

tendances petites et créatives

De la nourriture molle qui ne goûte pas l'hôpital

Prophagia. Deux nutritionnistes s'attaquent à la dysphagie avec des produits alimentaires adaptés aux besoins des patients.

par Dominique Froment > dominique.froment@transcontinental.ca

Pour les personnes dysphagiques, manger est douloureux. C'est avec toutes les peines du monde qu'elles déglutissent, si bien que pour se nourrir, elles doivent souvent se contenter d'avaler des bouillies sans saveur, à la texture peu inspirante.

La dysphagie, une fatalité? Pas de l'avis des deux nutritionnistes qui ont créé Prophagia, une entreprise qui se donne le mandat d'agrémenter le menu des malades de rôti de boeuf ou de dinde, de jambon à l'ananas ou de brochettes de poulet.

Vendus jusqu'à présent uniquement dans les centres de soins de longue durée, ces aliments remodelés à texture contrôlée de marque Epikura seront offerts incessamment, à titre expérimental, au comptoir santé de cinq magasins Wal-Mart au Québec. Un repas complet coûtera environ 10 \$.

Comment l'idée vous est-elle venue? « Quand je suis arrivée à l'hôpital Sainte-Anne, au début des années 1990, plusieurs de ses 900 pensionnaires mouraient de dénutrition. Il n'y avait aucune approche scientifique du problème; c'était vu comme une fatalité », relate Thérèse Dufresne, présidente-directrice générale de Prophagia.

La langue des personnes dysphagiques ne bouge quasiment plus, leur bouche ne se ferme plus, car leurs mâchoires sont trop faibles. Dans une grande proportion, ces personnes âgées ont

subi un accident cérébrovasculaire ou souffrent de démence, de maladies dégénératives comme celles d'Alzheimer et de Parkinson, de sclérose en plaques ou encore du cancer de la gorge. Elles sont plus de 100 000 au Québec, la plupart souffrant de carence alimentaire. Et avec le vieillissement de la population, ce nombre ira croissant.

M^{me} Dufresne, qui arrivait du milieu industriel, avait une culture de R-D qu'elle a amenée à l'Hôpital Sainte-Anne, mieux connu sous le nom d'Hôpital des Vétérans. Elle a fait beaucoup d'essais, commis beaucoup d'erreurs, mais au bout de cinq ans, en 1998, elle est prête à proposer son nouveau menu.

« Il a connu tant de succès à l'hôpital que le ministère des Anciens Combattants m'a demandé de l'offrir ailleurs », raconte M^{me} Dufresne, âgée de 55 ans.

Elle a donc rédigé son plan d'affaires et s'est associée à Nicole Lachance, nutritionniste au même hôpital, avec qui elle a fondé Prophagia en 2000. L'Hôpital des Vétérans leur fournit gratuitement des locaux.

Est-ce que ça marche comme prévu? « Ça va moins vite que ce à quoi je m'attendais, et par conséquent, ça nécessite aussi davantage d'argent que prévu », affirme la dirigeante.

Le financement. Les deux nutritionnistes sont action-



« Sans qu'on y ajoute quoi que ce soit, nos aliments transformés ont un goût plus prononcé parce que leur nouvelle texture favorise une meilleure détection des saveurs par les papilles gustatives déficientes des dysphagiques », explique Thérèse Dufresne, nutritionniste et pdg. [Photos : Dominique Froment]

naires majoritaires. Deux anges financiers, Roger Néron et Denis Tremblay, quelques sociétés de capital de risque ainsi que la famille Berthelet, des Produits alimentaires Berthelet, complètent l'actionnariat.

« Nous discutons actuellement avec un partenaire stratégique qui nous aiderait à développer la vente au détail », confie Thérèse Dufresne.

La technologie. Pas simple de créer une recette qui répond vraiment aux besoins des personnes dysphagiques : l'aliment doit être mou, mais pas trop; il ne doit pas s'effriter dans la bouche; il ne doit pas être spongieux; il doit être nutritif et avoir l'aspect et la

texture d'origine pour être appétissant.

Prophagia traite à l'aide d'un moulin colloïdal qui transforme les aliments en une solution homogène de petites particules. Son processus de production, breveté, permet d'obtenir un « indice de texture pour une déglutition sécuritaire ».

Les aliments, une fois structurés dans le moulin, sont versés dans des moules qui reproduisent leur forme originale, puis congelés.

« Sans qu'on y ajoute quoi que ce soit, nos aliments transformés ont un goût plus prononcé parce que leur nouvelle texture favorise une

meilleure détection des saveurs par les papilles gustatives déficientes des dysphagiques », explique M^{me} Dufresne.

Quelques-uns des 22 produits Epikura sont offerts en deux versions, l'une pour dysphagie légère, l'autre pour dysphagie plus sévère.

La commercialisation. Prophagia, qui emploie sept personnes, commercialise ses aliments dans près de 40 établissements de soins de longue durée de la province, à l'hôpital de Lache-

(CV)

Nom : Thérèse Dufresne
Âge : 55 ans
Titre : Pdg
Entreprise : Prophagia

Directrice du service de diététique de l'Hôpital des Vétérans, à Sainte-Anne de Bellevue.

Thérèse Dufresne s'est aperçue que la dysphagie était considérée, à tort, comme une fatalité. Elle a fondé Prophagia pour apporter une solution à ce problème.

naie et à l'hôpital Général de Montréal.

À l'extérieur du Québec, Prophagia a confié la production et la distribution de ses produits à HFS, une société sans but lucratif d'Orléans, situé près d'Ottawa, spécialisée dans les aliments adaptés au réseau de la santé. HFS, qui sert 200 hôpitaux clients au Canada, paie à Prophagia des droits d'utilisation de sa licence, plus un pourcentage des ventes. Les ventes totales de produits Epikura ont dépassé le million de dollars cette année.

Dans cinq ans? « Nos emballages se retrouveront dans toutes les pharmacies, et Prophagia aura accordé des licences dans plusieurs pays, prévoit M^{me} Dufresne. Nous sommes très sollicités, car notre technologie est unique au monde; je reviens d'ailleurs d'Australie. »