

ACCOMPAGNEMENT DE L'ORALITÉ MALMENÉE : MULTIMODALITÉ ET PLURIDISCIPLINARITÉ

Vendredi 7 juin 2013

Marie RUFFIER BOURDET Ergothérapeute

Sophie SALTARELLI, Orthophoniste

Au commencement

« Il ne mange pas »

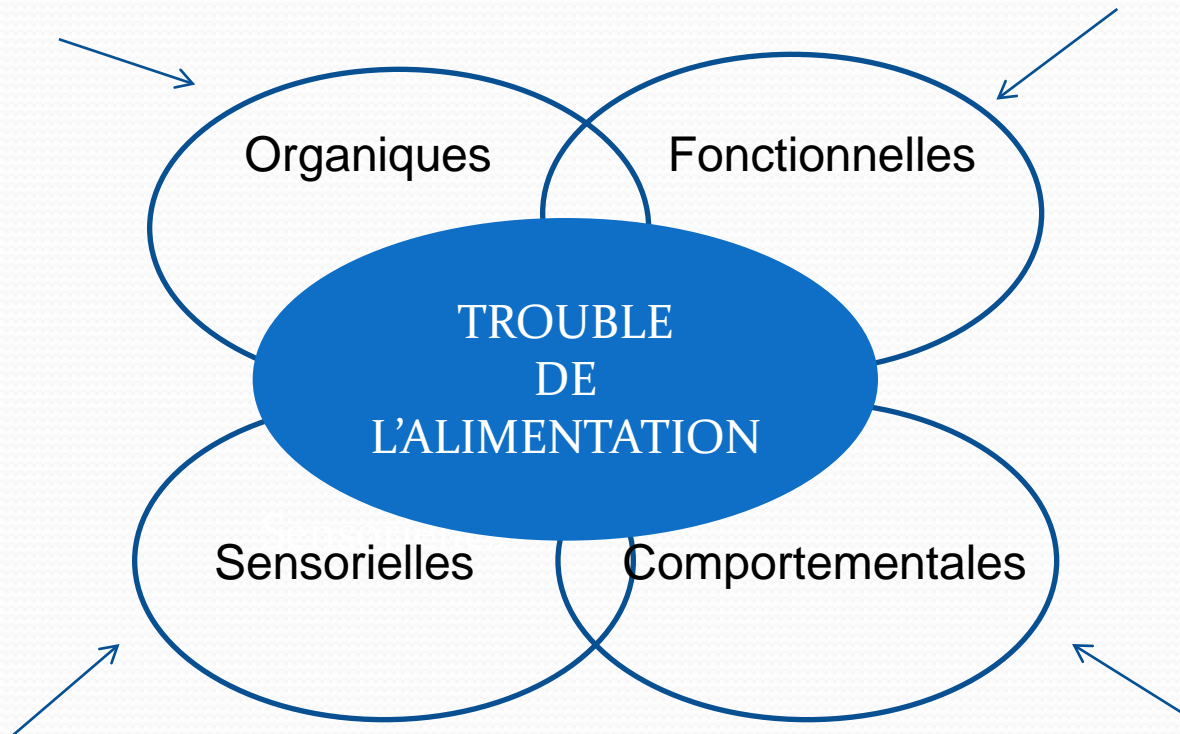
Petite phrase souvent répétée par le personnel médical, para médical, par les familles dans des services accueillant des enfants en nutrition artificielle

Mais qu'est ce qu'un trouble de l'alimentation ??

Introduction

L'enfant **ne peut pas**

L'enfant **ne sait pas** comment faire



L'enfant **a des défenses sensorielles**

L'enfant **appréhende** de le faire,
refuse de le faire

Du sens à la fonction

- Quand les sens renvoient des informations hypo ou hyper
- Quand la coordination sensorielle n'est plus au rendez vous.....



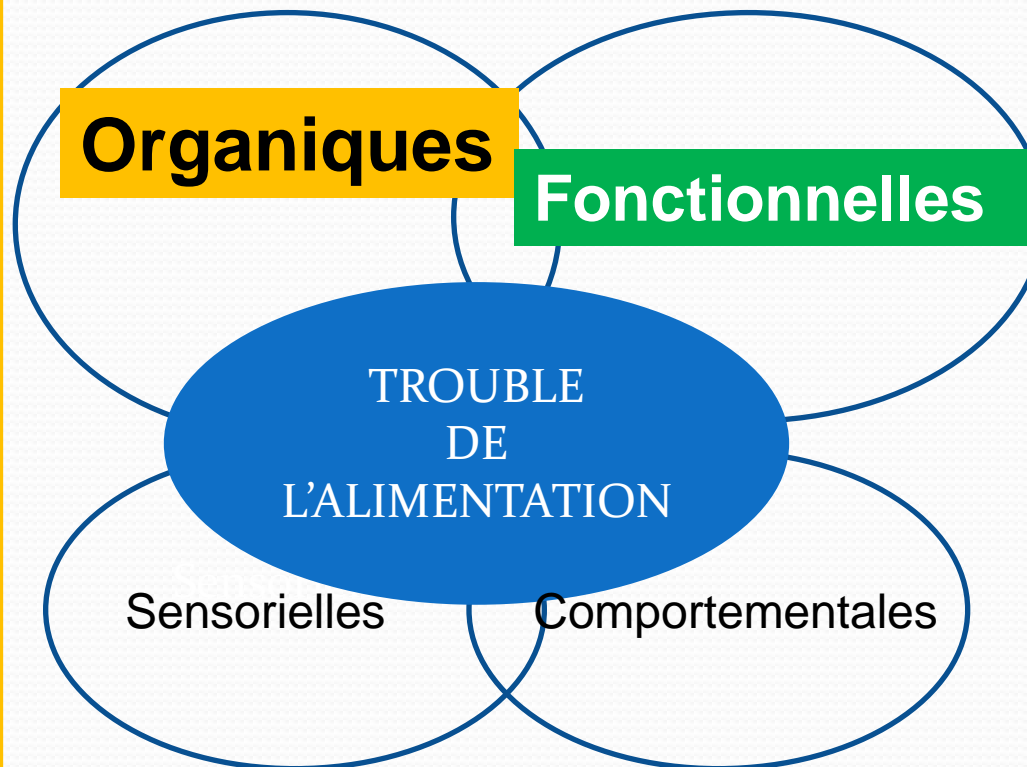
**Des aberrations sensorielles
avec répercussions motrices,
puis alimentaires, orales, d'hygiène et sociales.**

Ruptures organiques et/ ou fonctionnelles

L'enfant **ne peut pas**

L'enfant ne **sait pas** comment faire

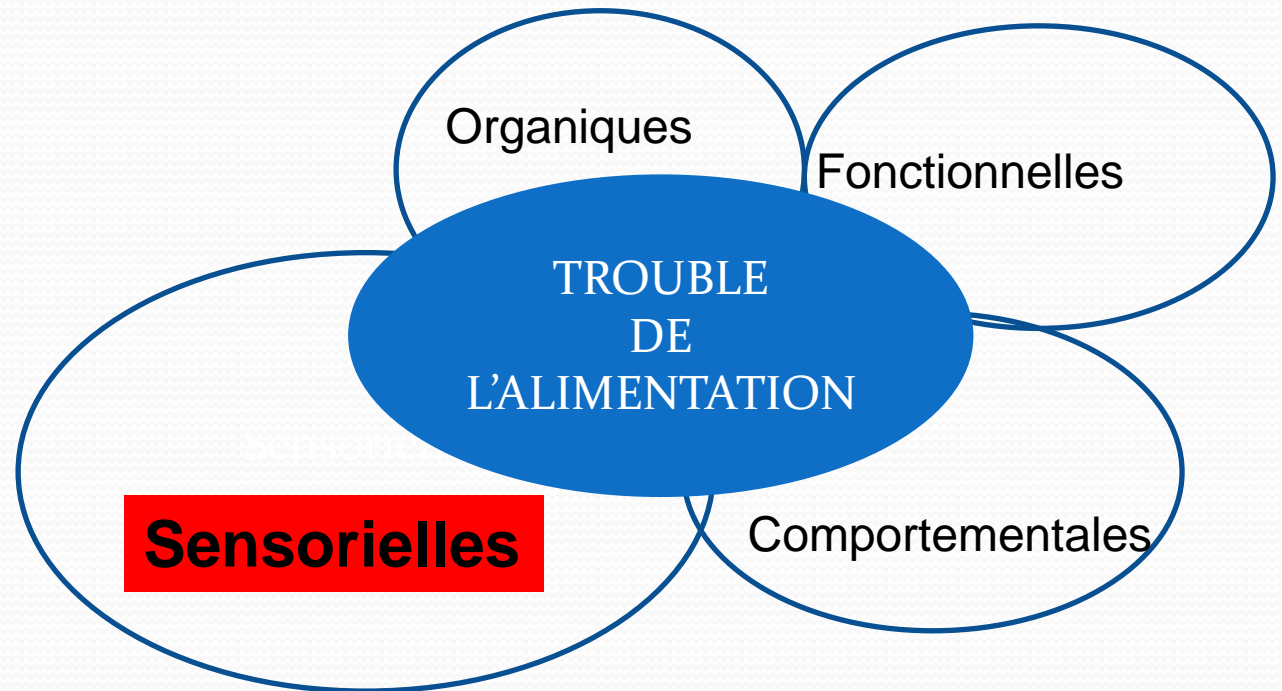
- **Pathologies** (digestives, pulmonaires, cardiaques, O.R.L),
- **Anomalies congénitales de la déglutition,**
- **Pathologies acquises de la déglutition,**
- **Pathologies de la sphère buco dentaire**



- **Trouble de la succion déglutition,**
- **Dyspraxies buco faciales**
- **TED**

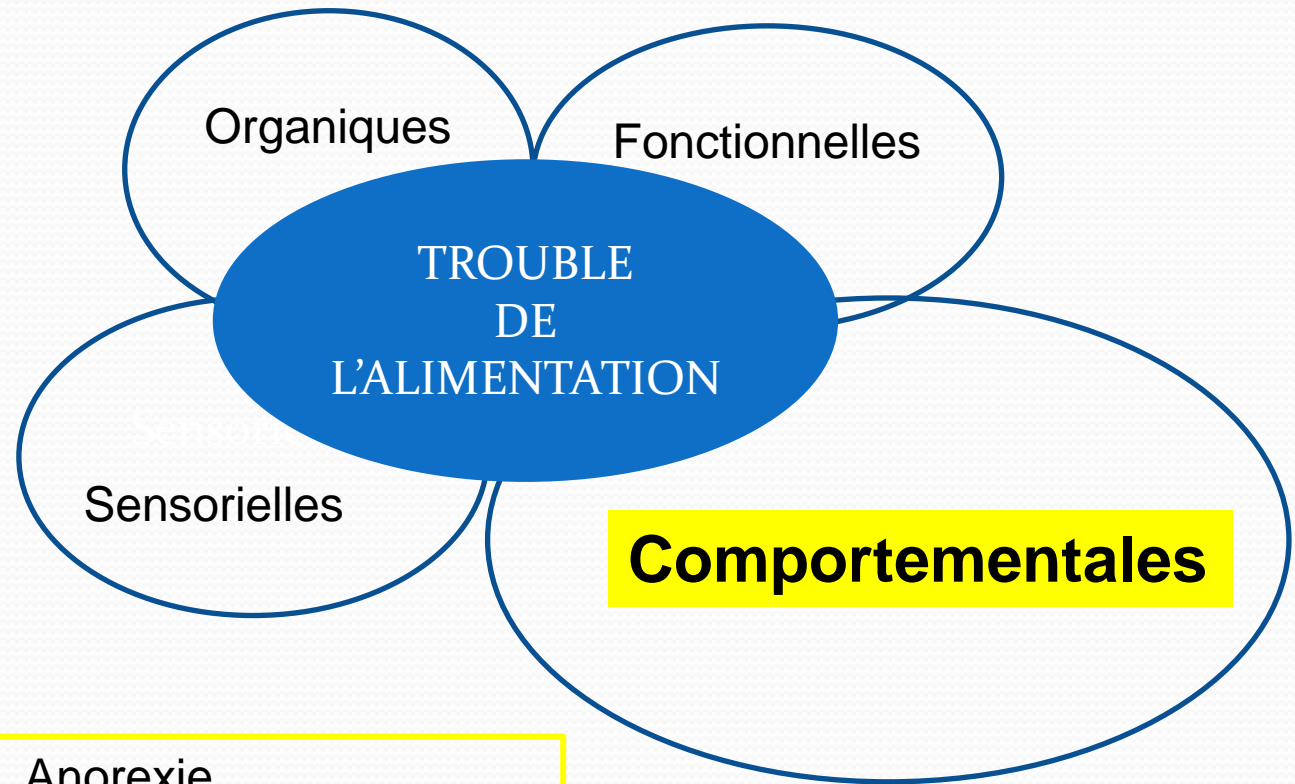
Ruptures sensorielles : UNE RENCONTRE avec des expériences sensorielles négatives

- Une pathologie organique et ou une prématurité
- Une nutrition artificielle (précoce, plusieurs mois)
- Une sphère oro faciale **sollicitée négativement** (sonde de nutrition, d'aspiration, nausées, vomissements, fausses routes, forcing...)



- Douleurs oro digestives, des difficultés respiratoires
- Une **diète sensorielle** (mono sollicitations sensorielles : lumière, bruits, odeurs, goûts).

Ruptures psychogènes



➤ Anorexie, vomissements psychogène, Mérycisme....

Le trouble de l'alimentation

- Troubles multimodales et globaux

**La bouche se situe au
carrefour des fonctions et
des disciplines**



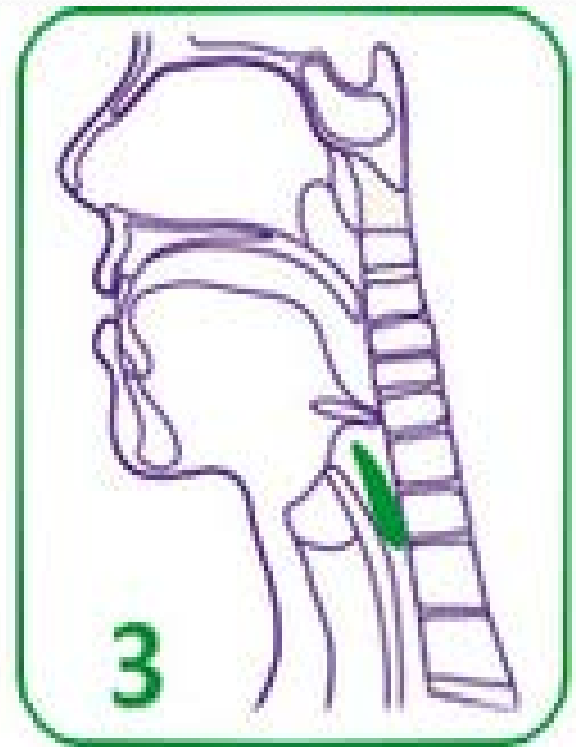
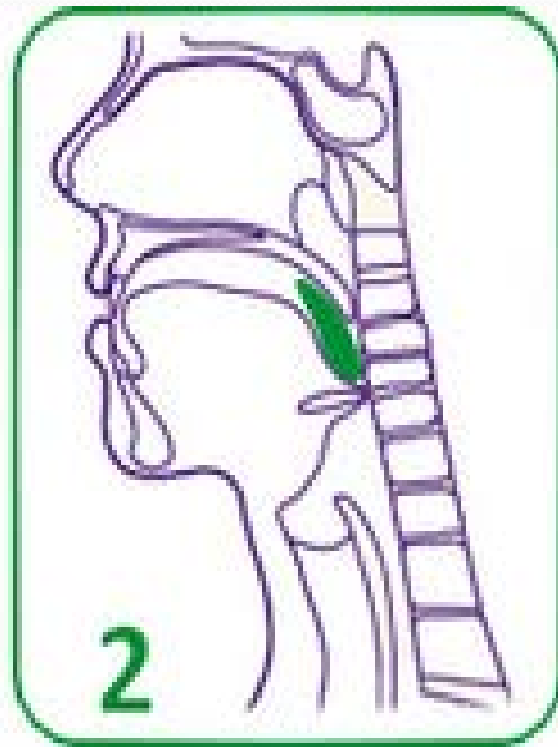
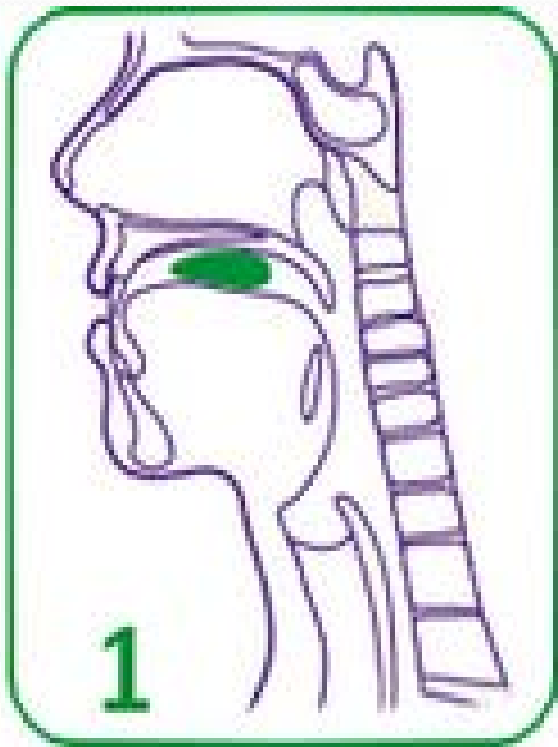
Trouble de l'alimentation
Un regard et une guidance
transdisciplinaire



Un diagnostic différentiel: trouble de la déglutition

Déglutir : 3 temps

Entre volontaire et réflexe



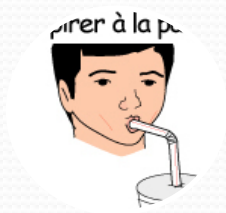
Bilan de la déglutition

- ANAMNESE : mécanismes sous jacents organiques, fonctionnelles, psychogènes, culturels, éducatifs...
- ANALYSE fonctionnelle :
 - Organes et mouvements buco faciaux
 - Postures et respiration
 - Prise alimentaire : quantité et qualité, environnement
- ANALYSE sensorielle
 - Tous les sens et les influences sensorielles

UN PROJET THERAPEUTIQUE et / ou des examens complémentaires

Comment intervenir?

Tout faire pour le confort et le plaisir



Expliquer, Imagier : l'impact des pictos et des signes

---- **POSTURES** +++



OUTILS : + ou --- adaptés

Jeux et Chansons

Favoriser l'intégration sensorielle : des appuis tactiles à la cryothérapie

Les repas

Ce qui ne s'exprime pas existe tout de même.

- La distance entre les repas : laquelle ??
- Les textures : franches, molles,
- Le goût
- La température

ATTENTION aux aliments acides et dispersibles

ATTENTION aux douleurs, verbalisées ou non.

Trouble de l'oralité sensorielle: une définition

hyper réactivité corporelle, tactile, olfactive et orale

- l'expérience clinique permet de définir l'hyper sensibilité comme la réceptivité exagérée d'un organe sensoriel, les sollicitations qu'elles soient corporelles, tactiles, olfactives, orales sont perçues comme irritatives et déclenchent une réponse majorée en intensité.



Réponse: « il ne mange pas »

Evaluation et guidance thérapeutique

- Bilan initial pour évaluer où en est l'enfant
- Guidance parentale avec établissement d'un petit menu propre à chaque enfant.

HYPER SENSITIVITE
Corporelle tactile

Aversion pour le contact corporel et pour le toucher de tout type de matières : franches*, fluides*, mouillées*, collantes* (l'enfant évite ou refuse le toucher corporel ; l'enfant explore peu ou pas les objets).

Le toucher du corps est possible
Le toucher des matières franches et sèches est possible.
Aversion pour le toucher des matières fluides, mouillées, collantes.

Le toucher du corps est possible.
Le toucher des matières franches, sèches, fluides est possible.
Aversion pour les matières collantes et mouillées.

Le toucher du corps, des matières franches, sèches, fluides, mouillées est possible.
Aversion pour le toucher des matières collantes.

Touche à tout ...
plaisir à toucher et à être touché.

ÉTAPES

HYPER SENSITIVITE
Orale

Aucun accès au visage n'est possible.


Le toucher des zones péri orales (joues, menton) est possible.
Les autres zones sont défendues.

Le toucher des zones péri orales, des lèvres est possible.
Les zones endo buccales (gencives, langue, palais) sont défendues.

Le toucher des zones péri orales, des lèvres, des gencives de l'intérieur des joues est possible.
Une hyper sensibilité de la langue et du palais persiste.

La bouche est apprivoisée ;
présence d'un plaisir et d'un bel investissement oral.

Accompagnement de 0 à 12 mois

CORPOREL Tactile	ÉTAPES	OLFACTIF Orale
<p>Aider à l'investissement du corps par des massages francs. Aider à la mise en place de main bouche et main pied (veiller au bon positionnement de l'enfant). Développer l'approche visuelle des objets de matières franches, sèches, aériennes, molles, mouillées, collantes.</p>		<p>Favoriser main bouche. Sollicitations olfactives. Sollicitations péri orales du visage (partir du lobe de l'oreille vers la bouche).</p>
<p>Développer l'approche tactile des matières franches, sèches.</p>		<p>Aider à l'exploration orale des objets et des contenants (tétine, cuillère...)</p>
<p>Développer l'approche tactile des matières aériennes, douces.</p>		<p>Solliciter l'exploration orale des contenus, déposer un « goût copain » sur le bord des lèvres.</p>
<p>Développer l'approche tactile des matières mouillées, collantes.</p> <p>PLAISIR CORPOREL ET TACTILE.</p>		<p>PLAISIR ORAL MANGER À PLEINE BOUCHE.</p>

Accompagnement 12 mois et +

CORPOREL Tactile	ÉTAPES	OLFACTIF Orale
<p>Aider à l'investissement du corps par des massages francs. S'approprier ses pieds (toucher, taper des pieds, marcher pieds nus) Développer l'approche visuelle d'objets de matières différentes (franches, sèches, fluides, douces, mouillées, collantes.)</p>		<p>Favoriser main bouche. Apprivoiser la bouche par des jeux de mimiques, des bruits de bouche, des comptines, des sollicitations tactiles et vibratoires en regardant faire la bouche de l'autre ou en regardant sa propre bouche dans le miroir.</p>
<p>Travailler le toucher de matières franches, sèches (jouets en bois en plastic ; pâtes crues ; fruits et légumes crues non épluchés). Jouer avec une cuillère vide, le biberon, la brosse à picots.</p>		<p>Travailler l'approche labiale par des jeux de bisous sur la poupée, sur le miroir ; jeux de rouge à lèvres avec un baume pour les lèvres.</p>
<p>Travailler le toucher de matières fluides (balle pompon*, semoule crue, farine, chocolat en poudre...)</p>		<p>Solliciter l'exploration orale des contenus, déposer un « goût copain » sur le bord des lèvres.</p>
<p>Travailler le toucher de matières mouillées (peinture, yaourt, compote de fruits, légumes crues épluchés).</p>		<p>Désensibilisation linguale : jouer à manger avec la cuillère vide en bouche jeux de mobilité de langue (en haut, en bas, à droite, à gauche). Brossage des dents et des gencives.</p>
<p>Travailler le toucher de matières collantes (pâte à modeler, pâtes et semoule cuites, miel, vermicelles en chocolat...)</p>		<p>Travailler des praxies de croquer, mâcher. Associer contenant et contenu : cuillère avec des aliments en bouche (sans aucune notion de quantité). L'aliment choisi a déjà été apprivoisé tactilement.</p>

Boîte à idées et outils

SOLLICITATIONS CORPORELLES

Protocole de Willbarger ou Brushing
Massage corporel

SOLLICITATIONS OLFACTIVES

Loto des odeurs
Arômes naturels

SOLLICITATIONS VIBRATOIRES

Jeux à l'aide de
Clochettes / Grelots
Abeille vibrante
Jiggler
Z-vibre

SOLLICITATIONS TACTILES

NON ALIMENTAIRE

Manipulations balle de différentes matières, pâtes à modeler, aglobille, flocon de maïs
Peinture (rouleur ou aux doigts)

ALIMENTAIRE

Jeux de transvasement
(avec ustensiles ou mains),
Jeux de cacher
objets dans textures alimentaires,
Jeux de pluie,
Peinture alimentaire
(au rouleau ou aux doigts), patouille
(avec ustensiles ou mains)

Boîte à idées et outils

SOLLICITATIONS ORALES

AIDER LA COORDINATION MAIN BOUCHE
veillez au bon positionnement de l'enfant

Approche du visage

La toilette du petit lapin
(front, les joues, le nez, la bouche)
Approche péri orale,
Jeux de «Toc Toc»
(chewy tub, cuillère, doigts)

Jeux de motricité linguale

La vache
(bouger la langue en haut en bas
à droite à gauche en dehors
de la bouche),
Le ping pong
(bouger la langue en dedans
de la bouche et pousser la jour),
Pêche à la langue
(la langue va chercher des morceaux
de papier)

Approche de bouche

Jeux du rouge à lèvres
(chewy tub, doigts, brosses à pictos,
baume pour les lèvres et textures
alimentaires diverses),
Bruits de bouche
(poisson, ma, ba, pas),
Jeux de souffle
(les bulles),
Jeux occlusion labiale
(les siffleurs, cacher en bouche sans
les mains, cuillère, paille, brosse à picots,
verre),
Jeux de tonicité des joues
(gonfler...)
Jouet à manger avec l'enfant
(les poupées, les nounours ou autres...)

Praxies de mastication

Jeux de «croc croc» alimentaire
et non alimentaire,
Jeux de «croquer mâcher»
(coupage du croquer et de la motricité
linguale)

Boîte à idées et outils

	Textures et matières NON ALIMENTAIRES	Textures et matières ALIMENTAIRES
Franches sèches	Jouets de bébé en plastic, balles plastiques dures, abeille vibrante, brosse sensorielle, cuillère et biberon dinette ,verre et cuillère bébé en silicone, « chewy tube », brosses buccales bébé « jigglers , z-vibes »....	Tuc, curly, chips, bretzel, gressini, petit beure, mikado ; pate et riz crus, gnocchi cru ; fruits secs ; légumes et fruits crus avec peau ; sucettes, carambar, carré chocolat
Fluides	Tuc, curly, chips, bretzel, gressini, petit beure, mikado ; pâte et riz crus, gnocchi cru ; fruits secs, légumes et fruits crus avec peau ; sucettes, carambar, carré chocolat....	Pâtes étoiles crues, semoule ; sucre, farine, sucre glace, chocolat en poudre....
Mouillées	Peinture....	Ketchup; yaourt, compote, mousse chocolat ; légumes et fruits crus épluchés...
Collantes	Pâte à modeler, flocons maïs mouillées....	Pâte, riz et gnochis cuits, semoule cuite ; fruits et légumes cuits ; miel.....

La transdisciplinarité

- Transdisciplinarité: Croise les compétences propres à diverses disciplines.
 - « Entre » plusieurs professions
 - « A travers » plusieurs disciplines
 - « Au delà » des frontières de chaque professionnel

indispensable pour accéder à la compréhension et au suivi de l'enfant et de ses parents

Conclusion

- Trouble de l'alimentation: importance des diagnostics différentiels
- Accompagnement autour de l'enfant et de sa famille
- La dimension transdisciplinaire, mise en lien dans l'intérêt du patient // quelle coordination thérapeutique ?
- Richesse de la spécificité des thérapeutes, confluence des approches et des pistes à investiguer : interactions et conflits sensoriels... ?