



Nicolas Chaze - mar, 25/04/2017 - 00:01

Le spécialiste de la restauration collective Sodexo réintroduit des morceaux dans certaines de ses préparations culinaires servies dans les maisons de retraite médicalisées. Objectif: redonner de l'appétit au quatrième âge.

Difficile de garder l'appétit quand tous les repas, sans exception, se limitent à de la bouillie. Si mixer les aliments destinés à certaines personnes âgées dans le but d'éviter la dysphagie (fausse route alimentaire) est indispensable, le géant de la restauration collective Sodexo lance un programme qui consiste à réintroduire des morceaux dans certaines préparations servies dans les maisons de retraite. Il s'agit précisément de redonner l'appétit aux pensionnaires, en réintroduisant des textures culinaires plus variées.

Après deux ans de recherche, Sodexo qui dit s'être accompagné du chef Michel Bras, trois étoiles au Michelin, et de médecins, dentistes, orthophonistes, veut promouvoir son nouveau credo: "Mixons moins, mangez mieux".
Contre la généralisation du "tout mixé"

Manger des aliments mixés part d'une bonne intention, rappelle l'industriel. Mais ce qui était "initialement prévu pour les personnes ayant subi un AVC" s'est généralisé à toutes les personnes ayant des troubles de la déglutition. Ainsi dans certains EHPAD (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), entre 30 et 50% de pensionnaires consomment ces "repas de textures simplifiés".

Le problème lié à l'ingestion de nourriture mixée est double. D'une part, il n'abolit pas les risques de dysphagie. Ainsi, une étude américaine de 2005 citée par Le Parisien, fait valoir que 61% des plus de 60 ans morts par asphyxie avaient avalé une nourriture mixée ou hachée. D'autre part, et surtout, il peut conduire à une perte d'appétit et à un risque de dénutrition. Sans oublier la crainte d'être stigmatisé comme un des résidents cantonnés à la bouillie, ni la perte musculaire induite, au niveau des maxillaires.
Vers des textures variées et adaptées à chacun

Passer du "tout mixé" au "tout solide" serait aussi une erreur et de toute façon impraticable. Les experts culinaires préfèrent parler d'alimentation à texture modifiée, allant du "haché grossièrement" au "mixé-lisse". L'objectif est de trouver le meilleur aménagement possible en fonction de la pathologie rencontrée.

Il y a quelques années, le menu se cantonnait parfois à 'entrée, plat dessert', le tout mixé (en même temps) et servi à la louche", expliquait en 2013 Yannick Strottnner, conseiller au Centre culinaire contemporain de Rennes et président de l'Association culinaire des établissements hospitaliers de France (Acehf). (...)

Auteur de l'article original:

David Namias

Source:

BFM TV

Date de publication (dans la source mentionnée):

Samedi, 22. Avril 2017

[Pour consulter la suite de l'article suivez ce lien](#) ^[1]

Mots-clés:

[alimentation](#) ^[2]

[nutrition](#) ^[3]

[texture](#) ^[4]

[mouliné](#) ^[5]

[mixé](#) ^[6]

[oralité](#) ^[7]

[déglutition](#) ^[8]

[dysphagie](#) ^[9]

[nourriture](#) ^[10]

[ehpad](#) ^[11]

URL source: <https://www.orthomalin.com/actualites/actualite-professionnelle/nutrition-vers-la-fin-du-tout-mixe-pour-les-personnes-agees-en>

Liens

[1] <http://www.bfmtv.com/sante/nutrition-vers-la-fin-du-tout-mixe-pour-les-personnes-agees-en-maisons-medicalisees-1146627.html#xtor=AL-68>

[2] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/alimentation>

[3] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/nutrition>

[4] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/texture>

[5] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/mouline>

[6] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/mixe>

[7] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/oralite>

[8] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/deglutition>

[9] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/dysphagie>

[10] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/nourriture>

[11] <https://www.orthomalin.com/etiquettes/ehpad>