

# Table des matières

<b>Préface, Finn-Alain Svendsen</b> .....	10
<b>Introduction</b> .....	12
<b>PREMIÈRE PARTIE</b>	
<b>Oralité, sensorialité et comportement alimentaires</b>	
<b>1. Oralité et développement de l'enfant</b> .....	19
1.1 La bouche in utero .....	19
1.2 Oralité et développement psychique .....	20
1.3 Oralité et développement physique .....	23
Ce qui est important .....	26
<b>2. Physiologie de la sensorialité buccale</b> .....	27
2.1 Les modalités sensorielles en phase d'alimentation .....	27
2.1.1 L'olfaction .....	28
2.1.2 La gustation .....	30
<i>Pour en savoir plus</i> .....	31
2.1.3 La somesthésie .....	33
2.2 L'émotion .....	35
Ce qui est important .....	37
<b>3. Comportement alimentaire</b> .....	
Aspects physiologiques, psychologiques et culturels .....	39
3.1 La régulation de la prise alimentaire .....	39
3.1.1 <i>Le signal de faim</i> .....	39
3.1.2 <i>Le rassasiement</i> .....	40
3.1.3 <i>La satiété</i> .....	40
3.2 Aspects phylogénétiques .....	41
3.3 Aspects psychologiques .....	42
3.4 Aspects culturels .....	43
Ce qui est important .....	45

## DEUXIÈME PARTIE

### La déglutition

<b>4. Anatomie de la déglutition</b> .....	49
4.1 Le carrefour aérodigestif.....	49
4.2 Le carrefour aérodigestif de l'adulte.....	50
4.3 Le carrefour aérodigestif du bébé.....	53
Ce qui est important.....	55
<b>5. Physiologie de la déglutition</b> .....	57
5.1 La déglutition du bébé.....	57
5.2. La déglutition de l'adulte.....	58
5.2.1 La mastication.....	58
Expériences.....	60
5.2.2 La propulsion.....	61
5.2.3 La déglutition réflexe.....	62
Expériences.....	64
5.2.4 L'enchaînement des actions.....	65
Ce qui est important .....	66
<b>6. Les fausses routes</b> .....	67
6.1 Les différents types de fausses routes.....	67
6.2 Les fausses routes chez la personne polyhandicapée.....	68
6.2.1 Fausses routes nasales.....	68
6.2.2 Fausses routes trachéales.....	69
6.3 Conduite à tenir en cas de fausses routes.....	72
Ce qui est important .....	74
<b>7. L'organisation du repas et l'installation à table</b> .....	75
7.1 Les difficultés de constitution de l'axe corporel chez l'enfant polyhandicapé.....	75
7.2 Installation à table.....	76
7.2.1 La flexion du cou.....	77
7.2.2 La position assise.....	78
7.2.3 Le siège moulé.....	81
7.2.4 Les accessoires du siège.....	82
7.2.5 Les aides techniques.....	86
7.3 L'organisation du repas.....	87

7.3.1 <i>Le temps et le ratio</i> .....	88
7.3.2 <i>L'espace</i> .....	90
7.3.3 <i>L'ambiance</i> .....	91
Ce qui est important.....	94
<b>8. La modification et l'adaptation des textures</b> .....	95
8.1 Le bilan des capacités d'alimentation.....	96
8.1.1 <i>L'observation et l'anamnèse</i> .....	97
8.1.2 <i>Le test avec un aliment mixé</i> .....	99
8.1.3 <i>Le test de mastication</i> .....	100
8.1.4 <i>Le test de boisson au verre</i> .....	101
8.1.5 <i>Interprétation et observation aux repas</i> .....	102
8.2 La modification de texture des solides.....	104
8.2.1 <i>La texture mixée</i> .....	105
8.2.2 <i>La texture moulinée</i> .....	110
8.2.3 <i>Quelques variantes</i> .....	112
8.3 La modification de texture des liquides.....	113
8.3.1 <i>Les boissons épaissies avec de l'amidon</i> .....	113
8.3.2 <i>Les boissons gélifiées avec de la gélatine</i> .....	114
Ce qui est important.....	117
<b>TROISIÈME PARTIE</b>	
<b>La digestion et la nutrition</b>	
<b>9. Physiologie de la digestion</b> .....	121
9.1 La motricité digestive.....	121
9.2 De la bouche à l'estomac : la transformation.....	122
9.3 Dans l'intestin grêle : l'absorption.....	126
9.4 Dans le colon : l'élimination.....	128
9.5 Les autres fonctions du microbiote intestinal.....	131
Ce qui est important.....	132
<b>10. Les troubles de la digestion</b> .....	133
10.1 Le reflux gastro-oesophagien.....	133
10.1.1 <i>Mécanisme du RGO chez la personne polyhandicapée</i> .....	133
10.1.2 <i>Diagnostic du RGO</i> .....	134
10.1.3 <i>Traitement du RGO</i> .....	135

10.1.4 Les soins de la vie quotidienne chez la personne polyhandicapée.....	136
10.2 La dilatation gastrique.....	137
10.3 Troubles du transit.....	139
10.3.1 Causes de la constipation.....	139
10.3.2 Diagnostic de la constipation.....	140
10.3.3 Ressources thérapeutiques.....	140
Ce qui est important.....	143
<b>11. La nutrition et l'hydratation.....</b>	<b>145</b>
11.1 Généralités sur la nutrition.....	145
11.2 L'équilibre alimentaire.....	146
11.2.1 Les catégories d'aliments.....	147
11.2.2 La répartition des aliments conseillée par le PNNS.....	147
11.2.3 L'équilibre alimentaire chez la personne polyhandicapée.....	148
11.3 Rythme des repas dans la journée.....	149
11.4 L'hydratation.....	150
Ce qui est important.....	152
<b>12. Les troubles de la nutrition et de l'hydratation.....</b>	<b>153</b>
12.1 La surcharge pondérale.....	153
12.2 La dénutrition.....	154
12.2.1 Causes et conséquences de la dénutrition.....	154
12.2.2 Évaluation de l'état nutritionnel chez l'enfant.....	156
12.2.3 Évaluation de l'état nutritionnel chez l'adulte.....	157
12.3 La déshydratation.....	158
12.4 Stratégie de l'aide nutritionnelle.....	159
12.5 Alimentation entérale.....	161
12.5.1 Indications de l'alimentation entérale chez la personne polyhandicapée.....	161
12.5.2 Les techniques de l'alimentation entérale chez la personne polyhandicapée.....	162
12.5.3 Organisation de l'alimentation entérale chez la personne polyhandicapée.....	164
Ce qui est important.....	167

**QUATRIÈME PARTIE****Goûter le plaisir et découvrir le monde**

<b>13. L'alimentation dans le rapport au monde de la personne polyhandicapée</b> .....	171
<b>14. Difficultés de la motricité bucco-faciale</b> .....	175
14.1 Schème en extension axiale.....	176
14.2 Protraction de la langue.....	178
14.3 Stimulation de la mastication.....	182
14.4 Boisson au verre.....	183
14.5 Aide à la continence salivaire.....	183
<b>15. Les comportements-problèmes alimentaires</b> .....	187
15.1 Le non-investissement de la partie antérieure de la bouche.....	187
15.2 Le mérycisme.....	188
15.3 Les refus alimentaires.....	189
15.4 La boulimie.....	190
<b>16. Précarité de l'unité corporelle et de la relation au monde</b> .....	193
16.1 Les défauts de contenance.....	193
16.2 Les propositions thérapeutiques.....	194
16.3 La stimulation sensorielle de la bouche.....	197
16.4 L'atelier « goûter le plaisir ».....	198
<b>Conclusion</b> .....	201
<b>Annexe</b>	
Bilan des capacités d'alimentation.....	203
<b>Glossaire</b> .....	211