

Dysphagie: Le CSSS innove dans la nourriture pour aînés

Une innovation technologique dans le monde du traitement nutritionnel de la dysphagie.

DANIEL DESLAURIERS

info.nord@hebidosquebecor.com

Le Centre de santé et de services sociaux des Sommets introduira graduellement, dans l'assiette des résidents de ses trois centres d'hébergement (Pavillon Philippe-Lapointe à Sainte-Agathe-des-Monts, Centre d'hébergement de Mont-Tremblant et Centre d'héberge-

ment de Labelle) et des personnes hospitalisées à l'hôpital de Sainte-Agathe-des-Monts, des aliments thérapeutiques qui s'apparentent aux aliments conventionnels par leur apparence, leur goût et leur valeur nutritive.

À Labelle, on sert déjà ces aliments à texture modifiée aux aînés. Des études cliniques ont démontré que ces aliments, issus d'une nouvelle technologie alimentaire pour les aînés, améliorent la santé des person-

nes souffrant de dysphagie, qui s'étouffent en mangeant ou qui ont de la difficulté à mastiquer ou à avaler.

Les personnes souffrant de dysphagie craignent de manger des aliments conventionnels. La force des mâchoires d'une personne dysphagique (60 lbs) est plus faible par rapport à une personne en santé (120 lbs). Par conséquent, elle ne peut pas bien mastiquer les aliments. Dénutrition, perte de poids, lenteur à s'alimenter, étouffement et infections (dont la pneumonie) sont au nombre des conséquences de la dysphagie, sans compter une diminution de la qualité de vie et de l'autonomie.

Déjà implanté dans certains établissements au Québec, ces aliments ont permis de

rehausser considérablement le bien-être et le plaisir de manger des personnes dysphagiques. Plus d'une trentaine de mets principaux font partie du répertoire qui comprend plus de 60 aliments (des crudités jusqu'au dessert).

Apparence normale

Ces menus complets et nutritifs sont d'apparence normale. Pour les aînés, c'est un bonheur de redécouvrir l'apparence normale et les saveurs authentiques des aliments.

«Au moins 30% de nos résidents et environ 10% des personnes âgées de 65 ans et plus souffrent de dysphagie, un total estimé à 400 000 au Canada», précise le directeur général du CSSS des Sommets, Yves Lachapelle.



Sur la photo, une partie de l'équipe du service alimentaire au Centre d'hébergement de Labelle. Dans l'ordre habituel, Denis Morin, cuisinier, Gaétan Cédilotte, aide-cuisinier, Sylvie Lalande, préposée au service alimentaire, et Audrey Hamel, nutritionniste. Absents au moment de la photo: André Alexandrovitch, aide-cuisinier, Nicole Lussier, cuisinière, Colette Laurin, préposée au service alimentaire, et François Robert, assistant-chef au service alimentaire.

L'INFORMATION DU NORD
VALÉE DE LA ROUGE