

LES TEXTURES MODIFIÉES EN EHPAD

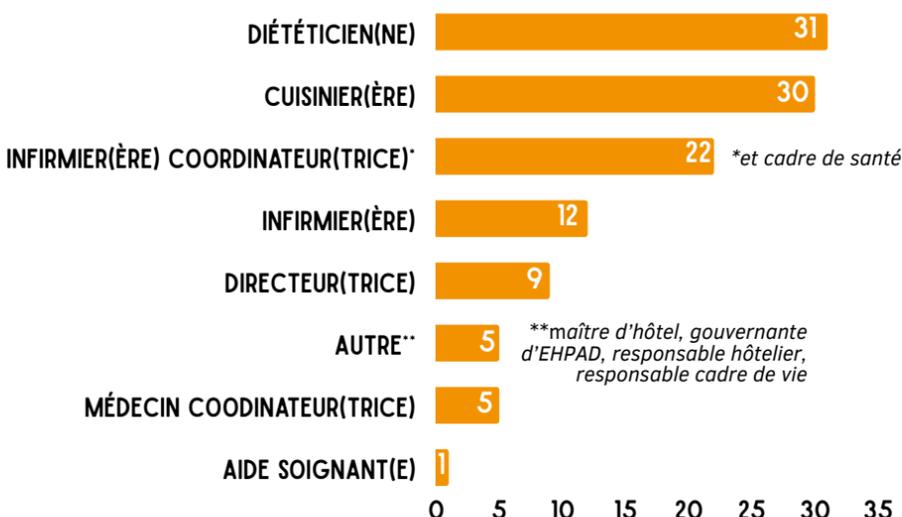
- ENQUÊTE -

Enquête diffusée aux EHPAD des Pays de la Loire du **2 février 2024** au **15 mars 2024**

Plus de **40** questions au total

PROFIL DES RÉPONDANTS

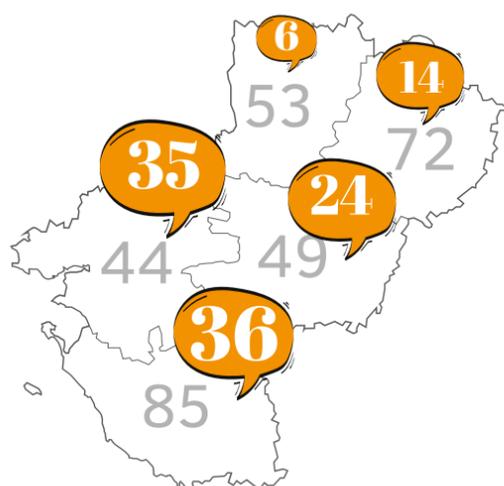
NOMBRE DE RÉPONDANTS PAR PROFESSION



115 répondants

109 établissements

NOMBRE DE RÉPONDANTS PAR DÉPARTEMENT



NOMBRE DE RÉSIDENTS PAR ÉTABLISSEMENT



CONSTATS

1 NOMBRE DE RÉSIDENTS CONCERNÉS PAR LES TEXTURES MODIFIÉES



2 LES TYPES DE TEXTURES MODIFIÉES PROPOSÉES DANS LES ÉTABLISSEMENTS

Selon les EHPAD, de **2 à 8 textures différentes** proposées, avec des appellations variées :

LISSE NORMALE SEMI-LIQUIDE ENROBÉES GOURMANDES
MIXÉE HACHÉ HACHÉE
COUPÉ DYSPHAGIQUE
MANGER MAIN
MOULINÉE
TENDRE

- > 2% en proposent 2
- > 40% des répondants proposent 3 textures
- > 29% en proposent 4
- > 29% en proposent 5 et +

95% des répondants proposent une **TEXTURE HACHÉE**
90% des répondants proposent une **TEXTURE MIXÉE**
31% des répondants proposent du **MANGER MAIN**

3 PASSAGE EN TEXTURE MODIFIÉE

77% suite à une discussion en équipe



- 62% suite à une décision de l'infirmier(ère)
- 40% SUITE À LA PRESCRIPTION DU MÉDECIN TRAITANT
- 38% suite à un bilan de déglutition d'un(e) orthophoniste
- 37% SUITE À LA PRESCRIPTION DU MÉDECIN COORDINATEUR(TRICE)
- 8% suite à l'avis de la diététicienne

"Elle est parfois difficile à évaluer et c'est très compliqué de revenir en arrière une fois que c'est instauré"

"Quand il y a vraiment un questionnement l'orthophoniste passe"

"Nécessité de demander l'approbation systématique du médecin coordinateur, cela serait plus simple si celle de l'IDE était suffisante"

"Les équipes soignantes vont facilement proposer une alimentation mixée car "plus rapide" => donc évaluation ++ pour limiter cela"

"Trop souvent la texture mixée est une solution de facilité par manque de personnel pour surveiller les prises alimentaires"

4 SATISFACTION DES RÉSIDENTS SELON LES PROFESSIONNELS

"Les résidents éprouvent de la lassitude à manger toujours la même chose."

"Visuel non appétissant"

"L'insatisfaction vient surtout de la frustration de ne pas pouvoir manger certains aliments"

30% peu satisfaits

1% insatisfaits

62% satisfaits

8% ne savent pas

"Le retour des assiettes vides"

"(...) Ceux qui s'expriment sont globalement satisfaits."

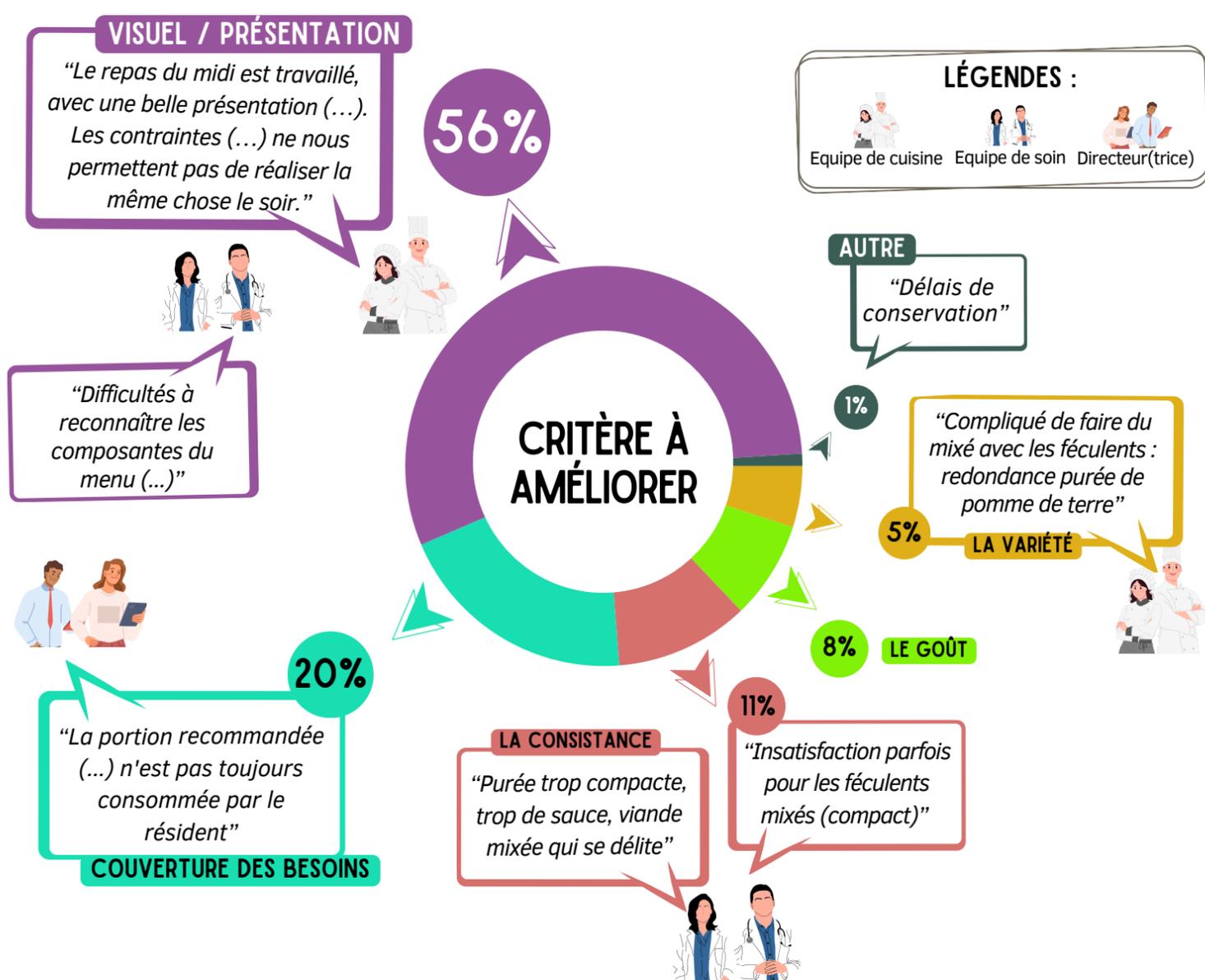
"Les plats en textures modifiées sont de très bonnes qualités gustatives car nous goûtons toutes nos préparations (...) "

"Ce sont souvent des résidents qui s'expriment peu ou pas"

5 APPRÉCIATION DES TEXTURES MODIFIÉES PAR LES PROFESSIONNELLS SELON 5 CRITÈRES

	Visuel / Présentation	Goût	Consistance	Couverture des besoins	Variété
Ensemble des professionnels	2,8/5	3,5/5	3,8/5	3,5/5	3,7/5
Equipe de soin* (70 professionnels)	2,7/5	3,3/5	3,5/5	3,3/5	3,5/5
Equipe de cuisine (30 professionnels)	3,1/5	4,0/5	4,1/5	3,8/5	4,3/5
Directeur(trice) (9 professionnels)	2,4/5	3,3/5	4,3/5	4/5	3,3/5

*Equipe de soin : Aide soignant, Infirmier(ère), Infirmier(ère) Coordinateur(trice), Cadre de santé, diététicien(ne), Médecin coordinateur(trice)
 ⊖ Le moins bien noté ⊕ Le mieux noté



6 DIFFICULTÉS RENCONTRÉES DANS LA RÉALISATION DES TEXTURES MODIFIÉES

34 %
 des cuisiniers(ères) rencontrent des difficultés dans la réalisation des plats à textures modifiées

"Ce n'est pas facile de faire comprendre aux équipes de soins que nous n'avons pas toujours le temps"

"(...) la présentation et la texture sont parfois compliqués à maîtriser (pâtes, riz, charcuterie etc.)"

Manque de matériel

Manque de personnel

70 % Manque de temps ⌚

60 % Manque de technique 💡

40 %

10 %

"Il nous faudrait du matériel plus varié comme des moules en silicone avec des formes différentes ou des mixeurs plus petits"

"Nous manquons énormément de temps et de personnel ce qui ne nous permet pas de faire du manger main"

7 FORMATIONS

60% DES RÉPONDANTS sont formés ou ont un collègue formé à :
 ➤ **L'ADAPTATION DES TEXTURES**



48% estiment avoir vu des améliorations après la formation

"Régularité de texture"

"Les résidents mangent mieux car les textures sont bonnes"

"Moins de retour négatif des résidents et soignants"

58% DES RÉPONDANTS sont formés ou ont un collègue formé au :

➤ **REPÉRAGE DES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION**



45% estiment avoir vu des améliorations après la formation

"Passage moins rapide vers la texture mixée (...)"

"(...) Meilleure dépistage, meilleure installation du résident pour le repas"

STANDARDISATION INTERNATIONALE DES TEXTURES

38% des professionnels connaissent l'IDDSI* dont **13%** l'utilisent dans leur pratique quotidienne

*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

88 %

FORMATIONS

"Diversifier les menus"

"IDDSI"

"Enrichissement des textures modifiées"

"Techniques culinaires"

"Adaptation des textures (Pour qui, Quand ? et Comment la choisir adaptée ?)"

"IDDSI"

"Repérage et prise en charge des troubles de la déglutition"

"Présentation des plats, dressage au moment du repas"

ÉQUIPE DE CUISINE

87 %

ÉQUIPE DE SOIN

78 %

77 %

OUTILS PRATIQUES

"Livrets d'informations"

"Fiches techniques"

"Poster pour le service, comment bien présenter une assiette"

"Trucs et astuces"

59 %

TEMPS D'INFORMATION ET/OU DE SENSIBILISATION EN ÉQUIPE

"Intervention gratuite auprès des équipes soignantes"

47 %

PARTAGES D'EXPÉRIENCES

"Le partage d'expériences apporte souvent plus qu'une formation ou du matériel."

42 %

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

"Compte tenu du peu de temps dont je dispose sur l'EHPAD, un accompagnement personnalisé serait idéal"

"Un accompagnement au sein de l'établissement en tenant compte de ses contraintes"

27 %

WEBINAIRES

"Les webinaires de 14h à 15h (..) sont très appréciés. Je réunis l'équipe lorsqu'un thème nous concerne"