# NFACTS

5ème année • été 2016

P1 Resource® Dessert Gourmand

P2 Nestlé Health Science Symposium Tour 2016

P4 Resource® Thickened Drink

## NOUVELLES du Benelux

# Nouveaux desserts enrichis Resource® Dessert Gourmand

## Avez-vous déjà goûté ces desserts enrichis ?

Grâce à Resource® Dessert Gourmand, les patients dénutris ont des nouveaux desserts hypercaloriques et enrichis en protéines à leur disposition pour varier leur alimentation diététique.

Resource® Dessert Gourmand est disponible en 3 goûts savoureux et crémeux : fraise, chocolat et vanille en cups de 125 g. Resource Dessert Gourmand vanille contient par exemple 118 kcal et 11 g de protéines par cup.

*Resource® Dessert Gourmand : peut-être le meilleur dessert enrichi.*

NestlēHealthScience

NestlēHealthScience

# Symposium Tour 2016

**THEME**
**UN REGARD NEUF SUR DES INNOVATIONS QUI FONT BOUGER LES CHOSES**

## Stimuler tous les sens pour vivre une expérience gustative de qualité

Une tente militaire en pleine nature où officient une malvoyante et un psychologue au milieu de diffuseurs de parfums et de mets colorés. Tel est le décor du symposium Nestlé Health Science 2016, en tournée au Benelux. Son objectif : stimuler tous les sens et faire découvrir aux diététiciens, logopèdes et autres spécialistes de la déglutition *que manger est bien plus que ce que l'on met en bouche.*

En juin, la première étape du symposium itinérant Nestlé Health Science réunit une cinquantaine de spécialistes de la dysphagie et des troubles de la déglutition sous une grande tente militaire dressée dans un champ près de Bois-le-Duc (Pays-Bas). Le public se compose à parts égales de diététiciens et de logopèdes. Si le thème du symposium choisi est '*Un regard décalé sur les innovations*', les produits Nestlé ne sont pas les VIP de la soirée, explique aux participants Anne Ruizendaal, brand manager chez Nestlé Health Science. "Nous allons nous pencher sur l'alimentation et sur toutes les perceptions sensorielles qui entourent l'action de manger. Comment gérer en tant que professionnel les difficultés de certains patients à cet égard ? Nous espérons vous fournir des outils pratiques et créatifs qui vous permettront de les aider de la façon la plus agréable possible".

## État de confusion et troubles de la déglutition

De plus en plus de gens souffrent de dysphagie ou de troubles de la déglutition. Aux Pays-Bas, le problème a pris une ampleur égale à celui du diabète en raison du vieillissement croissant de la population, de l'augmentation des maladies neurologiques et de la consommation accrue de médicaments. Première intervenante du symposium et logopède à l'hôpital OLVG-West (Amsterdam), Simone Hutten dit voir de plus en plus de patients souffrir de troubles de la déglutition consécutivement à un état de confusion. "Les plus de 70 ans peuvent être désorientés par une hospitalisation. En perdant le sens de la réalité, ils perdent leur capacité à manger de façon indépendante. Ces cas sont si fréquents que le Gouvernement néerlandais a édicté une directive destinée à favoriser leur signalement et ainsi, à réduire les coûts induits. C'est dans ce cadre que nous nous sommes interrogés, en tant que logopèdes, sur l'influence de l'alimentation par sonde sur le rétablissement physique. *Quand une personne est alitée jour et nuit, qu'elle est alimentée par sonde et qu'elle ne bénéficie d'aucune stimulation orale (qu'il s'agisse de goût, d'odeur ou de texture), comment sortir d'un état de confusion ?* Dans notre hôpital,

nous avons mis en place un projet dédié aux soins de la bouche, avec un responsable par service. Pendant les phases de mobilisation des patients confus, ces responsables contrôlent l'état de leur bouche. Ce moment rythme la journée du patient, favorise son bien-être et stimule son appétit. **Avez-vous déjà essayé de manger alors que votre bouche était extrêmement sèche ou que votre langue était pâteuse ?"** demande Simone à ses confrères et consœurs présents dans l'assistance. Tous réagissent de façon entendue. Simone fait ensuite circuler des petites tiges de bois imprégnées d'huile essentielle de poivre noir. "Je fais respirer cette huile à mes patients âgés et fragiles souffrant de dysphagie pendant une minute. Des études ont montré que l'huile de poivre noir agit comme un tonique et augmente de façon significative la fréquence de déglutition, ce qui favorise le mécanisme en lui-même. Vous pouvez vous en procurer en pharmacie ou dans un magasin de produits bio", explique-t-elle. L'astuce enthousiasme l'auditoire.

## Les mêmes normes dans le monde entier

| | Foods | Drinks |
|---|---|---|
| 7 | Regular = régulier | |
| 6 | Soft = mou | |
| 5 | Minced and Moist = finement haché et humidifié | |
| 4 | Pureed = purée | Extremely thick = très épaissi or extrêmement épaissi |
| 3 | Liquidised = liquéfié | Moderately thick = modérément épaissi |
| 2 | | Mildly thick = légèrement épaissi |
| 1 | | Slightly thick = très légèrement épaissi |
| 0 | | Thin = clair |

Anneke Tromp, logopède du cabinet Spreek-Taal Logopedisten, intervient ensuite sur le sujet de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative). Cet institut travaille à l'établissement de nouvelles normes en matière de texture et de consistance pour les aliments et boissons. "Les mots utilisés pour décrire l'épaisseur des aliments varient en fonction des pays. Ce que nous décrivons comme ayant l'épaisseur du miel peut être décrit d'une toute autre manière dans un autre pays. De plus, des termes tels que texture et consistance sont souvent confondus l'un avec l'autre. Cette confusion peut être dangereuse pour les patients dysphagiques. Afin d'établir des normes au niveau international, l'IDDSI a développé un système de cartes accompagné d'un modèle pyramidal. Si chaque professionnel utilise ces normes, nous finirons tous par parler la même langue au bout de deux ou trois ans". Anneke dispense quelques conseils pratiques afin d'identifier la bonne norme IDDSI. "Vous pouvez par exemple utiliser une petite seringue pour faire le test de la goutte, ou les dents d'une fourchette pour déterminer la taille des grains. Le site internet de l'IDDSI regorge de conseils, notamment pour préparer facilement une boisson épaissie et des repas liquides. Ces conseils et astuces permettent d'augmenter le niveau de sécurité des patients et, espérons-le, de leur servir dans un avenir proche autre chose qu'une substance indéfinissable et peu appétissante".

*"Si chaque professionnel utilise ces normes, nous finirons tous par parler la même langue au bout de deux ou trois ans"*

## Stimuler le goût

Chez Parki's Kookatelier, on applique déjà parfaitement les normes de l'IDDSI. "Nous sommes capables de proposer les ingrédients en n'importe quel niveau de fluidité", annonce Chantal Debrie. Parki's Kookatelier est une initiative lancée par Yves Meersman, qui est atteint de la maladie de Parkinson et souffre lui-même de problèmes de déglutition, ajoute-t-elle. "**Les gens atteints de troubles neurologiques peuvent perdre odorat, appétit et autonomie**. Leur repas ne s'accompagne d'aucune expérience gustative. Nous estimons important que ces personnes puissent *profiter aussi longtemps que possible d'un repas savoureux, même si la consistance en est modifiée*. C'est pourquoi nous préparons séparément cha-

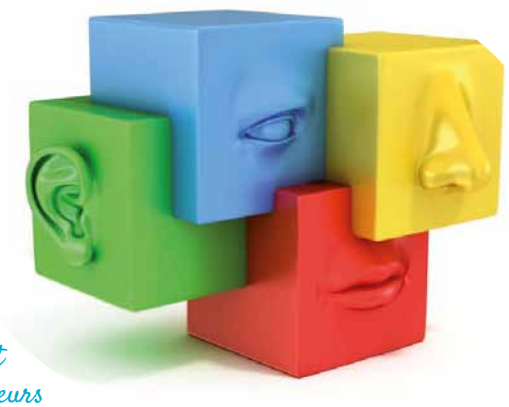
que composant du repas et que la consistance de chacun d'entre eux n'est adaptée qu'en tout dernier ressort. L'arôme, la couleur et la saveur sont ainsi préservés. *Nous veillons également à varier les plaisirs entre saveurs salées, sucrées et acides. Cela favorise l'appétit.* Nous cuisons les légumes à la vapeur et nous y ajoutons souvent une cuillère d'huile d'olive, bénéfique pour les intestins paresseux. Pour encore plus de saveur, nous utilisons également des exhausteurs de goût faits maison, à base d'épices en poudre, d'herbes fraîches et de citron. *Ce sont des saveurs authentiques qui stimulent le goût !*"

De kookgids (le guide de cuisine) coûte 19,95 € et est disponible chez Standaard Boekhandel ISBN 9489082324204 ou via virement de 26 € sur le compte de VPL BE68 0014 78225234 (frais de port inclus)

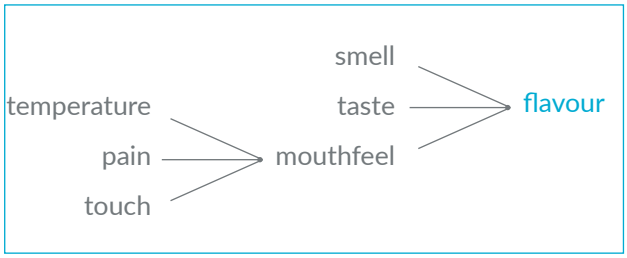
## Empathie et créativité

Une pause dans les prés brabançons offre au cuisinier de Creative Chef l'occasion de se lancer dans une démonstration : *faire ressentir le goût* au moyen d'amuse-bouches colorés composés de chips de légumes, de noisettes de pâte wasabi et de gâteaux de miel. On se presse autour de lui pour goûter et deviner les ingrédients. "C'est encore meilleur quand c'est bien présenté. Nul besoin de faire compliqué pour préparer un repas qui soit plaisant au regard. Il suffit de laisser parler sa créativité et de se mettre à la place du patient", explique une diététicienne de la fondation Schakelring à ses convives. Elle leur tend spontanément le livre de cuisine publié par sa fondation. "Nous versons par exemple de la pâte à biscuit liquide dans des moules à pâtisserie, nous utilisons de la mousse au chocolat pour créer des lettres en chocolat (NDLR : une spécialité néerlandaise pour la Saint-Nicolas), et nous servons un œuf mollet dans un coquetier. Les gens qui souffrent de dysphagie sont rarement acteurs de leur alimentation, et nous nous réjouissons qu'ils puissent eux aussi profiter d'une tarte ou de mets symboles de convivialité."

## Le goût, une illusion ?



De retour sous la tente, le Dr. Garmt Dijksterhuis, psychologue, aborde le sujet de la perception sensorielle dans l'alimentation. "La perception de la nourriture, c'est bien plus que ce que l'on met en bouche", insiste-t-il. Où se produit exactement la perception du goût d'un aliment ? Dans la bouche, le nez, le cerveau ? Le goût ne serait-il qu'une illusion ? On peut concevoir l'homme comme un tube : notre corps entoure la nourriture. *Notre langue est dotée de papilles gustatives capables de reconnaître cinq saveurs différentes : sucré, salé, amer, acide et umami. Le nez dispose, quant à lui, de 350 récepteurs olfactifs. Mais nous n'avons pas de sens qui soit uniquement dédié au goût.* Le goût, tel que les Anglais le décrivent sous le vocable '**flavour**' a trait à la fois **à l'odeur, à la saveur et à la sensation en bouche**. Les attentes et les souvenirs y jouent aussi un rôle important. Impossible de ressentir deux fois la même chose en mangeant quelque chose, même si l'on reproduit de façon rigoureusement exacte les conditions de la dégustation en laboratoire. Car après avoir mangé un aliment une première fois, la mémoire entre en jeu. En matière d'alimentation, force est toutefois de constater qu'on se concentre essentiellement sur l'aspect physique ou chimique du produit. Alors même que de nombreux autres aspects entrent en ligne de compte lorsqu'il s'agit de répondre à la question "Est-ce que c'est bon ?"



# Une fête pour les sens

Alors que le symposium touche à sa fin, un duo se présente au public : il s'agit de l'expert en odorat Jorg Hemp et de Jacqueline Vrijland. Jacqueline est malvoyante ; elle a perdu 95% de la vue à cause d'une maladie congénitale. Ses autres sens - l'audition, l'odorat et le goût - ont donc en quelque sorte pris le relais. Jorg se consacre depuis des années à l'odorat. Il met son expertise au service de personnes atteintes de lésions cérébrales, se produit en tant que "DJ des odeurs" et traduit des œuvres d'art en palettes odorantes.

Lentement, la tente est plongée dans l'obscurité et Jacqueline commence à raconter comment elle vit une soirée au restaurant. Le brouhaha typique d'une brasserie se fait entendre. Une odeur de citron s'élève dans l'espace, savamment distillée par un diffuseur de parfum agité par Jorg, aidant chacun à s'imaginer comment Jacqueline accueille son entrée, un feuilleté à la mayonnaise citronnée. Pour le plat principal (un jarret d'agneau), des senteurs de menthe et de thym accompagnent le récit. Le repas imaginaire se termine sur des fragrances sucrées de vanille et de bonbons à la framboise tandis que Jacqueline fait la description de son dessert. Une délicieuse fête des sens en guise de prélude au dîner bien réel servi en plein air !

Après le repas, dont le point d'orgue a été un dessert en-forme d'œuvre d'art réalisée à partir de *Resource® Dessert Gourmand* de Nestlé, un groupe de participants discute avec enthousiasme de l'événement. Tous ont passé une soirée aussi agréable que surprenante. "Quelle belle manière d'appréhender notre spécialité par les odeurs et les couleurs", témoigne une diététicienne. Une collègue renchérit : "J'ai noté de nombreux conseils et astuces dont je pourrai discuter avec le cuisinier ou l'équipe soignante." Une logopède se réjouit de toutes les informations reçues, également très utiles pour son activité. "En général, les fabricants n'invitent que les diététiciens à ce genre d'évènements, bien que ces derniers travaillent de plus en plus souvent en étroite collaboration avec les logopèdes. J'apprécie le fait que Nestlé y soit attentif et se montre si créatif dans ce domaine. J'assiste à ce symposium pour mon travail, mais je l'ai plutôt ressenti comme un bon moment de convivialité, comme une sortie au restaurant. Je suis surprise de mieux sentir les parfums de cette soirée d'été, tous mes sens sont en éveil ".

Le Nestlé Health Science symposium tour 2016 a été organisé en collaboration avec "Curious People" www.curiouspeople.nl

# Resource® Thickened Drink: boisson épaissie avec jus de fruit

## VOUS AIDE À HYDRATER VOS PATIENTS AVEC DYSPHAGIE OU TROUBLES DE LA DÉGLUTITION?

Resource® Thickened Drink vous offre la solution. La consistance liquide épaisse est buvable et peut se manger aussi à la cuiller. Les patients dysphagiques peuvent s'hydrater en toute sécurité. Resource Thickened Drink contient 50 % de jus de fruit concentré ce qui donne son goût frais et délicieux.

Une cup de Resource® Thickened Drink de 114 ml contient :

- 101 kcal
- 0 g de matières grasses
- 25 g d'hydrates de carbone dont 11 g de sucres
- 0,5 g de protéines
- 13 mg de vitamine C
- 0,046 g de sel

Disponible dans les goûts orange et pomme.

**Plus d'informations**
Nestlé Health Science
rue de Birmingham 221, 1070 Bruxelles
Tél. : 02 529 52 30 • www.NestleHealthScience.be

Aliment diététique à usage médical. Utiliser sous contrôle médical
Ce document est destiné exclusivement aux professionnels de la santé.

NestléHealthScience