



COMITE ETHIQUE - MARS 2023

L'alimentation (2^{ème} partie)

Lorsque des dysfonctionnements (oralité, déglutition) viennent compliquer la prise alimentaire, bien se nourrir est-il encore possible ?

L'équilibre diététique prime-t-il sur la saveur gustative ?

La dénutrition conduit-elle à une gastrostomie ?

Ce comité s'inscrit en complément du comité d'octobre 2022 portant aussi sur l'alimentation.

Constats :

- **L'immobilité accentue les troubles du transit** et réduit la dépense énergétique sauf pour une personne spastique qui brûle beaucoup de calories.
- **Les troubles sensoriels et des troubles mécaniques** (qui impactent la mastication, la déglutition, le transit...) impliquent une alimentation différenciée et individualisée.
- **Les prestataires de repas semblent faire prévaloir la qualité nutritionnelle** sur la diversité des menus, leur aspect ou même leur qualité gustative.
- **Les établissements s'attachent à des normes d'hygiène alimentaire** qui empêchent d'assaisonner ou d'accommoder un plat à ses goûts, à ses besoins. Pour les repas mixés, il est remarqué que plus on ajoute de la sauce aux aliments, plus on transforme leur goût.
- **La prévention des risques de malnutrition** est une préoccupation constante et dans les établissements pour adultes de plus en plus de personnes ont des compléments alimentaires.
- **L'aspect financier** est identifié comme levier pour permettre un repas de qualité de la part des prestataires mais aussi un personnel suffisant pour accompagner le temps des repas.



Questions :

- **Comment évaluer la qualité gustative** des plats lorsque la personne n'a pas la capacité de s'exprimer ?
- **Les professionnels ont à charge de bien donner le repas** (une certaine pression à bien faire) mais tout étant équilibré selon des normes, comment juger si c'est la bonne proportion qui est servie à chacun ?
- **Comment une confiance est accordée aux professionnels** pour les questions d'hygiène alimentaire, d'ajout de liants, de réalisation de mixés ?
- **Comment garde-t-on une convivialité** tout en respectant les règles diététiques et les normes d'hygiène alimentaire et peut-on s'autoriser à ne pas forcément manger équilibré ?
- **Quelles sont les risques d'une dénutrition** en termes d'intégrité physique et comment la prévenir ?
- **Quel est l'impact d'une gastrostomie** sur le quotidien de la personne concernée et de sa famille ? Est-ce que « goûter » reste possible, est-ce une solution réversible, l'accord de la personne concernée peut-il primer sur celui de ses parents ?

Propositions :

- **Maintenir la fréquence des commissions repas** et des réunions avec les prestataires afin de faire émerger des solutions.
- Veiller à ce que les conclusions des **enquêtes de satisfaction** soient prises en compte et qu'un retour soit fait aux résidents.
- **Former les maitresses de maison** car leur rôle est primordial pour individualiser les repas et influencer les facteurs de malnutrition.
- **Enrichir les apports nutritionnels** peut être nécessaire mais sans forcer les quantités d'aliments à ingérer.
- **Mieux informer** les familles et les personnes concernées :
- **Des ateliers sur la nutrition** (à l'exemple des ateliers sur l'alimentation entérale) pour aider à mieux comprendre les spécificités des dysfonctionnements alimentaires en lien avec la paralysie cérébrale, les complications qu'ils induisent ainsi que les solutions possibles pour éviter une dénutrition.
- Lorsque les troubles de l'oralité sont importants, **savoir repérer les fausses routes**, la détresse de la personne, voire sa douleur lors des repas. Rechercher ensemble les adaptations possibles et parfois accompagner le moment où se nourrir par la bouche n'est plus possible.
- **La pair-aidance** pour partager les témoignages des personnes qui ont fait l'expérience d'une gastrostomie, leurs appréhensions, leurs doutes mais aussi les bénéfices en termes de qualité de vie.



Cette synthèse a été élaborée à partir des réflexions des membres du comité éthique d'Alpysia. Elle a vocation à servir de repères pour améliorer la qualité de vie des personnes accompagnées. Compte-rendu complet transmis sur demande à ethique@alpysia.org