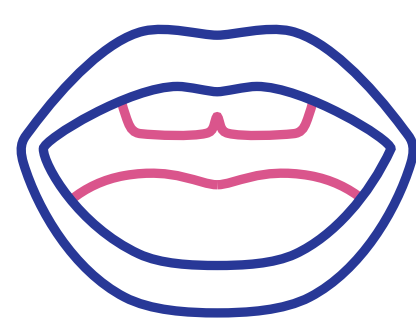
- **Manque de salivation**
Plusieurs tentatives pour avaler, nourriture ou boisson passant par le nez ou la trachée
- **Gênes et douleurs au moment de la déglutition**
Dues au passage d'un bol alimentaire non homogène dans les voies digestives
- **Toux, étouffements**
Dûs au passage d'aliments dans les voies respiratoires
- **Perte d'appétit**
Éviction de certains aliments, refus de manger, durée importante des repas, isolement social, perte de poids suite aux gênes et douleurs ressenties lors de la prise alimentaire
- **Difficultés à respirer après le repas, fièvre inexpliquée, changement de voix**



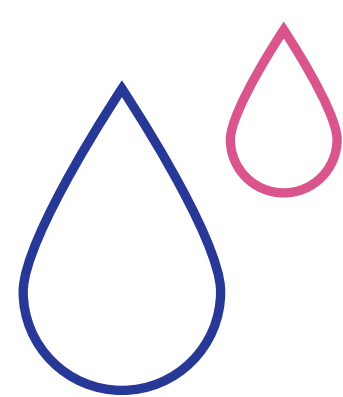
Votre patient est-il concerné ?

Il existe plusieurs questionnaires qui permettent d'identifier les personnes susceptibles d'être atteintes de dysphagie.

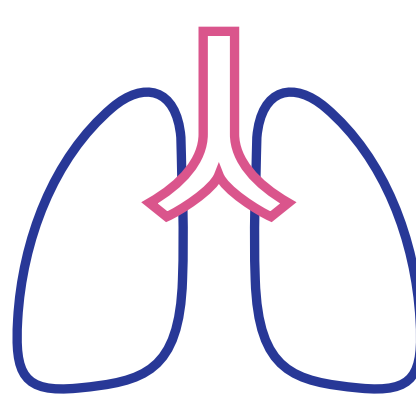
Les conséquences



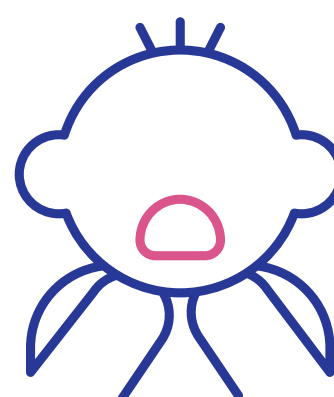
Dénutrition



Déshydratation



Infection pulmonaire
Possible en cas de fausse-route

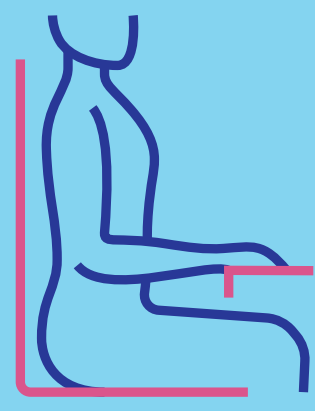


Asphyxie

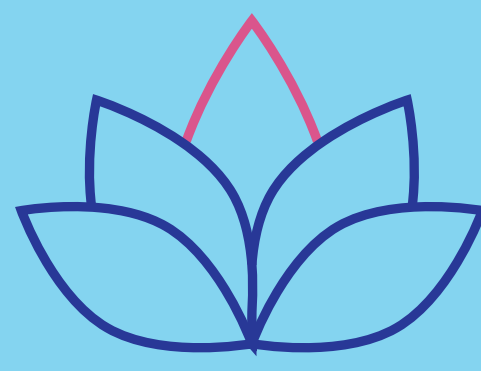
Nos conseils pour éviter les fausses routes



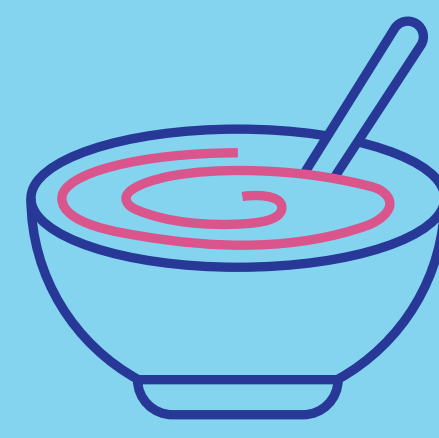
Contrôler régulièrement la santé et l'hygiène bucco-dentaire



Au moment du repas, être assis le cou vers l'avant

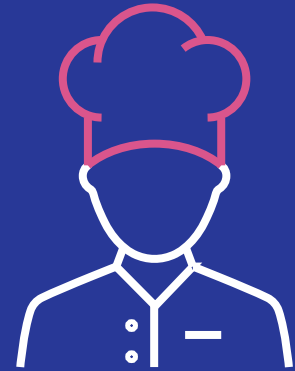


Manger sereinement



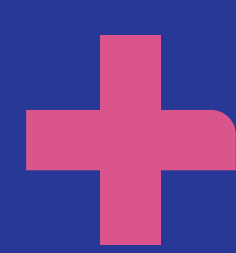
Adapter l'alimentation
Privilégier des aliments texturés (hachés, mouillés, lisses), éviter les aliments fibreux et stimuler la cavité buccale

Notre réponse et savoir-faire



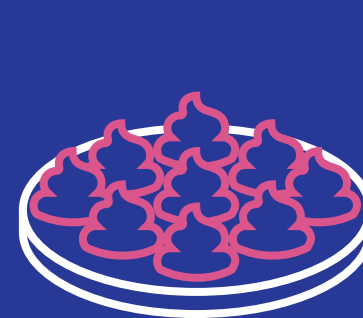
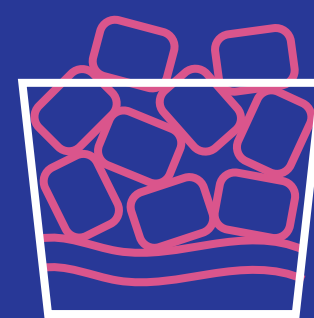
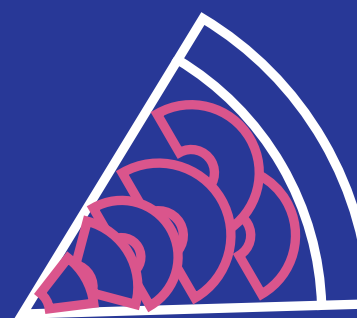
Une approche pluridisciplinaire

Une collaboration entre les professionnels de santé dont des orthophonistes, un chef cuisinier et le personnel accompagnant



Des repas adaptés

Des recettes nutritives aux textures modifiées respectant les grades de l'IDDSI (en fonction des capacités de déglutition de la personne)



PERMET DE RÉDUIRE LE RISQUE DE FAUSSES ROUTES ET DE CONSERVER LE PLAISIR DE MANGER