

# Les troubles de la déglutition dans les maladies neurodégénératives

## La déglutition : qu'est-ce que c'est ?

### 3 phases :

- **Phase orale, volontaire** : préhension, mastication et propulsion des aliments vers le fond de la gorge.
- **Phase pharyngée, automatique et réflexe** : protection des voies aériennes et transport des aliments vers l'entrée de l'œsophage.
- **Phase œsophagienne, réflexe** : transport des aliments jusqu'à l'estomac.

## Les causes d'un trouble de la déglutition

- Syndrome frontal (hyperphagie, distractibilité) ;
- Syndrome parkinsonien ;
- Mycoses oro-pharyngées ;
- Négligence de l'état dentaire ;
- Trouble du comportement : déambulations, cuillérées de taille inadaptée, prise alimentaire trop rapide, distractibilité ;
- Perte de contrôle de ses mouvements ;
- Trouble de la vigilance ;
- Structures impliquées dans la déglutition inefficaces (sécheresse buccale, édentation, prothèses dentaires manquantes, mastication inefficace).

## Les signes d'alerte d'un trouble de la déglutition

### Signes liés aux repas

- Mastication inefficace ;
- Reflux nasal ;
- Bavage ;
- Douleur dentaire ;
- Difficulté à avaler, sensation de blocage lors du passage des aliments vers l'estomac ;
- Durée des repas anormalement longue ;
- Toux pendant et/ou après la prise alimentaire ;
- Résidus alimentaires dans la bouche après la prise alimentaire ;
- Sélectivité alimentaire.

### Signes plus globaux

- Bronchites et encombrement pulmonaire fréquents ;
- Perte de poids.
- Episodes de fièvre.

## Les conséquences d'un trouble de la déglutition

- Pneumopathies d'inhalations = infections pulmonaires fréquentes ;
- Etouffement ;
- Déshydratation ;
- Malnutrition et/ou dénutrition ;
- Perte de l'estime de soi ;
- Refus de s'alimenter ;
- Perte d'autonomie pendant le repas ;
- Retrait social.

# Comment prévenir les troubles de la déglutition ?

## Prise en charge orthophonique, trois objectifs :

- ✓ Sécurité
- ✓ Maintenir les apports nutritionnels et hydriques
- ✓ Maintenir l'autonomie et le plaisir de manger

## Aménagement de l'environnement :

- ✓ Environnement calme, sans télévision, radio, évitez l'éblouissement par les rayons du soleil ;
- ✓ 2 pieds à plats. Appuis bien au fond de la chaise et dos droit ;
- ✓ Prothèses dentaires adaptées.

**Position de sécurité : menton vers la poitrine, en flexion.**

## Aménagements des ustensiles :

- ✓ Petite cuillère et fragmentation des repas ;
- ✓ Verre à découpe nasale ;
- ✓ Évitez les pailles ;
- ✓ Assiette creuse ou à rebord ;
- ✓ Couverts avec gros manches en mousse.



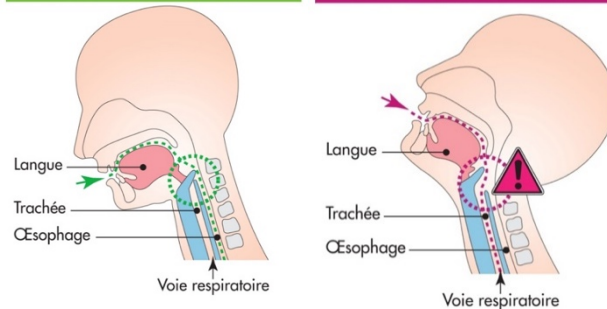
## Adaptations des aliments :

- ✓ Température (bien froid ou bien chaud) ;
- ✓ Bien assaisonnés pour relever le goût ;
- ✓ Textures homogènes, plats en sauce ;
- ✓ Boissons bien fraîches et pétillantes, éventuellement sucrées, possibilité de les épaissir ;
- ✓ Enrichissement des plats (crème, beurre...)

Après le repas : tousez, raclez la gorge, avalez plusieurs fois même s'il n'y a plus rien en bouche.

FAIRE : BAISSER LA TÊTE

NE PAS FAIRE : LEVER LA TÊTE



## Textures à risque : soyez vigilants !

Types d'aliments	Exemples
Dispersibles	Semoule, petits pois
Collants	Camembert
Double texture	Potage avec morceaux, fruits juteux, tartine trempée
Filandreux	Haricots verts, poireaux
Durs	Croûte de pain, viande bien cuite

## Références utiles

<http://www.francealzheimer.org/>

Briot-Boudou, M., Ponnelle, I., ... El Haimer, B. (2016). *Mixé ou entier, le même repas pour toute la famille*. Ortho édition

Sidobre, P., Chevallier, C., ... Puech, M. (2011). *Saveurs partagées*. De Boeck Solal.

<http://www.mangermains.fr/>