



PHOTO STEVENS LEBLANC

*La ministre responsable des Aînés, Marguerite Blais, a eu l'occasion de goûter, hier matin, aux aliments Epikura, qui ressemblent fort peu au manger mou traditionnel. À ses côtés, la présidente de Prophagia, Thérèse Dufresne.*

# BIEN MEILLEUR QUE LE «MANGER MOU»

JOHANNE ROY

MÉDIA *Matin Québec*

joroy@mediamatinquebec.com

**Oubliez le tristement célèbre «manger mou». Une quarantaine de parlementaires québécois ont goûté, hier matin, à une nouvelle gamme d'aliments semi-solides et appétissants, offerts jusqu'ici dans plus d'une trentaine de centres d'hébergement au Québec.**

Députés et ministres présents au restaurant Le Parlementaire ont eu droit à un petit-déjeuner composé de saucisses à l'érable et légumes d'accompagnement, le tout suivi de fruits au dessert.

«C'est intéressant. On n'a pas l'habitude de manger de la salade au petit déjeuner; les fruits sont une explosion de saveurs dans la bouche», a commenté la ministre responsable des Aînés, Marguerite Blais.

De fait, on retrouvait dans les aliments Epikura servis hier le vrai goût de la saucisse ou des fraises. Rien à voir avec la purée insipide qui est trop souvent le lot des personnes âgées souffrant de dysphagie, un trouble de déglutition.

Environ 10 % des personnes de 65 ans et plus sont atteintes de cette maladie et la proportion peut atteindre 60 % en soins de longue durée. Les personnes souffrant de dysphagie éprouvent de la difficulté à mastiquer ou à avaler.

## Projet-pilote

Elles peuvent aussi s'étouffer en mangeant, ce qui engendre de l'anxiété, la peur de manger et une dénutrition. Au Québec seulement, la dysphagie cause la dénutrition de 75 200 aînés.

Dans la région de Québec, un projet-pilote est en cours actuellement au centre d'hébergement Saint-Joseph, à Lévis, où l'on a introduit ces aliments semi-solides mis au point par l'entreprise Prophagia.

Expérimentée à l'hôpital Sainte-Anne, à Sainte-Anne-de-Bellevue, la technologie d'Epikura permet de préserver l'apparence normale et la valeur nutritive des aliments, tout en modifiant leur texture de façon à les rendre faciles à avaler.

«En comparaison, le liquide ajouté dans les aliments solides pour en faire de la purée dilue les éléments nutritifs et la saveur», a dit Michel Sanscartier, président de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.

«Des normes gouvernementales existent en Ontario sur les soins nutritionnels en centres d'hébergement, ce qu'on ne retrouve toujours pas au Québec. L'alimentation dans les centres de longue durée est très déficiente actuellement. Pourtant, l'expertise professionnelle existe», a affirmé M. Sanscartier.

Selon Thérèse Dufresne, présidente de Prophagia, la France, l'Angleterre, l'Australie et l'Espagne s'intéressent aux aliments Epikura.