

Retour d'expérience

Mise en place des textures IDDSI au sein des Cliniques de l'Europe

Omblin van der Hoeven | 24/04/2023

Dans l'article qui suit vous trouverez un résumé des étapes menant à l'implémentation des textures IDDSI (*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*) au sein des Cliniques de l'Europe, ainsi que les collaborations étroites qui ont eu lieu entre les services de diététique, de cuisine et de logopédie. L'application de cette méthode nous permet aujourd'hui de proposer aux patients dysphagiques des textures adéquates, gourmandes et adaptées au risque de dénutrition.

Article rédigé par Omblin van der Hoeven - Logopède & diététicienne aux Cliniques de l'Europe.

Pour toutes questions, n'hésitez pas à envoyer un e-mail à l'adresse suivante : o.vanderhoeven@cdle.be

Article rédigé avec l'aide du support visuel PowerPoint de Nolwenn Leduf - Logopède aux Cliniques de l'Europe.

Qu'est-ce que l'IDDSI ?

L'IDDSI est « une classification des textures alimentaires et hydriques destinée aux personnes dysphagiques ou qui présentent un trouble de la déglutition d'après l'expertise d'un·e logopède ». Le projet IDDSI est né en 2013, et c'est deux ans plus tard, en 2015, que le premier manuel descriptif des textures a été créé.

Les textures IDDSI des aliments et des boissons sont présentées sous forme de pyramide inversée comme suit :

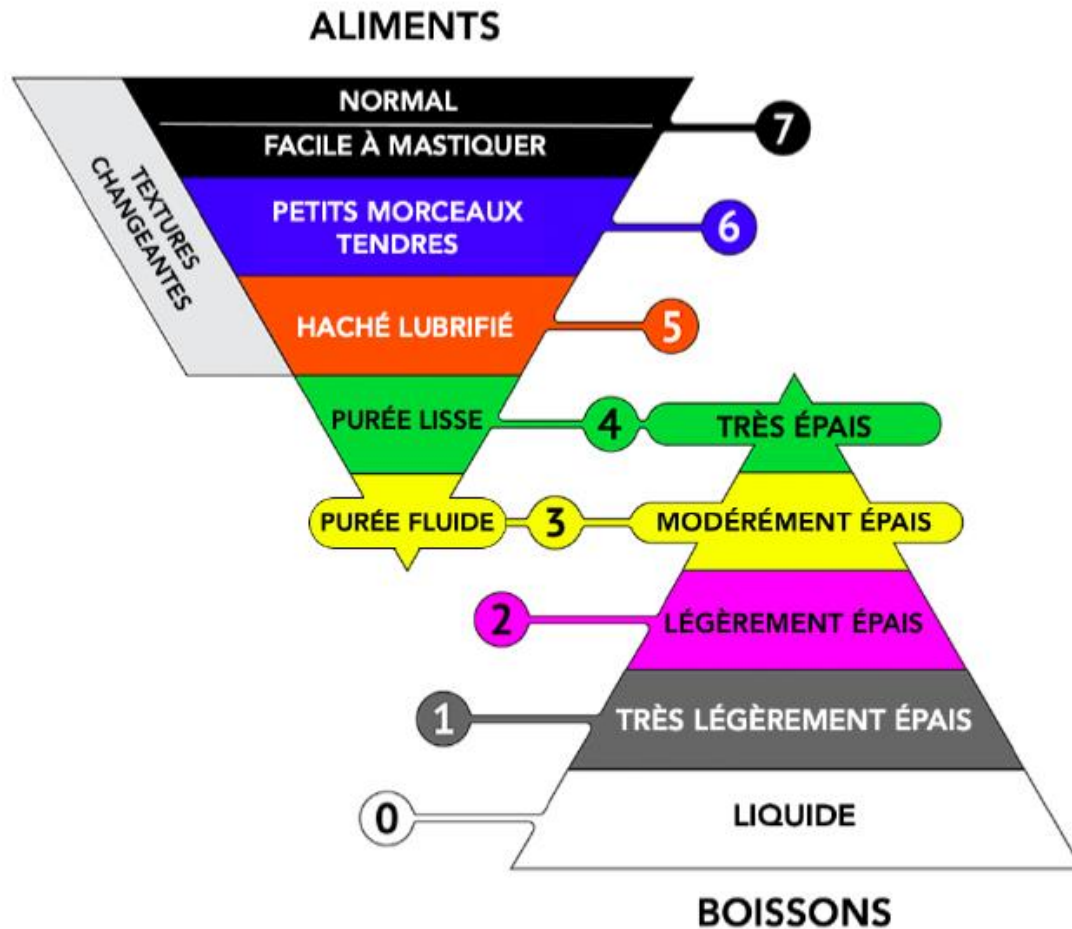


Diagramme IDDSI (The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative, 2019)

Quels sont les objectifs de l'IDDSI ?

La création du projet IDDSI a été motivée par deux grands objectifs :

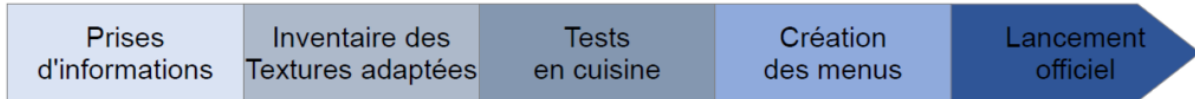
- **Homogénéité** : un des buts recherchés par l'IDDSI est de faciliter la prise en charge des patients dysphagiques en proposant aux hôpitaux, établissements de santé, etc. d'utiliser un vocabulaire commun lorsqu'il s'agit de parler de texture.
- **Variété** : ne pas interdire certains aliments, mais travailler à une modification de la texture de la préparation pour permettre une diversification des menus des patients dysphagiques.

Ces objectifs ont pour but d'optimiser la prise en charge des patients dysphagiques, d'éviter les risques d'inhalation/étouffement grâce à la modification des textures mais aussi de lutter contre le haut risque de dénutrition présent par défaut chez ces patients.

Qui est impliqué dans le projet ?

L'implémentation de l'IDDSI au sein d'un établissement est possible grâce à une collaboration étroite entre l'équipe de diététiciens, de logopèdes, de la cuisine et des déglutologues.

Comment le projet a-t-il été implémenté aux Cliniques de l'Europe ?



Rdv « Déglutologues »
Décembre 2019

1er Avril 2022

Le projet a démarré en décembre 2019 et s'est déroulé en trois temps :

- 1/La récolte de données sur l'IDDSI et l'analyse des infrastructures destinées à son implémentation.
- 2/Les textures ont fait l'objet d'un inventaire afin de pouvoir énumérer les différentes (nouvelles) textures que la clinique souhaitait inclure.
- 3/De nombreux tests ont eu lieu en cuisine, en présence de logopèdes, diététicien·ne·s et du personnel de cuisine. L'objectif était de créer des préparations qui respectent les spécificités de chaque stade de l'IDDSI tout en tenant compte du goût, de la composition nutritionnelle et de la logistique en cuisine.

Au total, quatre cycles de menus différents par saison ont été créés. C'est finalement le 1^{er} avril 2022 que le projet a réellement démarré aux Cliniques de l'Europe.

Le projet est né en deux ans et demi. Cependant, des ajustements de textures, menus et préparations ont encore régulièrement lieu. De plus, la texture IDDSI 3 (purée fluide) n'a pas encore été mise en place bien qu'elle fasse partie des projets futurs.

Lorsque les nouvelles textures ont été introduites au sein des Cliniques de l'Europe, une présentation du projet et des spécificités de l'IDDSI a été réalisée par les logopèdes et diététicien·ne·s pour le service infirmier.

The advertisement features the Yakult logo at the top center with the tagline "Science for Health". To the left are icons for a target, a calendar, and a document. To the right are icons for a doctor and a microscope. A red diagonal banner in the top right corner says "UPGRADE". The main text reads "COACHING GRATUIT POUR VOS PATIENTS" in large, bold, dark red letters. Below this, it says "Alimentation, Activité physique & Santé intestinale + test YAKULT". At the bottom, a dark blue button with white text says "INSCRIVEZ VOS PATIENTS", with a black mouse cursor pointing at it.

Communication de notre partenaire : Yakult

Quelles sont les problématiques rencontrées ?

Temps : Étant donné l'ampleur du projet et le nombre de personnes concernées par celui-ci, sa mise sur pied a pris beaucoup de temps. En effet, l'équipe s'est réunie plusieurs fois pour échanger sur la méthodologie et pour réfléchir aux freins et limites potentiels que ce changement allait engendrer.

Cuisine : Il a fallu former le personnel de cuisine car les normes recommandées par l'IDDSI sont précises et spécifiques. Nous entendons par cela la technique de cuisson (par exemple sous-vide pour que l'aliment soit tendre), la taille des morceaux, la texture des préparations mixées, etc. Tout ceci nécessite une réorganisation et de nouvelles techniques de travail pour le personnel de cuisine.

Coût : Le coût des produits a fait l'objet d'une difficulté avec par exemple le coût du pain timbale, l'adaptation/l'ajout d'aliments dans les fiches techniques, l'achat de mixeurs spécifiques, etc.

Priorité thérapeutique : Lorsqu'une texture modifiée ainsi qu'une alimentation thérapeutique doivent être combinées, un choix entre les deux est parfois requis pour une question de faisabilité technique. Par exemple, aux Cliniques de l'Europe,

un patient diabétique avec une texture IDDSI 4 (purée lisse) recevra une préparation à base de Cérélac® (Nestlé) avec de la compote, du lait et du sucre et non pas de l'édulcorant. En effet, il n'est pas toujours réalisable de respecter la texture ET l'alimentation thérapeutique car cela engendrait trop de dérivés à cuisiner. Il a été convenu au sein de notre établissement, que la texture prendrait le dessus.

Poursuite du projet – prochaines étapes ?

Pour pouvoir aller jusqu'au bout du projet, il semble essentiel de poursuivre la formation de chaque personne concernée : les infirmier·e·s, le personnel de cuisine, les diététicien·ne·s, les logopèdes et le service ORL.

Un réajustement des recettes/préparations est indispensable pour éviter l'accentuation de la dénutrition chez des patients déjà à haut risque. Cela, en révisant les fiches techniques par exemple, ou en proposant de nouvelles recettes adaptées aux différentes textures.

Il serait également intéressant de proposer aux patients dysphagiques, une fiche de sortie reprenant les informations clés concernant la texture adaptée ainsi que des idées de préparations ou des journées types enrichies.

Bibliographie

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (2019), Disponible à l'adresse suivante : www.iddsi.com (consulté le 03 mars 2023)