

Tournée des proches aidants : CRC Nutrition

Séance 3 : Les troubles praxiques – le vendredi 18 septembre 2020 à 11h00

Définition :

Troubles qui entravent la coordination et la planification des gestes appris lors du développement (pour les enfants) et/ou accumulés au cours de l'expérience (pour les personnes âgées)

Signes de manifestation (ils peuvent être nombreux et variés) :

Chez l'enfant :

- Apprentissage laborieux de l'écriture et du dessin
- Tendance à oublier ou intervertir les étapes d'une tâche
- Difficulté à assembler des pièces pour faire un montage ou une construction
- Apprentissage lent à coordonner ses membres
- Etc.

Chez la personne âgée :

- Incapacité ou difficulté à réaliser certaines tâches (l'habillage, la marche, manger, etc.)
- Difficulté à tenir et à manipuler des petits objets
- Erreur de choix d'objet
- Erreur d'orientation d'objet
- Méconnaissance concernant l'usage d'objet
- Difficulté à mettre en relation 2 objets
- Ect.

Causes :

Chez l'enfant :

- Trouble neurodéveloppementale

Chez la personne âgée :

- AVC
- Tumeur cérébrale, traumatisme crânien
- Faiblesse musculaire
- Troubles neurodégénératifs (Alzheimer, Parkinson, etc.)

PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE :

1. L'Accompagnement :

- Ouvrir les emballages, peler les fruits/légumes, découper les aliments.
- Chez la personne âgée, il est important d'être à l'écoute de ses besoins, (respecter ses habitudes et ses choix autant que possible)
- Dans tous les cas, il faut laisser la personne faire les choses dont elle est capable pour la garder impliquée et intéressée par son alimentation.
- La présentation des plats doit être soignée (une jolie assiette donnera plus envie)
- Tous les éléments présents dans l'assiette doivent être facilement identifiables, sinon nommés oralement le plat (l'aidé doit savoir ce qu'il mange)
- Dire à l'aidé que le plat est bon, l'encourager à manger voire goûter avec lui si nécessaire (stimule la personne à manger)

2. Matériel adapté :

Les personnes atteintes de troubles praxiques peuvent consulter un **ergothérapeute** pour la prescription d'outils adaptés. La prise en charge repose sur une rééducation fonctionnelle à une série de gestes et à l'utilisation du matériel médical adapté à la préhension. Ce matériel est disponible dans les boutiques de matériel médical.

Ex. : Tube en mousse, poignée porte-bouteille, verre à découpe nasale, couteau-fourchette, tasse ergonomique, couvercle pour tasse ergonomique (avec un bec intégré), set de table anti-dérapant, rebords d'assiette incurvé, verre à bec, fourchette ou cuillère ergonomique, etc.

3. Le manger main :

- Plats qui sont faciles à mettre en bouche, faciles à prendre à la main, non salissants, qui ne contiennent pas de sauce et qui peuvent être mangés en une à deux bouchées.
- Pour faciliter la prise en main des sandwich ou tartine, privilégiez l'utilisation d'ingrédient à tartiner (mousse de canard, fromage frais, etc.) qui vont adhérer au pain.
- Privilégiez des moules individuels (cuisson plus rapide, pas nécessité de faire des tranches, possibilités de varier les formes)

Il existe de nombreux plats et desserts déjà présentés traditionnellement sous forme de manger-main :

Salé : légumes en batonnets, cube de fromage, boulettes, petits-fours, mini-brochettes, mini sandwichs, mini cake, beignets, toast, tartines, terrines de viande de poisson ou de légumes, nuggets, accras, pommes noisette, omelette roulée et bien cuite, mini quiche, mini pizza, gougère, mini tarte.

Sucré : morceaux de fruits, glace en cône ou en batônnet, fruits secs, flans, financiers, muffins, madeleines, mini-cannelés, beignet sucré, mini tarte, etc.