

APP CHR Sambre et Meuse, site Sambre
Centre Hospitalier Régional du Val de Sambre
Rue Chère-Voie, 75
5060 SAMBREVILLE
☎ 071/ 265 211
www.chrvs.be

Conception, rédaction et validation : équipe pluridisciplinaire en nutrition. Mise en page : Service Communication. N°2016/8



La dénutrition

Bien se nourrir, c'est aussi bien se soigner

La dénutrition

La dénutrition survient si les apports en protéines et en énergie sont insuffisants par rapport aux besoins de l'organisme

Le risque de dénutrition existe en cas de :

- Troubles du comportement alimentaire
- Dépression, alcoolisme
- Isolement social
- Difficultés financières
- Troubles buccaux
- Troubles de la déglutition
- Maladies chroniques
- Infections aiguës
- Traumatismes
- Cancer
- Chirurgie abdominale
- Plaies
- Troubles confusionnels ou démentiels

Dès lors, si l'alimentation ne couvre pas les besoins nutritionnels, les réserves de l'organisme s'épuisent, engageant alors la personne dans la spirale de la dénutrition.

Interdisciplinarité et familles partenaires

Une équipe hospitalière composée de différents professionnels de la nutrition qui apportent leur expertise et communiquent entre eux afin de vous apporter la solution nutritionnelle la plus adéquate possible.



Le médecin, en collaboration avec le médecin traitant, prescrit le traitement de la dénutrition par compléments oraux, nutrition entérale ou intraveineuse.



Le diététicien, calcule le bilan nutritionnel, adapte texture et régime, prévoit des compléments et donne des conseils nutritionnels.



Le logopède dépiste les dysphagies et établit les recommandations nécessaires au bon déroulement du repas.



L'infirmier en nutrition dépiste la dénutrition et donne de divers conseils.



Le pharmacien clinicien s'assure du suivi des prescriptions de nutrition entérale et parentérale.



L'équipe soignante mesure le poids, la taille, la prise alimentaire, aide aux repas et fait appel aux diététiciens pour les conseils nutritionnels.



L'équipe de cuisine réalise des plateaux-repas sur base des avis ou prescriptions du diététicien et du logopède.

Traitement de la dénutrition

Les corrections nutritionnelles seront le plus souvent apportées par un enrichissement de l'alimentation de base, le cas échéant complétée par des compléments protéinés et/ou énergétiques.

Préparations maison sucrées ou salées enrichies et compléments nutritionnels oraux divers.

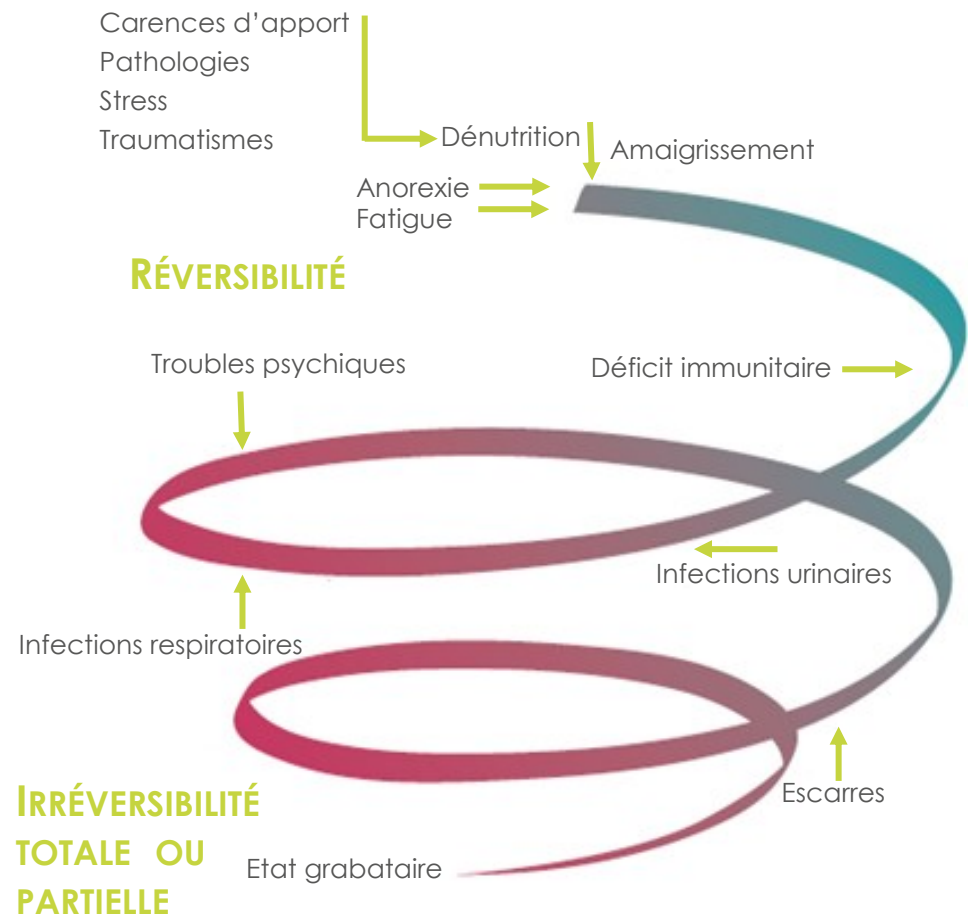
En cas de troubles de la déglutition, vous recevrez une alimentation solide et liquide à la texture adaptée. Notre hôpital dispose de 4 menus spécifiques dédiés au patient dysphagique.

Eau épaissie à consistance idéale et repas aux textures adaptées.

Si vous n'êtes plus en mesure de prendre une alimentation orale ou si elle est insuffisante, la nutrition dite entérale prend le relais par sonde nasogastrique ou par sonde de gastro-jéjunostomie.

Certaines situations requièrent quant à elles l'utilisation de l'alimentation intraveineuse.

La spirale de la dénutrition



Cette illustration montre **qu'au plus tôt la dénutrition est détectée et traitée**, au plus vite **le patient se rétablit**, sinon, il s'engage dans la voie des complications.

Détection de la dénutrition

- Perte de poids rapide et récente : dentier et vêtements trop larges
- Perte d'appétit
 - Diminution des quantités consommées
 - Diminution du nombre de repas
- Echelles de dénutrition
 - Suivi de la prise alimentaire
 - Suivi pondéral et BMI

Une bonne nutrition

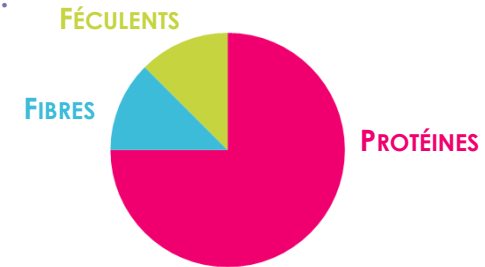
- permet une **bonne immunité**, ce qui **protège des infections**
- **protège contre la fatigue, l'affaiblissement et l'anorexie** en cas de traumatismes, de stress, de pathologies
- permet de **se rétablir plus vite**

Il faut boire au moins 1,5 l d'eau par jour (à augmenter en cas de fortes chaleurs ou en cas de température corporelle élevée)

Une nutrition enrichie

L'équilibre alimentaire nécessite 3 repas par jour composés de féculents, protéines, vitamines et minéraux, matières grasses. Cependant, dans le cadre de la dénutrition, l'accent sera mis sur un apport plus important en protéines et sur l'hydratation.

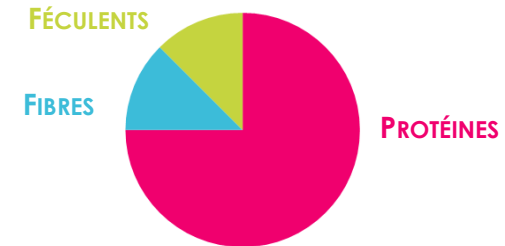
- **Petit-déjeuner :**



- **Dîner :**



- **Souper :**



- **Collation :** 10h-16h-20h et de préférence sous forme lactée

Féculents : pain, céréales, pommes de terre, riz, pâtes, biscottes

Fibres : légumes crus ou cuits, potage, jus de fruits

Protéines : fromage, fromage blanc, viande, poisson, œuf, charcuterie