

# Manger redevient un plaisir!



# Le problème

## Mastication et déglutition difficiles

*MANGER N'EST PLUS UNE EXPÉRIENCE AGRÉABLE*



Légers troubles alimentaires, mastication difficile, muscles buccaux affaiblis.

Problèmes de mastication et de déglutition, mauvaise denture, syndrome de bouche sèche, hernie ou sténose de l'œsophage. Stockage d'aliments dans les joues. Allongement de la durée du repas.

Troubles alimentaires importants, réflexe de déglutition déclenché, bouche et palais endommagés ou sensibles, infection fongique, sténose de l'œsophage,...

Fixation de la mâchoire, rétrécissement ou endommagement de la gorge ou de l'œsophage, après une opération,...

Mobilité de la bouche réduite, sérieux problèmes de déglutition, rétrécissement ou endommagement de la gorge ou de l'œsophage.

### **CARACTÉRISTIQUES DE CES PROBLÈMES:**

- Allongement de la durée du repas.
- Des aliments ou liquides sortent/s'écoulent de la bouche.
- Des aliments sont stockés dans les joues.
- Des aliments stagnent en bouche ou sont crachés.
- Des aliments restent longtemps en bouche avant d'être avalés, réflexe de déglutition très lent.
- Des difficultés à mâcher certains aliments.
- Tousser ou se racler la gorge.
- Une respiration sifflante et des râles en parlant.
- Sensation de 'boules' dans la gorge.
- S'endormir pendant le repas car trop fatigant.
- Des troubles moteurs.

# La solution

## Alimentation à texture adaptée

*MANGER REDEVIENT UN PLAISIR*

### Pâté haché gros

Nourriture molle, moulinée gros, texture à gros grains.

### Timbaal

Nourriture molle sans morceaux, texture lisse.

### Mousse - gelée

Nourriture molle sans morceaux, texture visqueuse/gélatineuse.

### Liquide fin

Nourriture liquide fine, onctueuse. Coule de la cuillère.

### Liquide épais

Nourriture liquide épaisse, onctueuse. Dégoutte de la cuillère.



## QUAND MASTIQUER ET DÉGLUTIR NE SONT PLUS UNE ÉVIDENCE.

Lorsque le mécanisme de mastication et le procès de déglutition sont troublés, ce n'est pas évident de se nourrir. Findus Special Foods a développé des composants de repas à consistance adaptée pour éviter le risque de fausse route et combattre ainsi la dénutrition.

- Les produits Findus sont faciles à préparer ou réchauffer.

- Les portions sont réalistes pour qu'on ne soit pas découragé de les manger.

- Grand assortiment en goûts et textures. Les produits Findus ont une valeur nutritionnelle élevée.

- Tous les produits répondent aux strictes normes HACCP et BRC.

“

NOUS SOMMES D'AVIS QUE  
CHAQUE PERSONNE A DROIT  
À UN REPAS AGRÉABLE ET VARIÉ,  
QUEL QUE SOIT SON ÂGE  
OU SON DÉSORDRE.



## 35 ans d'expérience

Depuis plus de 35 ans déjà, Findus Special Foods prévoit des solutions repas pour les personnes atteintes de dysphagie.

Grâce à Findus Special Foods, manger redevient un plaisir pour les personnes ayant des problèmes de mastication et de déglutition (dysphagie) qui peuvent être dus à diverses affectations et maladies.

### **Fait sur mesure**

Avec Findus Special Foods, les médecins, orthophonistes, diététiciens et professionnels de santé peuvent donner aux gens la possibilité de décider eux-mêmes ce qu'ils mangent. Ceci permet de rétablir en partie leur dignité, leur appétence et les contacts sociaux qui auraient pu être perdus suite à la dysphagie.

Quel que soit votre rôle lors des soins apportés aux patients dysphagiques ou lors de leur nutrition, l'équipe de Findus Special Foods est là pour vous offrir une solution repas facile et sûre, tout comme l'entraînement et le conseil nécessaires pour répondre aux besoins de ces gens.

La gamme de Findus Special Foods est basée sur quatre principes fondamentaux qui répondent aux besoins nutritionnels des patients dysphagiques:

- **Expertise clinique**
- **Connaissance de la diététique**
- **Le plaisir de manger**
- **Simple et sûr**



## Expertise clinique

Les problèmes de mastication et de déglutition peuvent être causés par diverses affectations et maladies. Le procès de déglutition risque d'être troublé suite à une lésion cérébrale (par ex. un AVC, un accident ou une tumeur cérébrale), une affectation du système nerveux (comme Parkinson ou SLA), lors de démence, lors d'un cancer ou suite à une opération au niveau de la tête ou du cou. Mais la médication peut également en être la cause.

'Manger' devrait être une expérience positive indépendamment de l'âge. Pour beaucoup de personnes, le repas est le moment le plus important de la journée.

Manger est un événement social, mais est surtout d'une importance vitale pour nous garder en vie. Pour ceux atteints de dysphagie, manger sans aucun soutien médical et nutritionnel devient souvent un martyre, ce qui peut donner lieu à:

- une qualité de vie réduite
- la dénutrition
- la déshydratation
- l'aspiration et une pneumonie d'aspiration

La gamme de Findus Care Cuisine ne comporte aucun risque et vous donne la possibilité d'offrir à vos patients dysphagiques un repas qui n'a pas seulement une texture adaptée, mais qui favorise également l'appétit par sa présentation qualitative vis-à-vis d'autres alternatifs alimentaires qui sont à leur disposition.

**QU'EST-CE QUE  
LA DYSPHAGIE?**

**'DYSPHAGIE' EST LE TERME MÉDICAL  
QUI EST UTILISÉ POUR DÉSIGNER LES TROUBLES  
DE L'ALIMENTATION ET LES PROBLÈMES DE DÉGLUTITION  
QUI SE MANIFESTENT LORS DE LIQUIDES ET ALIMENTS  
NORMAUX. LA DYSPHAGIE CONNAÎT PLUSIEURS DEGRÉS ET  
SE PRODUIT À TOUS LES ÂGES.**



# Comprendre la nourriture

L'alimentation est d'une importance essentielle pour pouvoir profiter de la vie quotidienne, mais les gens atteints de dysphagie doivent malheureusement souvent se passer de la qualité, de l'offre et de la présentation des aliments qui, pour nous, vont souvent de soi. Vu qu'une bonne alimentation est indispensable pour la santé et le bien-être, il y a un besoin d'assurer des solutions repas pour les patients dysphagiques qui sont bons, sains et nutritifs.

Les produits Findus Special Foods sont équilibrés, possèdent une valeur nutritionnelle élevée, ont bon goût et sont joliment présentés.

Ils sont surgelés et disponibles en plusieurs textures. Les timbales sont des composants de repas à texture fine qui sont prêts à l'emploi. Elles peuvent être servies froides et chaudes. Les purées peuvent être utilisées telles quelles ou transformées en terrines, potages, smoothies et desserts.

**LES TEXTURES DE NOS PRODUITS SONT DÉVELOPPÉES, ÉTUDIÉES ET OPTIMISÉES PAR DES NUTRITIONNISTES INTERNATIONAUX EXPERTS EN DYSPHAGIE AFIN DE POUVOIR AIDER DE FAÇON OPTIMALE LES PATIENTS ET LES AIDES-SOIGNANTS.**



On voit encore trop souvent un mauvais état nutritionnel chez les patients dysphagiques. Pour surmonter ce problème, il faut que les repas soient appétissants et qu'ils aient bon goût pour encourager les gens qui ont peu d'appétit. Les repas doivent être riches en calories et protéines selon les recommandations officielles d'une alimentation saine et équilibrée.

Grâce à notre expertise, nous pouvons prévoir d'une façon sûre des produits qui sont souvent ôtés des repas des patients dysphagiques comme e.a. petits pois, maïs, ananas, framboise, poisson... Les produits de Findus Special Foods permettent de prévoir un menu varié et surtout savoureux qui ne comporte aucun risque. Nous aimons bien voir des assiettes vides et des clients rassasiés.



Ewa Hansson, Findus  
Nutritionniste du travail



## Le plaisir de manger

Findus Special Foods permet aux patients dysphagiques d'avoir le choix en ce qui concerne leurs repas et menus. Ceci rétablit en partie leur dignité, leur appétence et les contacts sociaux qui auraient pu être perdus suite au développement de la dysphagie.

Notre vaste offre, tant en goûts qu'en sortes de texture, tant pour les consommateurs que pour la restauration collective, nous rend relativement unique sur le marché de la dysphagie. Avec nos timbales et purées, nous voulons en outre rendre à ce groupe de personnes le plaisir de manger.

### Le repas

Grâce aux timbales et purées de viande, poisson, volaille, riz, fruits et légumes,

vous pouvez préparer de façon très rapide et simple des repas variés pour les patients dysphagiques.

### Portions à la Carte

Le vaste choix et la facilité de préparation font que chaque repas puisse être adapté individuellement.

Avec les timbales et purées de viande, poisson, volaille, fruits et légumes, le parfait équilibre entre goût, présentation et texture peut être atteint dans chaque repas pour éviter ainsi le risque de fausse route et combattre la dénutrition. Tous les produits répondent aux normes HACCP et BRC les plus strictes.







## Simple et sûr

La dysphagie peut se manifester à tous les âges et peut résulter de diverses maladies et affections. Ceci implique un défi énorme pour tous ceux qui, au sein du secteur de la santé, sont concernés par la préparation et/ou l'administration de repas.

Findus Special Foods offre à cet effet une solution facile et sûre avec les ingrédients et portions à la carte surgelés.

La combinaison d'un savoir-faire médical et nutritionnel et d'une compréhension de la situation dans laquelle se trouvent les patients, est à la base du développement de ce gamme de produits.

Nous sommes convaincus que les timbales et purées contribuent à un meilleur état nutritionnel. Elles forment une ressource pour la cuisine et laissent de la marge à la créativité. Elles demandent un minimum d'effort et procurent un maximum de résultat et de goût.

### ***SIMPLE & PRATIQUE***

Facile à préparer

### ***SIMPLE & RENTABLE***

Plus de gaspillage, des portions réalistes que vos clients sont capables de manger.

### ***SIMPLE & FLEXIBLE***

Un vaste choix de goûts et de textures

### ***SIMPLE & SÛR***

Tous les produits sont fabriqués en usine selon les normes BRC

# VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

N° art.	Article	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Dont sucres	Lipides	Lipides saturés	Fibres alimentaires	Sodium	Contient gluten	Contient protéine de lait	Contient protéine d'œuf	Contient protéine de soja
		kJ/kcal	g	g	g	g	g	g	mg				
<b>Purée</b>	<b>Convenience Food</b>												
3717	Purée de poisson et crevettes	370/90	15	2,5	-	2	0,2	-	320	-	-	-	-
58989	Purée de saumon et cabillaud	480/120	14	2,5	-	5,5	0,9	-	60	-	-	-	-
3728	Purée de cabillaud	330/80	13	2	-	2	0,2	-	40	-	-	-	-
3736	Purée de viande de veau	480/110	11	4	-	6	2,4	-	40	-	-	-	-
3735	Purée de poulet	420/100	12	5	-	3,5	1,1	-	50	-	-	-	-
3730	Purée de bœuf	390/90	10	4	-	4	1,3	-	40	-	-	-	-
3737	Purée de viande de porc	350/85	11	4	-	2,5	1	-	50	-	-	-	-
3722	Purée de choux-fleurs	80/20	2	2	2	0,3	0,06	1,5	10	-	-	-	-
3703	Purée de brocolis	90/20	3	1,5	1,5	0,3	0,05	2,5	-	-	-	-	-
3745	Purée d'haricots	100/25	1,5	4	1,5	0,2	0,06	3	-	-	-	-	-
3725	Purée de légumes	200/45	1,5	8	2,5	1	0,1	3	40	-	-	-	-
3701	Purée d'asperges vertes	75/20	2	2	1	0,2	0,04	2	10	-	-	-	-
3719	Purée de maïs	340/80	2,5	16	1,5	0,7	0,08	1,5	-	-	-	-	-
3727	Purée de carottes	100/25	0,5	4	4	0,6	0,1	3	50	-	-	-	-
21808	Purée de carottes bio	120/30	0,5	4	4	0,6	0,1	3	50	-	-	-	-
3749	Purée de panais	00/45	1,5	9	3	0,5	0,08	3,5	-	-	-	-	-
3723	Purée de céleris	85/20	1	3,5	3	0,2	0,04	2,5	-	-	-	-	-
3726	Purée de petits pois	210/50	5	6,5	3,5	0,4	0,07	6	70	-	-	-	-
89588	Purée de pois jaunes	370/90	6	13	1	0,6	0,06	3,5	330	-	-	-	-
3714	Purée d'ananas	270/65	0,4	15	15	0,1	0,01	1	-	-	-	-	-
3711	Purée d'abricots	200/50	0,7	11	7,5	0,1	0,01	0,5	-	-	-	-	-
3721	Purée de myrtilles	150/35	0,5	7,5	6,5	0,5	0,02	3	-	-	-	-	-
3704	Purée de fruits bio	250/60	0,5	14	11	0,1	0,04	0,9	-	-	-	-	-
3748	Purée de framboises	150/35	0,3	7	7	0,3	0,02	4	-	-	-	-	-
3731	Purée de fraises	130/30	0,5	6,5	5	0,3	0,02	1,5	-	-	-	-	-
21252	Purée de pruneaux	480/11	0	1	26	15	0,1	0,03	4	10	-	-	-
3779	Purée de mangues	270/65	0,5	15	15	0,3	0,07	2	-	-	-	-	-
87642	Purée de poires	200/45	0,4	9,5	8	0,2	0,0	2,5	-	-	-	-	-
3724	Purée de cassis	190/45	1,5	9	6,5	0,2	0,04	5	-	-	-	-	-
3707	Base timbales et omelette	580/140	9	3,5	2	10	3,3	-	120	-	Oui	Oui	-
47061	Base soupes et sauces - enrichisseur	520/120	4	6	4,5	9,5	2,7	-	490	-	Oui	-	-
<b>Timbale</b>	<b>Finger Food</b>												
49616	Timbale de saumon et cabillaud	960/230	15	6,5	0,4	16	2,5	0,1	450	-	-	Oui	-
29119	Timbale de cabillaud	900/210	14	6	0,2	15	2,1	-	410	-	-	Oui	-
29117	Timbale de haché de bœuf & de porc	760/180	14	9,5	0,9	9,5	2,4	0,3	440	-	-	Oui	Oui
27762	Timbale de viande de veau	860/200	13	9	0,9	13	3,2	0,4	410	-	-	Oui	-
89387	Timbale de saucisse	740/180	12	11	1,5	9,5	2,2	0,4	660	-	-	Oui	-
29118	Timbale de poulet	880/210	14	9	0,3	13	2,6	0,1	430	-	-	Oui	-
29115	Timbale de bœuf	820/200	13	9	0,8	12	2,6	0,2	440	-	-	Oui	Oui
29116	Timbale de jambon fumé	780/190	14	8,5	0,5	11	2,3	0,2	440	-	-	Oui	-
66384	Timbale de viande de porc sautée	780/190	13	11	3	10	2,2	0,1	940	-	-	Oui	-
89996	Timbale de carbonade de bœuf	800/190	13	7,5	0,4	12	2,7	0,1	430	-	-	Oui	Oui
29114	Timbale d'épinards en branches	660/160	7	10	2	10	1,6	2	420	-	-	Oui	-



# TEXTURES ALIMENTAIRES

## SYMPTÔMES

Une texture adaptée peut être applicable lors d'un ou plusieurs des symptômes suivants:

- Allongement de la durée du repas
- Des aliments ou liquides sortent/s'écoulent de la bouche
- Des aliments sont stockés dans les joues
- Des aliments stagnent en bouche ou sont crachés
- Des aliments restent longtemps en bouche avant d'être avalés
- Tousser ou se racler la gorge

- Une respiration sifflante et des râles en parlant
- Sensation de 'boules' dans la gorge
- Fatigue en se nourrissant
- Des troubles moteurs

Lors des problèmes précités, toujours contacter un infirmier/une infirmière et pour le repas et la texture individuellement adaptés, consulter le (la) diététicien(ne) ou l'orthophoniste.

**Toujours être alerte et prudent lorsqu'une nouvelle texture est introduite!**

