



ÉDITORIAL

Entre 450 000 et 700 000 personnes âgées sont dénutries en France. Veiller à l'apport calorique des patients reste malheureusement une mesure insuffisante pour lutter contre ce fléau. Car, avec l'avancée en âge, de nombreux facteurs viennent compliquer la prise alimentaire de nos aînés : déclin cognitif, défaillances fonctionnelles (de la mastication ou de la déglutition) ou troubles alimentaires détériorent fortement et rapidement la capacité de la personne âgée à se nourrir. Pour que les repas soient appréciés et consommés, la tâche des soignants est bien plus ardue.

Parmi les éléments limitants : la santé bucco-dentaire. Souvent délaissée car considérée comme difficile à gérer, la santé bucco-dentaire est primordiale à l'acte alimentaire. À défaut, les douleurs et la gêne fonctionnelle occasionnée par le manque de dents ou de salive entravent l'alimentation du patient, comme l'explique, dans notre grand angle, le Dr Éric-Nicolas Bory, responsable du service d'odontologie au centre hospitalier Le Vinatier à Bron (p. 22). La bouche doit être l'objet de toutes les attentions : elle est le lieu de passage des aliments mais également le siège du plaisir à goûter les aliments, ou l'enceinte de leur transformation physico-chimique ; elle conditionne le bien manger. Découvrez les différents ressorts de la fonction masticatoire, avec deux chercheurs de l'Inra de Clermont Ferrand (p. 25).

Autre point d'achoppement : le goût des médicaments écrasés, fréquemment proposés aux personnes âgées. Les spécialistes livrent quelques astuces pour prévenir ses effets délétères (p. 32). Enfin, la convivialité est aussi un facteur favorisant la prise alimentaire, comme l'a compris la Maison de l'Yvette qui créait l'évènement en juin dernier, à l'occasion de la 4^e journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en Ehpad et en maison de retraite (p. 34). L'actualité est aussi à la restauration collective. En juillet dernier, le Groupe d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition (GEM-RCN) a mis à jour sa recommandation nutritionnelle. Découvrez dans ce numéro les nouvelles orientations et les principaux changements (p. 18). Bonne lecture,

Violaine Colmet Daâge

SOMMAIRE

6 | ACTUALITÉS

- 6 | L'actualité du mois
- 14 | Actualités produits
- 16 | **Tendances** – Restaurants d'entreprise : profils et attentes des clients
- 18 | **Restauration collective** – Le GEM-RCN met à jour sa recommandation Nutrition

21



I GRAND ANGLE

GÉRIATRIE DE BONNES DENTS POUR BIEN MANGER

- 22 | Alerte sur la santé bucco-dentaire de nos aînés
- 25 | La digestion commence dans la bouche
- 28 | **Marché** – Des produits adaptés à la conception des repas mixés

29 | ÉCLAIRAGE

- 29 | **Réanimation** – Comment nourrir le patient en réanimation ?
- 32 | **Enquête** – Médicaments écrasés : quel impact sur l'alimentation des patients ?
- 34 | **Dans les coulisses** – Des animations pour tisser des liens entre soignants et résidents

38 | RECHERCHE

Médecine & nutrition

- 38 | **Revue de presse**
- 40 | **Recherche** – L'hyperperméabilité intestinale : un concept nouveau ?
- 31 | Abonnement

Photo de couverture : © stocksnapper – iStock

www.edp-nutrition.fr