

Améliorer la sécurité des patients et des résidents: IDDSI, une terminologie standardisée préconisée?

Le projet IDDSI, initié en 2013 et mené par un comité d'experts internationaux, a permis de développer une terminologie, universelle et standardisée, ainsi que des définitions décrivant les aliments de texture modifiée et les liquides épaissis pour des personnes dysphagiques de tous âges, dans tout type de structures de soins et au sein de toutes les cultures.

Aurore PIERSON, diététicienne agréée – Responsable Diététique et Coordinatrice Qualité de la Restauration – VIVALIA – 100, route des ardoisières à 6880 Bertrix, 0496/45.79.26, aurore.pierson@vivalia.be



Depuis mai 2018, La Cellule Transversale de Dysphagie de Vivalia a implémenté de manière rigoureuse cette nomenclature International Dysphagia Diet Standardisation (IDDSI - standardisation internationale du régime en cas de dysphagie) après un long travail de concertation et de coordination des différents métiers impliqués dans la prise en charge de ces personnes dysphagiques (du dépistage de la dysphagie à la production et distribution de repas adaptés). La mise en œuvre de l'IDDSI a permis à notre institution de limiter la confusion et ainsi d'améliorer la continuité des soins, pour une meilleure sécurité des patients. Ce projet multidisciplinaire a permis aussi une meilleure compréhension et collaboration autour et avec le patient dysphagique.

Dysphagie...

La déglutition est un phénomène complexe qui permet l'alimentation per os (passage du bol alimentaire de la bouche jusqu'à l'estomac) tout en protégeant les voies respira-

toires. Sa fréquence est d'environ 300 fois par heure lors d'un repas, et d'une fois par minute en dehors des repas. Les troubles de la déglutition portent sur l'alimentation solide et/ou liquide, et sont principalement fréquents dans les pathologies neurodégénératives, les accidents vasculaires cérébraux, les cancers des voies aéro-digestives supérieures et chez les personnes âgées. Ils ont un impact souvent majeur car ils altèrent la qualité de vie quotidienne des patients et de leur entourage et peuvent conduire à une dénutrition et une déshydratation, d'où un impact possible sur la survie.

La dysphagie est définie comme une sensation de gêne ou de blocage au passage de l'alimentation au niveau de la bouche, du pharynx ou de l'œsophage.

La prévalence de la dysphagie est de 10 à 30% dans les hôpitaux, de 30 à 60% dans les maisons de retraite et de 9 à 40% chez des personnes âgées à domicile.

Pour répondre aux besoins de ces personnes avec des troubles de déglutition et éviter les complications, la texture des aliments et ou des boissons doit souvent être modifiée/adaptée.

“ Pour répondre aux besoins des personnes avec des troubles de déglutition et éviter les complications, la texture des aliments et ou des boissons doit souvent être modifiée/adaptée. ”

Qu'est-ce que le cadre IDDSI?

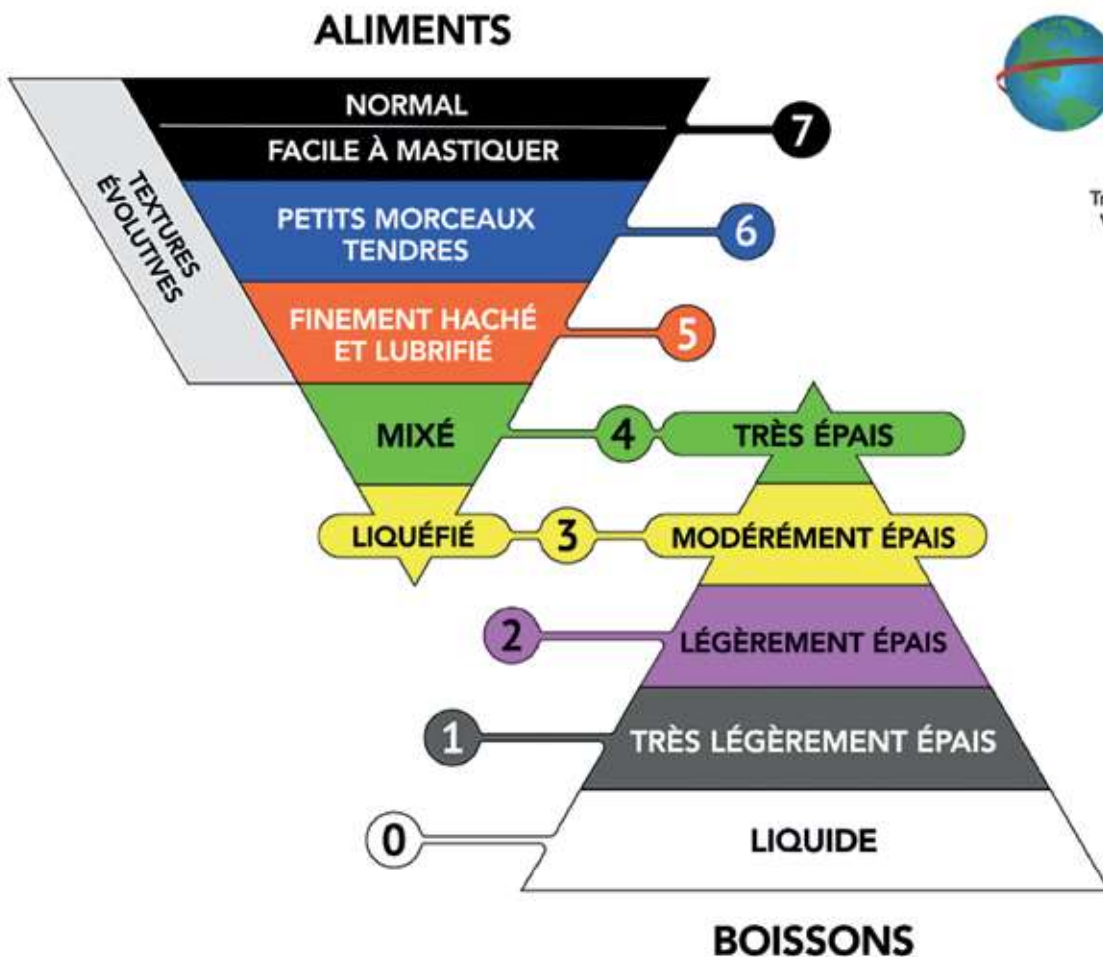
Le diagramme IDDSI (figure 1) se compose d'un continuum de 8 niveaux (0-7), où les boissons sont mesurées à partir des niveaux 0 à 4, tandis que les aliments sont mesurés à partir des niveaux 3 à 7. Les niveaux sont identifiés par des libellés, des numéros et des codes couleurs pour améliorer la sécurité et l'identification. A la base de la pyramide des boissons figurent les liquides, c'est-à-dire les boissons sous leur forme la plus fréquente et la moins modifiée. Plus on s'élève vers le sommet de cette pyramide, plus la modification de texture est importante, et plus les boissons sont épaisses. A la base de la pyramide inversée des aliments, donc dans la partie supérieure du diagramme, figure la grande catégorie des aliments de texture normale, non modifiée. Plus on descend vers le sommet de cette pyramide inversée, plus la modification de texture est importante.

Les documents IDDSI donnent de façon détaillée et précise les caractéristiques, les indications, méthodes de mesure

et exemples d'aliments correspondants pour chaque niveau de texture. Les descriptions et méthodes de tests standardisés permettent une production culinaire cohérente et des tests faciles des liquides épaissis et des aliments modifiés par niveau de texture.

“*Les descriptions et méthodes de tests standardisés permettent une production culinaire cohérente et des tests faciles des liquides épaissis et des aliments modifiés par niveau de texture.*”

Figure 1 Diagramme de l'IDDSI - <https://iddsi.org/framework/>





Quel intérêt d'une terminologie standardisée?

Dans les structures de soins, nous constatons une absence de terminologie commune pour qualifier les différentes textures proposées avec un nombre, des noms et des caractéristiques attribuées empiriquement et de façon extrêmement variable aboutissant à une prise en charge très hétérogène des troubles de la déglutition.

L'emploi d'une terminologie cohérente améliore la sécurité des patients et la communication entre les différents professionnels de la santé. Cette amélioration est également constatée lors du transfert vers un autre établissement de santé sensible à l'alimentation du patient.

L'utilisation d'une norme internationale tend à promouvoir les bonnes pratiques, l'efficacité et à sécuriser les professionnels comme les patients.

Terminologie standardisée = Assurance Qualité

“L'utilisation d'une norme internationale tend à promouvoir les bonnes pratiques, l'efficacité et à sécuriser les professionnels comme les patients.”



Comment s'y prendre en pratique?

Le guide de mise en œuvre de l'IDDSI destiné aux professionnels de la santé nous propose un échéancier avec des tâches-clés à réaliser pour mener à bien cette implémentation. Ce guide existe aussi pour le food service et catering et pour les industriels.

Les 6 tâches-clés identifiées par le comité IDDSI permettent d'avancer intelligemment et de façon structurée dans cette aventure IDDSI. L'échéancier suggéré peut être adapté en fonction des besoins et moyens disponibles:

- 1) Se familiariser avec les outils de l'IDDSI
- 2) Former des équipes de mise en œuvre de l'IDDSI
- 3) Déterminer les tâches de mise en œuvre et adapter l'échéancier
- 4) Relayer l'information
- 5) Vérification des boissons et aliments
- 6) Communication clinique



Pas encore convaincu...

En décembre 2019, La Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNCM) et l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN) ont établi 23 recommandations de bonnes pratiques sur les alimentations standards et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé. La 9ème recommandation concerne l'adaptation de l'offre alimentaire dans le cas de troubles de déglutition: «*Il est recommandé que les adaptations de textures soient établies selon les recommandations internationales de l'International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*». Dans un objectif de rationalisation, les établissements doivent tendre vers cette classification, en harmonisant les termes et les aliments proposés par niveau, en fonction de chaque établissement et du type de patients accueillis. Il ne s'agit pas pour les établissements de proposer toutes les déclinaisons de texture, mais de savoir identifier leurs propositions selon la classification IDDSI.

Et chez Vivalia, ça s'est passé comment?

1/ Création de la Cellule Transversale de Dysphagie

- Etat des lieux (multi-sites);
- Validation par les directions médicale et infirmière et les CLAN (Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition) de l'implémentation de l'IDDSI dans l'institution.

2/ Recherche et développement avec le Département Restauration (technique de cuisson garantissant la tendreté et goût du produit: cuisson basse température (longue de nuit), réflexion sur les agents texturants naturels et investissement en matériel: cubeuse, blixer, etc.)

- Audit des textures disponibles et créées et évaluation de la qualité organoleptique de ces textures modifiées;
- Formation des soignants avec quiz et récompenses;
- Implémentation sur un site pilote et un mois plus tard sur tous les autres sites;
- FAQ (Foire Aux Questions);
- Formation des acteurs de soins en extra muros et hors Belgique;
- Formation continue en interne;
- Et aussi partenariat en continu avec d'autres institutions de soins de santé (groupe de travail inter-institutions des déglutologues) !

Une collaboration et implication de tous les métiers est indispensable.

Beaucoup de travail mais énormément de satisfaction et de fierté pour tous.

“ Une collaboration et implication de tous les métiers est indispensable. ”

Ressources et outils pour la mise en œuvre de l'IDDSI

Rendez-vous sur le site <https://iddsi.org> et, après lecture attentive, l'IDDSI n'aura plus aucun secret pour vous ! Tous ces documents vous permettront de vous familiariser et d'implémenter/utiliser l'IDDSI.

Ci-dessous la liste des documents disponibles en traduction française (Europe) – GT ERU42 – LURCO «Traduction française (FR) des outils de l'IDDSI»

- Diagramme et descriptions détaillées de l'IDDSI – janvier 2018
- Méthodes de mesure IDDSI – janvier 2018
- Diagramme de l'IDDSI Niveau de preuve – octobre 2016
- Audit interne – 2018
- Carte test écoulement – 2018
- Guide de mise en œuvre de l'IDDSI: professionnel de la santé – 2018
- Foire aux Questions IDDSI FAQ – 2018
- Libellés des niveaux avec «facile à mastiquer» ERU42 LURCO 2019
- Classification et tests de l'alimentation et des boissons Adultes & Enfants

Beaucoup de documents ne sont pas encore disponibles en version française (Europe), n'hésitez pas à les consulter également.

Ces documents peuvent être utilisés par des personnes

ayant des problèmes de déglutition, leurs soignants et leurs cliniciens.

Pour en savoir plus:

IDDSI www.iddsi.org – application IDDSI et newsletters (! des mises à jour sont fréquentes), site Facebook L'IDDSI en France, Suisse & Belgique... (Groupe de travail ERU42 – LURCO «Traduction française (FR) des outils de l'IDDSI»), Belgian Society for Swallowing Disorders (BSSD), Academy of Nutrition and Dietetics

Les outils de l'IDDSI sont sous licence, vous devez donc citer celle-ci <https://iddsi.org/framework/> ! La modification des diagrammes ou des descripteurs dans le cadre IDDSI est découragée et non recommandée.

Références:

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative. (2020). *IDDSI A global initiative to improve the lives of over 590 million people worldwide living with dysphagia*. Retrieved from <https://iddsi.org/>

Quilliot, D., Thibault, R., Bachmann, P., Guex, E., Zéanandin, G., Coti-Bertrand, P., (...) & Caldari, D. (2016). *Traité de nutrition clinique. Tremblay-en-France, France : SFNEP*

Vaillant, M.-F., Alligier, M., Baclet, N., Capelle, J., Dousseaux, M.-P., Eyraud, E., (...) & Quilliot, D. (2019). Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé. *Nutrition clinique et métabolisme*, 33 (4), 235-253. doi:10.1016/j.nupar.2019.09.002

