Hôpital neuchâtelois

L'alimentation mixée entre besoins et plaisirs gastronomiques

Un des principaux enjeux du vieillissement est de préserver une qualité alimentaire et nutritionnelle optimale pour une population vieillissante. Le recours à une alimentation à texture modifiée est parfois nécessaire et celle-ci ne doit pas péjorer le plaisir du repas.

Les différentes textures servies devront impérativement répondre aux besoins des personnes âgées souffrant de trouble de la déglutition.

Les plaisirs visuels, olfactifs, et gustatifs du repas doivent être de mise aussi et bien sur dans ce type d'alimentation.

Le mot gastronomie fait rêver bon nombre d'entre nous, il doit aussi faire rêver les personnes souffrant de troubles de la déglutition.

Les besoins peuvent être dus à une usure ou une fatigue du mécanisme de déglutition, des suites d'un AVC, des suites d'un accident ou des suites d'une opération.

Les traditions culturelles, religieuses et culinaires seront respectées pour la préparation des plats mixés.

Aider les personnes souffrant de troubles de la déglutition est et doit être une affaire d'équipe.

L'autonomie du patient sera préservée au maximum, le recours à une alimentation mixée servie en «manger-mains» peut être souhaitée.

La diététique prend une part importante dans l'alimentation à texture modifiée. L'apport nutritionnel sera contrôlé par les diététiciens(nes).

L'équilibre des différents apports nutritionnels fera l'objet d'une attention particulière.

Les aliments entrant dans la composition des plats seront des aliments de qualité, ils seront travaillés avec le maximum de techniques respectant leur intégrité nutritionnelle.

Le cuisinier considérera la préparation des plats à texture modifiée comme un travail de cuisinier à part entière.

Le soutien et l'analyse des médecins est primordiale dans l'évaluation et la recommandation d'une alimentation à texture modifiée.