

«Manger mou» amélioré

Finies les traditionnelles purées de pommes de terre et de viande au Centre d'hébergement de Saint-Lambert. Depuis une semaine, les résidents ont droit à du « manger mou » nouveau genre composé notamment de jambon, de poulet et même de salade verte.



ÉRIC-YVAN
LÉVESQUE
Le Journal de Montréal

Comme 25 autres établissements du Québec, le centre a adopté les aliments de la marque Epikura. «Les assiettes se vident alors qu'avant, il n'était pas rare qu'on voie des restes», dit Hélène Asselin, diététiste et chef de la nutrition clinique au CSSS Champlain.

Contrairement aux trois boulettes de pommes de terre, de légumes et de viande, on retrouve maintenant au menu du jambon à l'ananas, du poulet chasseur, des quartiers de betteraves et des pointes d'asperges.

Mourir de faim

Ces aliments, identiques dans leur goût et dans leur forme à des aliments réguliers, peuvent être consommés par les personnes qui éprouvent de la difficulté à mastiquer et à avaler.

On veut ainsi diminuer la dénutrition et l'étouffement chez les personnes âgées en lourde perte d'autonomie.

aliments thérapeutiques, Thérèse Dufresne. «Il est carrément immoral de laisser nos aînés mourir de faim parce qu'on leur sert des aliments déficients et peu appétissants.»

« LES ASSIETTES SE VIDENT
ALORS QU'AVANT, IL
N'ÉTAIT PAS RARE QU'ON
VOIT DES RESTES »

HÉLÈNE ASSELIN

«C'est la fin du *manger mou*», décrète avec joie la créatrice de ces nouveaux

Le marché canadien

Le produit, de texture plus lisse que les purées, qu'elle a mis au point à l'hôpital Sainte-Anne fait fureur partout. Si bien qu'elle a fondé une entreprise, Prophagia, et se lance à l'assaut du marché canadien.

«Le Québec mène le bal à travers le monde dans ce domaine», affirme avec enthousiasme Paul-Guy Duhamel, de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec. Nul n'étant prophète en son pays, Thérèse Dufresne a reçu de l'aide du gouvernement du Nouveau-Brunswick, mais elle attend toujours celle de Québec.

LA DYSPHAGIE EN BREF

Maladie qui rend difficile la déglutition, la mastication et qui provoque des étouffements en mangeant

■ 10 % des 65 ans et plus en souffrent au Québec

■ Jusqu'à 70 % des patients en hébergement sont touchés

■ La dysphagie cause de la dénutrition chez 75 200 aînés

■ Jusqu'à 14 000 en mourront

Source: Thérèse Dufresne, Prophagia

■ Le coût du menu Epikura est d'environ 8 \$ par jour par patient.

eylemay@journalmtl.com

ÉCRIVEZ-NOUS : opinionsjdm. **canoe.ca**
APPELÉZ-NOUS : Md: (514) 529-1177 Ext: 1888 767-6161