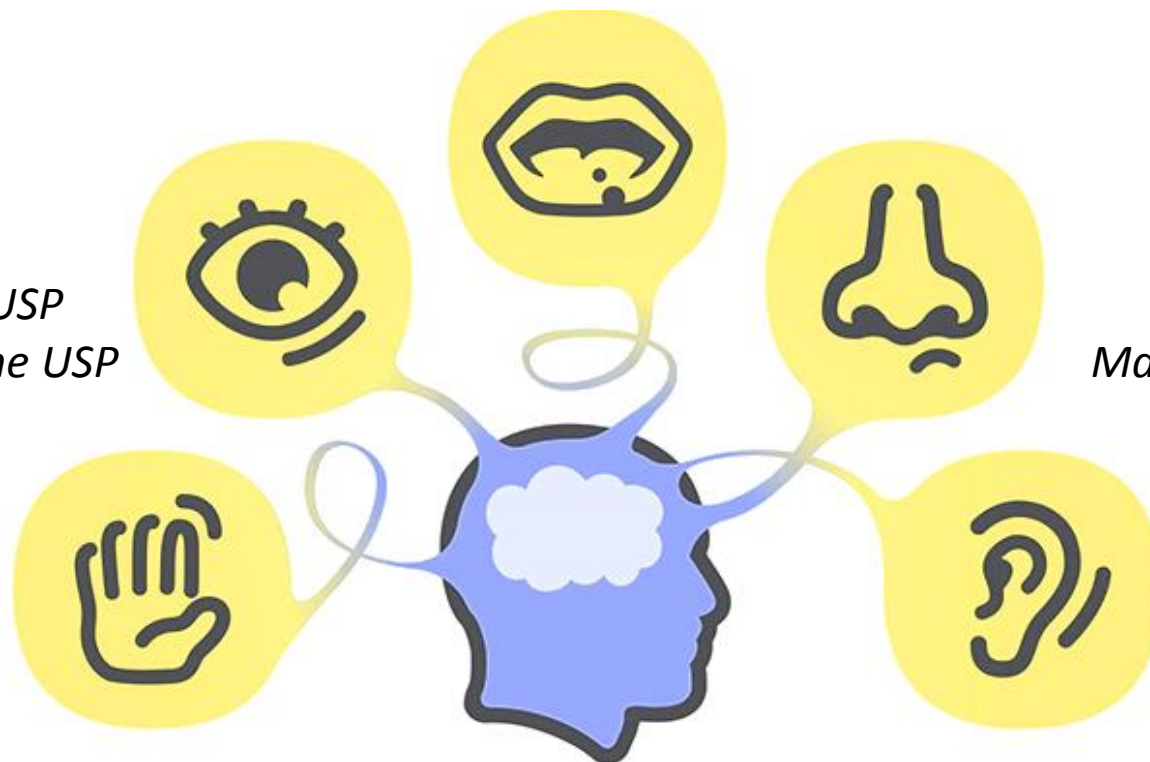




La stimulation du goût:

Au cœur des 5 sens en USP

*Nelly CHENU aide soignante USP
Elodie RETORY psychomotricienne USP*



*Marie RANDE infirmière USP
Maiwene VAROQUEAUX diététicienne*



Qui sommes nous ?

Maison de Santé Marie Galène, Association des Dames du Calvaire

- **Unité de soins palliatifs:**

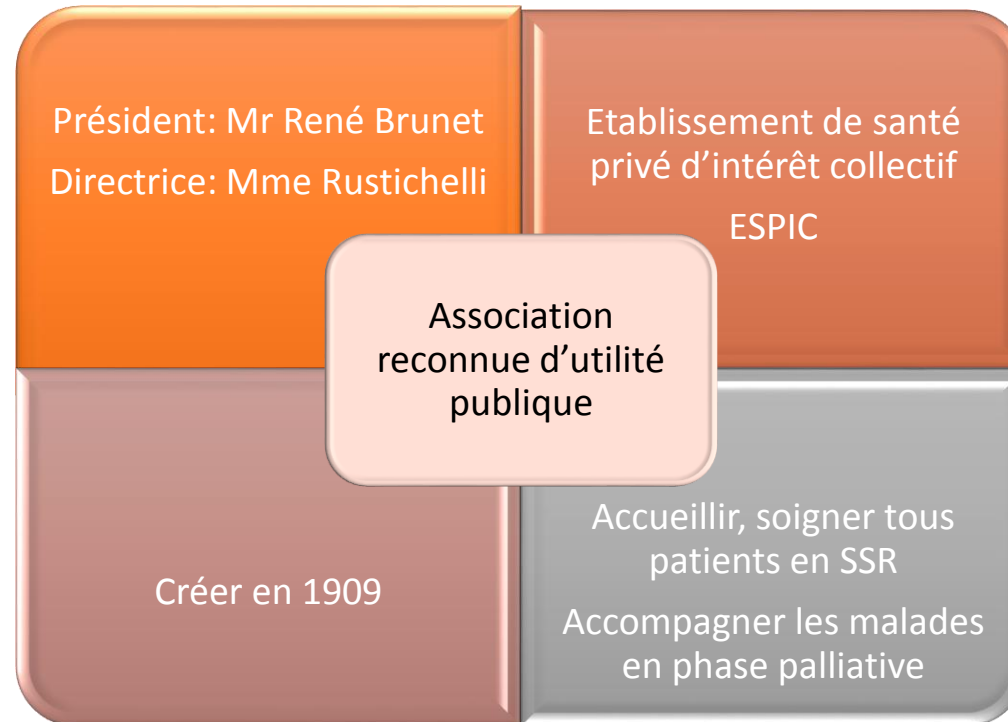
- 12 lits en hospitalisation complète
- 3 lits HDJ
- Equipe mobile de soins palliatifs

- **Unité de soins de suites et de réadaptation (SSR)**

- SSR polyvalent 32 lits
- SSR gériatrique 20 lits
- SSR tumeurs cérébrales 6 lits

- **Pôle de réadaptation:**

- Kinésithérapeutes
- Ergothérapeute
- Psychomotriciennes
- Enseignants en act P adaptée
- Diététicienne
- Orthophoniste



En 2017:

1111 patients accueillis

Moyenne d'âge : **81,5** ans en SSR,
66,5 ans en USP et HDJ

Durée moyenne de séjour (DMS):
30,65 jours en SSR et **12,04** jours
en USP



Contexte

Les 5 sens sont complémentaires et contribuent à leur manière au plaisir de manger.

Malheureusement ils sont souvent oubliés c'est pourquoi nous avons voulu les mettre en lumière.

La stimulation des sens est importante pour:

Tenir en éveil les patients pendant la journée

Conserver le plaisir de manger

Maintenir le plus possible de bons apports nutritionnels

Réflexion pluridisciplinaire lors de différentes réunions, notamment lors du CLAN sur l'importance d'améliorer la qualité des repas servis en USP.

Stimulation des sens = amélioration de la qualité des repas

ET

amélioration la qualité de vie du patient



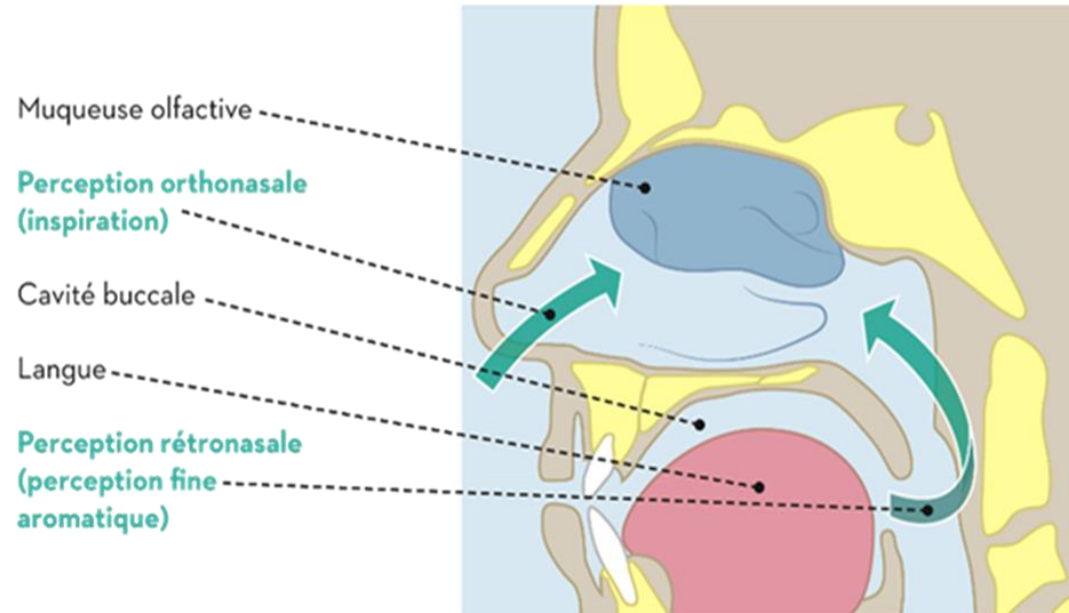
L'odorat

L'olfaction, ou odorat, correspond au sens qui est capable d'analyser et de ressentir les différentes odeurs contenues dans l'air.

Odeurs = substances chimiques volatiles plus ou moins agréables à sentir.

Arômes = composés volatils qui se dégagent à la mastication.

Nous percevons « l'odeur » des aliments deux fois, une fois directement, par le nez, et une fois indirectement, par la bouche.





L'odorat

L'odorat est essentiel si l'on veut profiter pleinement d'un repas ou d'un aliment. Le goût et l'odorat sont intimement liés, et sont mutuellement responsables de l'expérience gustative.

Les odeurs peuvent faire remonter nos souvenirs les plus lointains, en mémoire l'odeur de certains plats de notre enfance.

En pratique

- Attention aux odeurs parasites (mauvaises odeurs ou odeurs trop fortes)
- Parfumer les repas tout en évitant les aliments qui sentent trop fort
- Déclocher l'assiette hors de la chambre



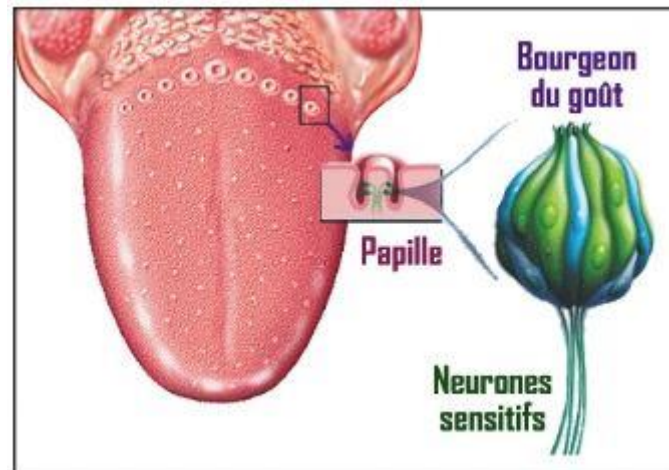
Le goût

Le goût est un des cinq sens, renseignant sur les saveurs et la composition des aliments.

Saveur de quelque chose, caractéristique reconnaissable par le sens gustatif. 5 saveurs distinctes : salé, sucré, acide, amer, et unami (mot japonais : gout savoureux).

Les 3 étapes :

- la gustation => permet de ressentir les différentes saveurs grâce aux papilles gustatives de la langue
- l'olfaction rétro-nasale (Cf l'odorat)
- la sensibilité du nerf trijumeau



« Perdre le goût, c'est perdre l'un des piliers de la confiance basale que nous avons dans le monde »

Pr Jean Naudin



Le goût

Les troubles du goût:

Agueusie : perte totale du goût

Hypogueusie : diminution du goût

Dysgueusie : modification du goût

→ Physiologie de la maladie, impact des traitements, répercussions psychique, ...

En pratique

- Soins de bouche réguliers : possibilité de soins de bouche atypique (à la bière, au café, au champagne...)
- Favoriser l'eau pétillante, en l'acidifiant éventuellement grâce à du jus de citron ou d'orange
- Privilégier les plats à température ambiante ou les plats froids
- Manger des aliments mous ou liquides
- Utiliser des épices, des aromates gouteux
- Utiliser des condiments au goût puissant ou épicé



La vue

Faculté de voir, de percevoir la lumière, les couleurs, la forme, le relief de objets.

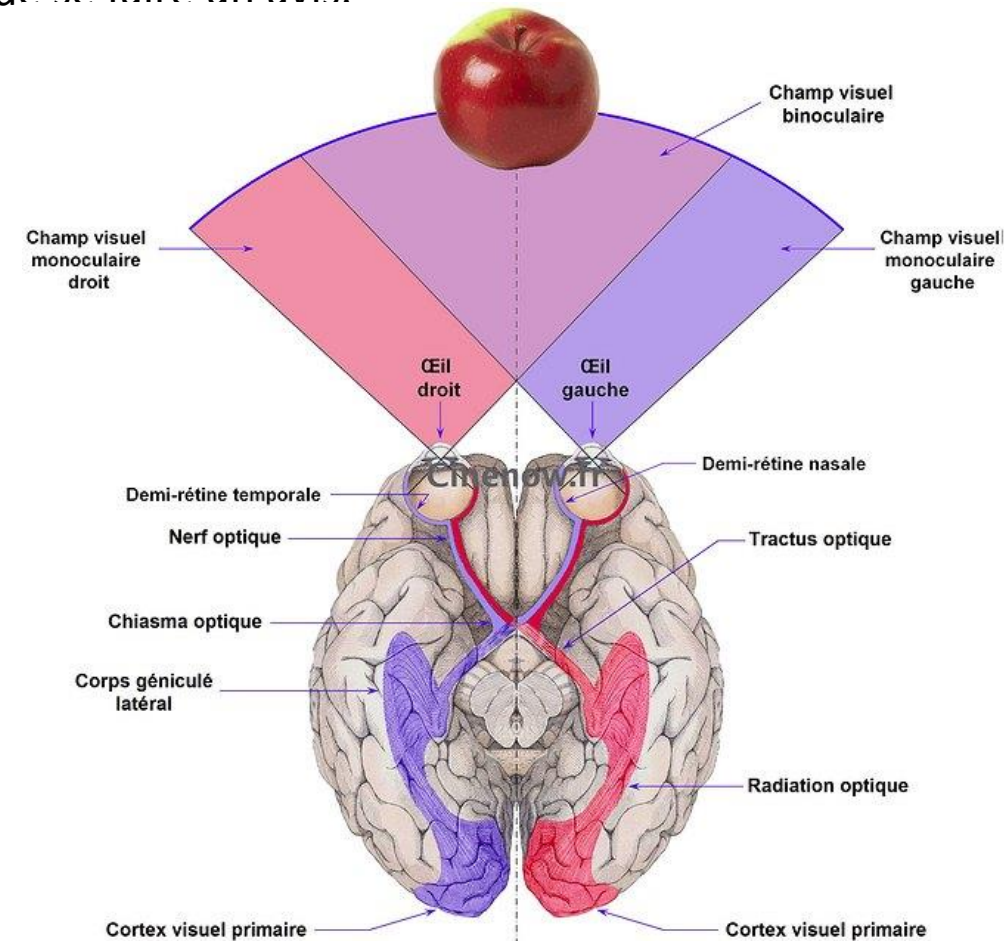
La vue nous permet de discerner ce que nous mangeons et ainsi **d'identifier**, de se faire un avis.

Cela est-il comestible ? Cela va-t-il me procurer du plaisir ?

La vue est l'un des premiers sens qui s'active à l'arrivée d'un repas.

Manger les yeux fermés peut être une expérience troublante car cela nous prive de nos repères.

Quelque chose d'appétissant, de stimulant va activer la salivation et donc améliorer amorcer la digestion.





La vue

En pratique

- Soigner la présentation des repas
- Utiliser des aliments colorés, des épices
- Adapter les quantités
- Soigner la présentation des plateaux
- Utiliser une belle vaisselle, si besoins de petits contenants (verrines, cocottes, ...)
- Rendre le plateau coloré en y mettant sets de tables, serviettes, ...

le rouge aide à stimuler l'envie et l'appétit

- Essayer les texture modifiées reconstituées



Texture normale



Texture mixée



Mixé reconstitué

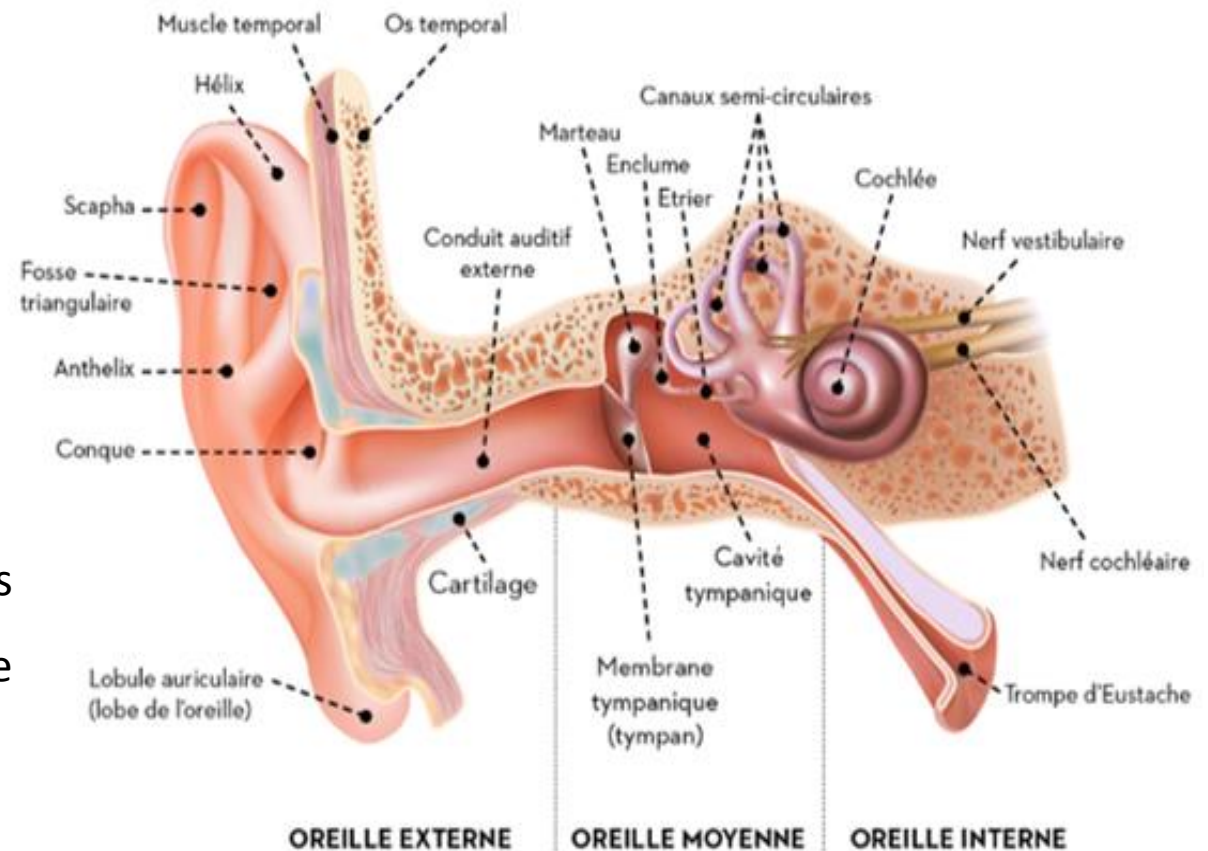




L'ouïe

L'ouïe est le sens qui permet d'entendre, elle facilite la perception de l'environnement. Nous percevons les sons grâce au nerf auditif, qui transmet ces impulsions au cerveau.

- Proprioception : permet de nous situer, de nous repérer, et joue aussi un rôle dans l'équilibre.
- Communication : une part importante de la communication humaine passe par l'oreille. Elle perçoit la parole et le langage : les mots, le sens, le contenu du discours.
- Plaisir : permet aussi tout un tas de choses qui sont agréables au quotidien. L'ouïe capte nos morceaux de musique préférés, le craquement du pain entre nos mains, ...





L'ouïe

En pratique

- Eviter bruits parasites (bip, discussions)
- +/- éteindre la télévision
- Favoriser des ambiances calmes en proposant de prendre le repas avec une légère musique



Le toucher

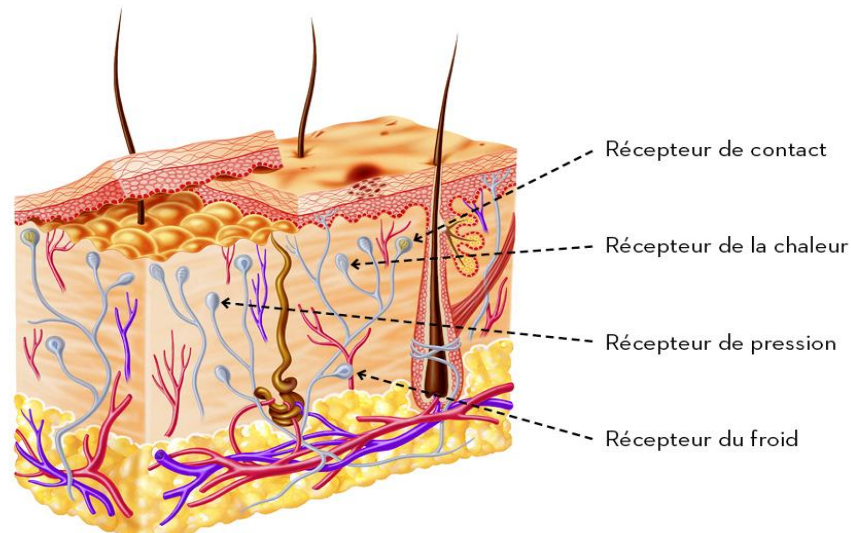
Mettre sa main, ses doigts au contact de quelque chose, en particulier pour apprécier par les sensations tactiles son état, sa consistance, sa chaleur.

La peau a de nombreuses terminaisons nerveuses très sensibles. Ce sont elles qui ressentent les différences au toucher.

Ces nerfs nous permettent d'être sensible à des sensations très diverses, des plus agréables aux plus douloureuses.

Après le contact avec la peau, la sensation remonte les nerfs jusqu'à la moelle épinière puis jusqu'au cerveau.

RÉCEPTEURS IMPLIQUÉS DANS LA PERCEPTION DU TOUCHER





Le toucher

Les aliments ont une texture et une température particulière : savoir profiter du fondant, de la rugosité, de la fraîcheur ou de la chaleur d'un aliment peut être un petit instant de bonheur.

En pratique

- Varier les textures d'un repas à l'autre
- Mise en place d'un menu manger mains



En pratique

Avancement au sein de la Maison de santé Marie Galène:

- Menu plaisir (très petites quantités en verrines) en texture mixée
- Achat validé d'un blixer pour améliorer la qualité de nos mixés, élargir nos propositions et démarrer les essais concernant le mixé reconstitué et le manger mains.
- Achat de vaisselle (moules, verrines, etc.)
- Travail avec les cuisiniers sur la présentation des repas (Voir photos)
- Formation de 2 cuisiniers sur le mixé reconstitué
- Proposition de repas en musique avec des playlists sur clé USB



Avec la participations de nos cuisiniers (R2C)







En pratique

Sur le long terme, nous espérons parvenir à:

- Une vigilance de tous concernant le bruits et les odeurs en chambre
- Mise en place d'un menu entièrement « manger mains » et texture normale et en texture mixée
- Mise en place d'un mixé reconstitué pour les mixés ne nécessitant pas de manger mains
- Un menu plaisir en texture normale
- Des plateaux encore plus stimulants et appétissants
- Développer ces adaptations pour les patients en SSR

+ PHOTOS PLATEAU FINAL