

# Diagramme et descriptions détaillées de l'IDDSI 2.0 / 2019

**Terminologie française harmonisée (juin 2022) :**

Ellen ANDREWS, Frédérique BRIN-HENRY, Marion GIROD-ROUX, Valérie MONTY, Virginie  
RUGLIO, Marie-Josée TESSIER

**Traduction française :**

Virginie RUGLIO & Marion GIROD-ROUX, Orthophonistes

## INTRODUCTION

Le projet pour une standardisation internationale des textures adaptées à la dysphagie (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative : IDDSI) a été initié en 2013. Son but est de développer une nouvelle terminologie, universelle et standardisée, ainsi que des définitions décrivant les aliments de texture modifiée et les liquides épaissis utilisés auprès de personnes dysphagiques de tous âges, dans tout type de structures de soins et au sein de toutes les cultures.

Trois ans de travail continu mené par le comité de l'IDDSI ont abouti à un diagramme final des textures adaptées aux dysphagies, composé d'un continuum de 8 niveaux (0 à 7). Ces niveaux sont identifiés par des numéros, des libellés et un code couleur. [Référence : Cichero JAY, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, Duivesteyn J, Kayashita J, Lecko C, Murray J, Pillay M, Riquelme L, Stanschus S. (2017) Development of international terminology and definitions for texture-modified foods and thickened fluids used in dysphagia management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*, 32:293-314. <https://link.springer.com/article/10.1007/s00455-016-9758-y>].

Le diagramme et descriptions détaillées de l'IDDSI 2.0 / 2019 est une mise à jour de la version de 2016. Cette mise à jour fournit une description détaillée de tous les niveaux du diagramme de l'IDDSI. Les descriptions se basent sur des méthodes de mesure simples pouvant être utilisées par des personnes souffrant de dysphagie ou par les aidants, professionnels de santé formés, professionnels de restauration ou de l'industrie, pour déterminer le niveau IDDSI d'un aliment ou boisson.

Ce document doit être lu conjointement avec les documents Méthodes de mesure 2019, Niveaux de preuve 2016 et Foire aux questions (FAQs) IDDSI (<http://iddsi.org/framework/>; <https://iddsi.org/translations/>).

La standardisation IDDSI fournit une terminologie universelle permettant de décrire la texture des aliments et l'épaississement des boissons. Les méthodes de test (ou mesure) IDDSI sont destinées à confirmer l'écoulement ou les caractéristiques texturales d'un produit particulier au moment du test. Les mesures doivent être effectuées sur des aliments et boissons placés dans les conditions prévues de service (en particulier de température). Le professionnel de santé formé a la responsabilité de faire des recommandations de texture d'aliments et boissons pour un patient particulier en se basant sur une évaluation clinique complète.

Le comité de l'IDDSI tient à saluer l'intérêt et la participation de la communauté internationale, comprenant patients, aidants, professionnels de santé, industries, associations de professionnels et sociétés savantes. Nous tenons également à remercier nos sponsors pour leur aide généreuse.

Merci de consulter le site <http://iddsi.org/> pour toute information complémentaire.

### Le comité de l'IDDSI :

**Coprésidents** : Peter Lam (Canada) et Julie Cichero (Australie) ;

**Membres** : Jianshe Chen (Chine), Roberto Dantas (Brésil), Janice Duivesteyn (Canada), Ben Hanson (Royaume-Uni), Jun Kayashita (Japon), Mershen Pillay (Afrique du Sud), Luis Riquelme (États-Unis), Catriona Steele (Canada), Jan Vanderwegen (Belgique).

**Anciens membres** : Joe Murray (États-Unis), Caroline Lecko (Royaume-Uni), Soenke Stanschus (Allemagne)

L'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc.) est un organisme indépendant à but non lucratif. L'IDDSI exprime sa reconnaissance à un grand nombre d'agences, organisations et partenaires industriels pour leur soutien financier ou d'autres types. Ces sponsors n'ont participé ni à l'élaboration ni au développement de la standardisation.

La mise en œuvre de la standardisation IDDSI est en cours. Le comité de l'IDDSI est extrêmement reconnaissant envers tous les sponsors soutenant cette mise en œuvre <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>

**TRADUCTION FRANÇAISE (EUROPE) PAR LE GROUPE DE TRAVAIL ERU 42 LURCO  
(LABORATOIRE UNADREO DE RECHERCHE CLINIQUE EN ORTHOPHONIE) – 2016 à 2021**

**Comité de traduction de la version des outils IDDSI :**

**Membres :** Virginie RUGLIO, Orthophoniste, Gériatrie Hôpital européen Georges Pompidou, Paris (75) ; Marion GIROD-ROUX, Orthophoniste, Centre Médical Rocheplane, Saint-Martin-d'Hères (38)

**Anciens membres :** Audrey ACHER, Orthophoniste, CHU Grenoble Alpes et cabinet libéral, Grenoble (38) ; Camille LELIEVRE, Orthophoniste, Centre Normandie Lorraine, Darnétal (76)

**Comité de lecture :**

Richard AGNETTI, Cadre supérieur de santé paramédical Diététicien-nutritionniste, Paris ; Cécile AUGÉ, Diététicienne, Draveil ; Isabelle BEN BELKACEM, Cadre de santé Diététicienne, Paris ; Frédérique BRIN-HENRY, Orthophoniste, Bar-le-Duc ; Samantha CAILLET, Diététicienne nutritionniste, Paris ; Cécile CHAPUIS-VANDEBOGAERDE, Orthophoniste, Paris ; Yann CLARET, Diététicien, Saint-Martin-d'Hères ; Marie-Christine CHOMETTE, Diététicienne, St Etienne ; Emmanuelle CUGY, Médecin Physique et de Réadaptation, Bordeaux ; Caroline DOUILLARD, Orthophoniste, Villiers-St-Denis ; Sophie HERMABESSIERE, Gériatre, Toulouse ; Audrey LECOUFLE, Orthophoniste, Lille ; Raphaël LOPEZ, Chirurgien maxillo-facial et plastique de la face, Toulouse ; Camille MAIFFRET, Orthophoniste, Pérenchies ; Clémence MARCILLY, Orthophoniste, Bar-le-Duc ; Angélique MOREIRA-GENDREAU, Orthophoniste, Cenon ; Alice MOURANCHE, Orthophoniste, Angers ; Éléna NAVON, Orthophoniste, Grenoble ; Mathilde OUDRY, Orthophoniste, Paris ; Joanne PRA, Orthophoniste retraitée, Saint Martin d'Hères ; Anaïs RICHARD, Orthophoniste, Bar-le-Duc ; Sophie TRICOT, Orthophoniste, Annonay ; Gaëlle SORIANO, Diététicienne, Toulouse ; Estelle VALLE, Orthophoniste, Bar-le-Duc

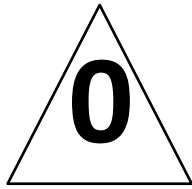
**TRADUCTION FRANÇAISE (GROUPE DE FRANCOPHONES DU CANADA IDDSI) - août 2017**

**Membres :** Catriona M. STEELE, PhD, S-LP(C), Reg. CASLPO, Toronto Rehabilitation Institute – University Health Network ; Monique BOIS, MSc O(C), Institut de réadaptation Gingras-Lindsay-de-Montréal ; Stephanie DION, MRSc, OT, British Columbia Children's Hospital ; Heather FLOWERS, PhD, S-LP(C), Reg. CASLPO, Université d'Ottawa ; Danielle GILBERT, MSc, DtP, RD, Programme Extra-Mural, Vitalité Health Network ; Bernise HACHEY, MScS, O(C), Chaleur Regional Hospital, Vitalité Health Network ; Gabrielle TRÉPANIÉ, BSc OT (Reg), Sunny Hill Health Centre for Children

**TERMINOLOGIE FRANÇAISE HARMONISÉE - juin 2022**

**Membres :** Ellen ANDREWS, Orthophoniste, Soins continus Bruyère, Ottawa, Canada ; Frédérique BRIN-HENRY, Orthophoniste, Bar-le-Duc, France ; Marion GIROD-ROUX Orthophoniste, Centre Médical Rocheplane, Saint-Martin-d'Hères, France (38) ; Valérie MONTY, Diététiste Professionnelle, Soins continus Bruyère, Ottawa, Canada ; Virginie RUGLIO, Orthophoniste, Gériatrie Hôpital européen Georges Pompidou, Paris, France (75) ; Marie-Josée TESSIER, Ergothérapeute, Clinique Pédiatrique de Dysphagie et d'Ergothérapie, Montréal, Canada

**Comité de lecture :** Ghilan ALI, Orthophoniste (Maroc), Didier BLEECKX, Kinésithérapeute-Ergothérapeute (Belgique), Debby BERTEAU, Diététiste Professionnelle (Canada), Yann CLARET, Diététicien (France), Annick CÔTÉ, Orthophoniste (Canada), Marie-Hélène CYR, Diététiste Professionnelle (Canada), Michèle DE GIETER, Kinésithérapeute (Belgique), Sara EL YOUNI, Orthophoniste (Canada, Maroc), Véronique FAVRE, Diététicienne (Suisse), Amina FLERET, Orthophoniste (Guyane), Claire LEFORT, Orthophoniste (Guadeloupe), Marie-Ève LESSARD, Diététiste Professionnelle (Canada), Sophie LIEGEY, Orthophoniste (France), Sonia MICHALON, Orthophoniste (La Réunion), François MOURET, Orthophoniste (Nouvelle-Calédonie), Aran OBERLE, Orthophoniste (Canada), Isabelle REID, Diététiste Professionnelle (Canada), Aurélie SIMOES, Orthophoniste (La Réunion)



# LIQUIDE

## Description / Caractéristiques

- S'écoule comme de l'eau
- S'écoule rapidement
- Peut être bu à travers tout type de tétine, tasse ou paille, selon l'âge et les capacités du sujet

## Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau

- Capacité fonctionnelle permettant de contrôler les liquides de tout type en toute sécurité

Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si la boisson remplit les critères du niveau 0 - Liquide.

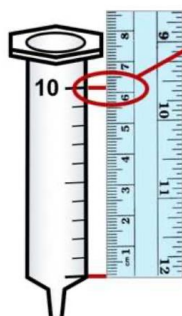
## MÉTHODES DE MESURE

Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

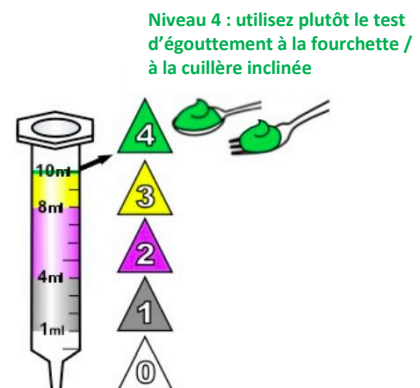
## Test IDDSI d'écoulement à la seringue

- Il reste moins d'1 ml d'échantillon-test dans la seringue\* après 10 secondes d'écoulement (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI).

\* **Avant de tester...**  
**vous devez vérifier**  
la longueur de votre  
seringue, car il existe  
des différences entre  
modèles. Votre  
seringue doit être  
comme celle-ci :



Longueur de la  
graduation de  
10 ml = 61,5 mm



NOTE : Avant le test, vérifiez que l'embout de la seringue est propre et ne comporte aucun résidu plastique

## Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

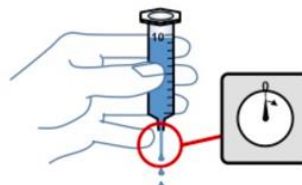
1. Retirez le piston.



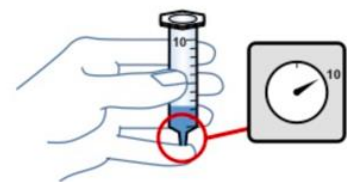
2. Bouchez l'embout avec votre  
doigt et remplissez la seringue  
jusqu'à 10 ml.



3. Retirez votre doigt et  
démarrez le chronomètre.



4. Arrêtez l'écoulement au bout de  
10 secondes.





# TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS

<b>Description / Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plus épais que l'eau</li><li>• Nécessite un peu plus d'effort que les liquides pour être bu</li><li>• S'écoule à travers une paille, une seringue ou une tétine</li><li>• De viscosité équivalente à celle des préparations « anti-reflux » pour nourrissons disponibles dans le commerce</li></ul>
<b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principalement utilisé en pédiatrie comme boisson épaisse dont la vitesse d'écoulement est réduite, mais qui peut s'écouler au travers d'une tétine pour nourrisson. L'administration via une tétine est à déterminer au cas par cas.</li><li>• Également utilisé auprès d'adultes souffrant de difficultés de contrôle en cas d'écoulement trop rapide. Ces boissons très légèrement épaisses s'écoulent légèrement plus lentement que les liquides.</li></ul>

Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si la boisson remplit les critères du niveau 1 - Très légèrement épais.

## MÉTHODES DE MESURE

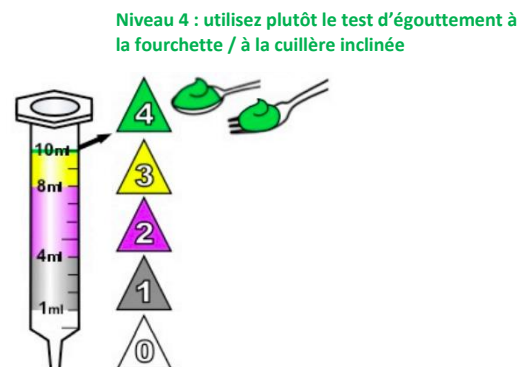
Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

<b>Test IDDSI d'écoulement à la seringue</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'échantillon-test s'écoule à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de 1 à 4 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI)</li></ul>
--	---

**\* Avant de tester... vous devez vérifier** la longueur de votre seringue, car il existe des différences entre modèles. Votre seringue doit être comme celle-ci :



Longueur de la graduation de 10 ml = 61,5 mm



NOTE : Avant le test, vérifiez que l'embout de la seringue est propre et ne comporte aucun résidu plastique ou défaut de fabrication éventuel.

## Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

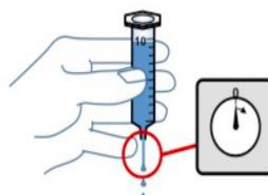
1. Retirez le piston.



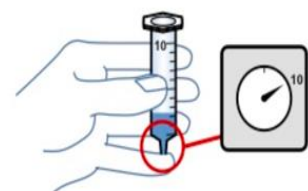
2. Bouchez l'embout avec votre doigt et remplissez la seringue jusqu'à 10 ml.



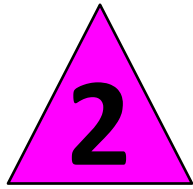
3. Retirez votre doigt et démarrez le chronomètre.



4. Arrêtez l'écoulement au bout de 10 secondes.







# LÉGÈREMENT ÉPAIS



<b>Description / Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peut être bu au verre, s'écoule rapidement d'une cuillère, mais plus lentement que les boissons liquides</li><li>• Un léger effort est nécessaire pour le boire avec une paille standard (environ 5 mm de diamètre)</li></ul>
<b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si les liquides normaux s'écoulent trop rapidement pour être contrôlés en toute sécurité, ces boissons légèrement épaisses s'écouleront un peu plus lentement</li><li>• Peut être adapté si le contrôle lingual est légèrement déficitaire</li></ul>

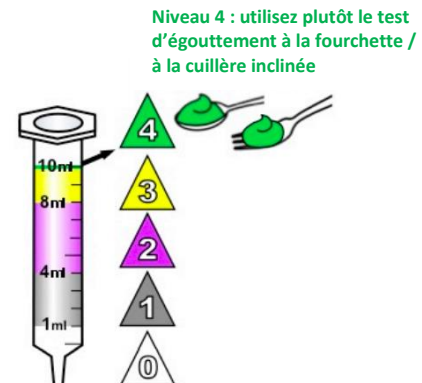
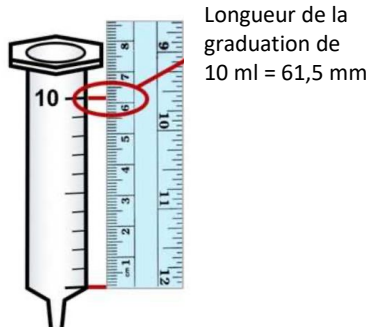
Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si la boisson remplit les critères du niveau 2 - Légèrement épais.

### MÉTHODES DE MESURE

Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

<b>Test IDDSI d'écoulement à la seringue</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'échantillon-test s'écoule à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de 4 à 8 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI)</li></ul>
--	---

*\* Avant de tester... vous devez vérifier la longueur de votre seringue, car il existe des différences entre modèles. Votre seringue doit être comme celle-ci :*



NOTE : Avant le test, vérifiez que l'embout de la seringue est propre et ne comporte aucun résidu plastique ou défaut de fabrication éventuel.

### Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

- 1. Retirez le piston.**
- 2. Bouchez l'embout avec votre doigt et remplissez la seringue jusqu'à 10 ml.**
- 3. Retirez votre doigt et démarrez le chronomètre.**
- 4. Arrêtez l'écoulement au bout de 10 secondes.**



# PURÉE FLUIDE / MODÉRÉMENT ÉPAIS



<b>Description / Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Peut être bu au verre</li><li>● Un effort modéré est nécessaire pour le boire avec une paille standard (environ 5 mm de diamètre) ou large (environ 6,9 mm de diamètre)</li><li>● Ne peut pas être passé dans une poche à douille pâtissière, étalé en couches ou moulé car il ne conserve pas sa forme</li><li>● Ne peut pas être consommé à la fourchette car il s'écoule lentement entre les dents de celle-ci</li><li>● Peut être consommé à la cuillère</li><li>● Peut être avalé sans préparation orale ou mastication</li><li>● Texture lisse sans petits morceaux (grumeaux, fibres, morceaux de coquille ou de peau de fruits, particules de légumes, viande ou cartilage)</li></ul>
<b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Si le contrôle lingual est insuffisant pour gérer les boissons légèrement épaisses (niveau 2), ce niveau modérément épais/purée fluide peut convenir</li><li>● Permet plus de temps pour le contrôle oral</li><li>● Nécessite un certain effort de propulsion linguale</li><li>● Approprié en cas de déglutition douloureuse</li></ul>

**Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si la boisson / aliment remplit les critères du niveau 3 - Modérément épais / Purée fluide.**

## MÉTHODES DE MESURE

Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/> et <http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

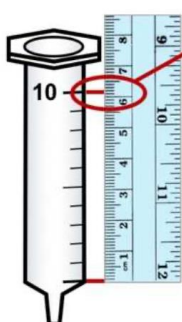
<b>Test IDDSI d'écoulement à la seringue</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'échantillon-test s'écoule lentement à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de plus de 8 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI)</li></ul>
<b>Test d'égouttement à la fourchette</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● S'écoule lentement par à-coups entre les dents d'une fourchette</li><li>● Les dents de la fourchette ne laissent pas de trace nette sur sa surface</li><li>● Se répand s'il est renversé sur une surface plane</li></ul>
<b>Test à la cuillère inclinée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● S'écoule facilement de la cuillère lorsque celle-ci est inclinée ; n'adhère pas à la cuillère</li></ul>
<b>Test aux baguettes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Les baguettes ne sont pas adaptées à cette texture</li></ul>
<b>Test aux doigts</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ce type de texture ne peut être maintenu entre les doigts : l'aliment glisse doucement et facilement en laissant une trace résiduelle</li></ul>

## Exemples d'aliments

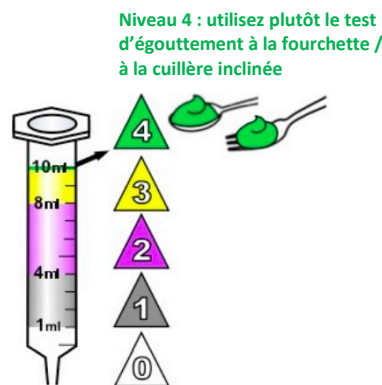
Les éléments suivants peuvent entrer dans ce niveau 3 (liste non exhaustive) :

- Premiers aliments pour nourrissons (crème de riz ou purée de fruits fluide)
- Sauces et coulis, si confirmé par les tests IDDSI
- Coulis de fruits, si confirmé par les tests IDDSI

\* **Avant de tester... vous devez vérifier** la longueur de votre seringue, car il existe des différences entre modèles. Votre seringue doit être comme celle-ci :



Longueur de la graduation de 10 ml = 61,5 mm



Niveau 4 : utilisez plutôt le test d'égouttement à la fourchette / à la cuillère inclinée

NOTE : Avant le test, vérifiez que l'embout de la seringue est propre et ne comporte aucun résidu plastique ou défaut de fabrication éventuel.

### Instructions pour le test d'écoulement à la seringue IDDSI

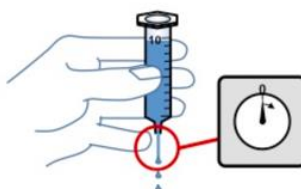
1. Retirez le piston.



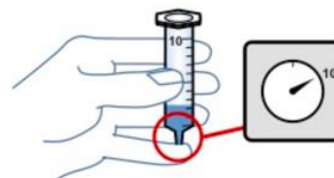
2. Bouchez l'embout avec votre doigt et remplissez la seringue jusqu'à 10 ml.



3. Retirez votre doigt et démarrez le chronomètre.



4. Arrêtez l'écoulement au bout de 10 secondes.



**PURÉE FLUIDE / MODÉRÉMENT ÉPAIS**

S'écoule lentement entre les dents d'une fourchette






# PURÉE LISSE / TRÈS ÉPAIS



<b>Description / Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Habituellement consommé à la cuillère (possible à la fourchette)</li><li>● Ne peut pas être bu au verre car il ne s'écoule pas facilement</li><li>● Ne peut pas être aspiré à la paille</li><li>● Ne nécessite pas de mastication</li><li>● Peut être passé dans une poche à douille pâtissière, étalé en couche ou moulé car il conserve sa forme, mais ne nécessite pas de mastication</li><li>● Bouge très lentement sous l'effet de la gravité mais ne peut être versé</li><li>● Tombe en un bloc d'une cuillère et conserve sa forme dans une assiette</li><li>● Sans grumeaux</li><li>● Non adhérent</li><li>● Le liquide et le solide ne se séparent pas</li></ul>
<b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Si le contrôle lingual est significativement réduit, ce type de texture peut être géré plus facilement</li><li>● Nécessite moins de force de propulsion que les textures hachées lubrifiées (niveau 5), petits morceaux tendres (niveau 6), normales et normales faciles à mastiquer (niveau 7 et 7EC), mais davantage que les boissons modérément épaisses / purées fluides (Niveau 3)</li><li>● Ne nécessite pas d'être croqué ni mastiqué</li><li>● Risque de résidus plus importants si la texture est trop adhérente</li><li>● Les aliments qui nécessitent une mastication, une manipulation contrôlée ou la formation d'un bol alimentaire <b>ne sont pas adaptés</b> à cette catégorie</li><li>● Approprié en cas de mastication ou déglutition douloureuses</li><li>● Approprié en cas d'édentement, de prothèses dentaires mal adaptées</li></ul>
<b>Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si la boisson / aliment remplit les critères du niveau 4 - Très épais / Purée lisse.</b> <b>MÉTHODES DE MESURE</b> Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> et <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a>	
<b>Test IDDSI d'écoulement à la seringue</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Ne s'applique pas</b> : utilisez les tests d'égouttement à la fourchette et à la cuillère inclinée</li></ul>
<b>Test de pression à la fourchette ou à la cuillère</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Lisse, sans grumeaux / avec le minimum de grains</li><li>● Les dents d'une fourchette laissent des marques nettes sur la surface, et/ou l'échantillon conserve l'empreinte de la fourchette</li></ul>
<b>Test d'égouttement à la fourchette</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'aliment tient en un bloc sur la fourchette ; une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous les dents de la fourchette, mais <b>ne coule pas</b> ni <b>ne s'égoutte en continu</b> (voir images ci-dessous)</li></ul>

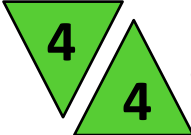
<b>Test à la cuillère inclinée</b>	<div style="text-align: right;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suffisamment cohésif pour conserver sa forme dans la cuillère</li> <li>• Le contenu glisse en une fois de la cuillère inclinée ; une discrète secousse peut être nécessaire pour déloger le contenu de la cuillère, mais l'échantillon doit glisser facilement, et laisser très peu de résidu sur la cuillère ; un film très fin et transparent peut rester sur la cuillère : l'échantillon <b>ne doit être ni ferme ni adhérent</b>.</li> <li>• Peut s'étaler légèrement ou s'affaisser très lentement sur une surface plane</li> </ul>
<b>Test aux baguettes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les baguettes ne sont pas adaptées à cette texture</li> </ul>
<b>Test aux doigts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un échantillon de cette texture peut tout juste être tenu entre les doigts. Il glisse doucement et facilement entre les doigts et laisse un résidu visible</li> </ul>
<b>Signes que l'échantillon est trop épais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne glisse pas de la cuillère quand elle est inclinée</li> <li>• Adhère à la cuillère</li> </ul>

### Exemples d'aliments


Les éléments suivants peuvent entrer dans ce niveau 4 (liste non exhaustive) :

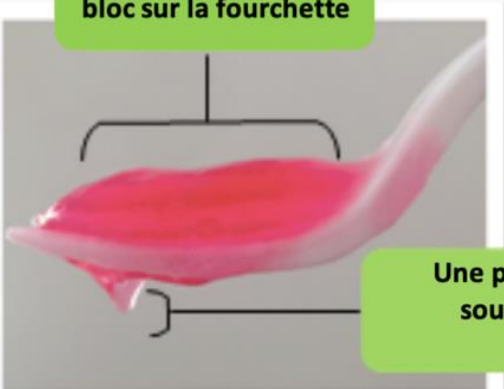
- Purées adaptées aux nourrissons (par ex. : viande mixée, céréales épaisses)

**L'aliment tient en un bloc sur la fourchette**




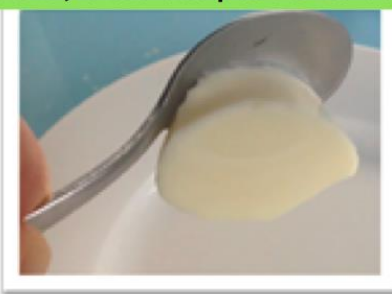
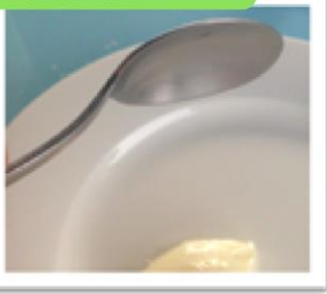
**PURÉE LISSE / TRÈS ÉPAIS**





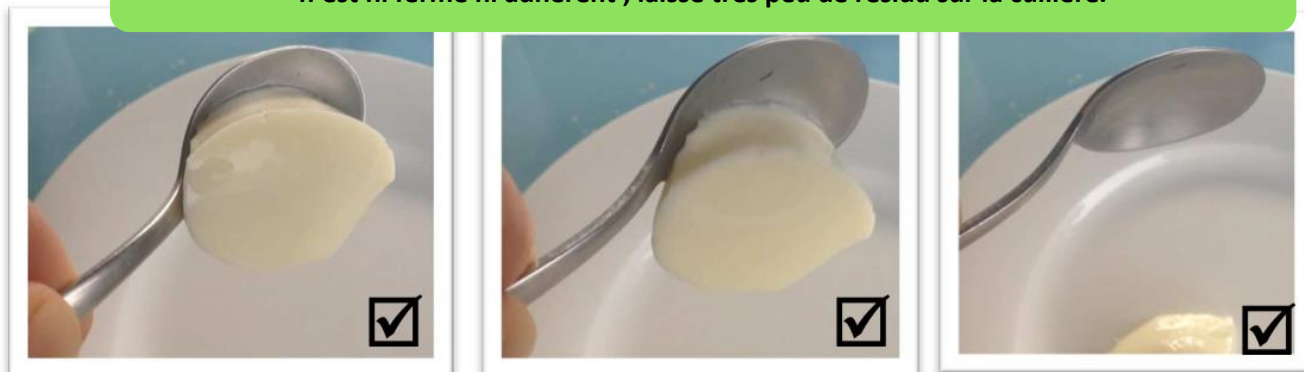
**Une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous les dents de la fourchette, mais ne coule pas ni ne s'égoutte en continu**

**Test à la cuillère inclinée : conserve sa forme dans la cuillère ; ni ferme ni adhérent ; laisse très peu de résidu sur la cuillère**

Les images ci-dessous montrent des exemples d'aliments adaptés ou non au niveau 4 selon le test à la cuillère inclinée.

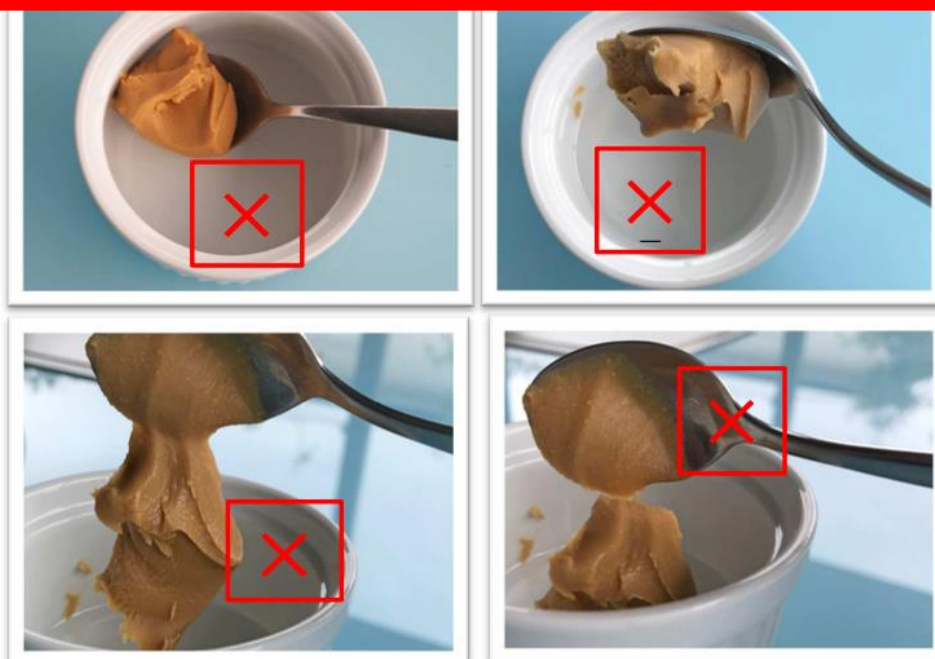
**Test à la cuillère inclinée : ADAPTÉ au niveau 4 : conserve sa forme dans la cuillère ; n'est ni ferme ni adhérent ; laisse très peu de résidu sur la cuillère.**



**Test à la cuillère inclinée : ADAPTÉ au niveau 4 : conserve sa forme dans la cuillère ; n'est ni ferme ni adhérent ; laisse très peu de résidu sur la cuillère.**



**Test à la cuillère inclinée : NON ADAPTÉ au niveau 4 : conserve sa forme dans la cuillère ; FERME ET ADHÉRENT ; laisse BEAUCOUP DE RÉSIDU sur la cuillère.**





# HACHÉ LUBRIFIÉ



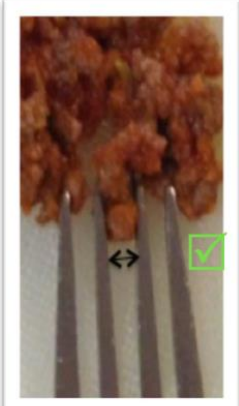
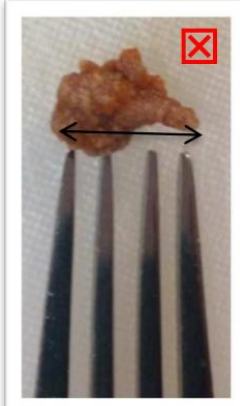


<b>Description / Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Peut être consommé à la fourchette ou à la cuillère</li><li>● Dans certains cas, peut être consommé avec des baguettes, si la personne a un très bon contrôle manuel</li><li>● Peut être servi à la cuillère et modelé (ex. en boulette, quenelle) sur une assiette</li><li>● Tendre et lubrifié, sans liquide séparé</li><li>● Petits grumeaux visibles : → <b>pédiatrie : largeur inférieure ou égale à 2 mm, longueur max. 8 mm</b> → <b>adultes : largeur inférieure ou égale à 4 mm, longueur max. 15 mm</b></li><li>● Les grumeaux sont faciles à écraser avec la langue</li></ul>
<b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ne nécessite pas d'être croqué</li><li>● Nécessite une mastication minimale</li><li>● La force linguale suffit à écraser les petites particules tendres de cette texture</li><li>● La force linguale est nécessaire pour déplacer le bolus</li><li>● Approprié en cas de douleur ou fatigue à la mastication</li><li>● Approprié en cas d'édentement, de prothèses dentaires mal adaptées</li></ul>
<p><b>Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si l'aliment remplit les critères du niveau 5 - Haché lubrifié.</b></p> <p><b>MÉTHODES DE MESURE</b></p> <p>Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a></p>	
<b>Test de pression à la fourchette</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sous la pression de la fourchette, les particules doivent se séparer facilement et passer entre les dents de la fourchette</li><li>● Peut être facilement réduit en purée avec une légère pression de la fourchette (pression qui <b>ne fait pas blanchir l'ongle du pouce</b>)</li></ul>
<b>Test d'égouttement à la fourchette</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'échantillon prélevé reste en bloc sur la fourchette et ne s'écoule pas facilement ni complètement à travers les dents de la fourchette</li></ul>
<b>Test à la cuillère inclinée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Suffisamment cohésif pour conserver sa forme dans la cuillère</li><li>● Le bloc entier doit tomber de la cuillère inclinée ; une très légère secousse de la main peut être nécessaire pour déloger l'échantillon, mais il doit glisser facilement en laissant très peu de résidu sur la cuillère. Un léger film peut rester sur la cuillère après le test, mais on doit pouvoir voir la cuillère à travers ; l'échantillon <b>ne doit pas être adhérent</b>.</li><li>● L'échantillon peut s'étaler ou s'affaisser très légèrement sur une assiette</li></ul>
<b>Test aux baguettes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Les baguettes peuvent être utilisées pour servir ou tenir cette texture si l'échantillon est lubrifié <b>et</b> cohésif et si la personne a un très bon contrôle manuel pour manipuler les baguettes</li></ul>

<b>Test aux doigts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cette texture tient facilement entre les doigts ; les particules tendres, arrondies, sont facilement écrasables entre les doigts. La matière est perçue comme légèrement mouillée et laisse les doigts humides.</li> </ul>
------------------------	---



## Caractéristiques et exemples d'aliments

<p><b>VIANDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Finement hachée ou coupée en hachis fin* : <ul style="list-style-type: none"> <li>o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur</li> <li>o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur</li> </ul> </li> <li>● Servie en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais, lisses, sans liquide résiduel</li> </ul> <p>*Si la texture ne peut pas être finement hachée, il convient de la mixer : présenter en purée lisse</p> <p><b>POISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Finement écrasé, en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais, lisses, égouttés <ul style="list-style-type: none"> <li>o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur</li> <li>o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur</li> </ul> </li> </ul>	<div style="text-align: right;">  <b>HACHÉ LUBRIFIÉ</b>  </div> <div style="background-color: #90EE90; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px 0;"> <b>Utiliser l'écart entre les dents de la fourchette (4 mm) pour déterminer si les particules hachées sont de la bonne taille</b> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p><b>FRUITS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Servis finement hachés, coupés ou écrasés</li> <li>● Égouttés</li> <li>● Si besoin, servir en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais et égoutter l'excès de liquide <ul style="list-style-type: none"> <li>Du liquide de niveau 0 ne doit pas se séparer du solide de niveau 5</li> <li>o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur</li> <li>o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur</li> </ul> </li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p><b>N.B. : Taille maximale des particules pour tous les aliments de niveau 5 (Haché lubrifié) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur</li> <li>→ Adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur</li> </ul> </div>
<p><b>LÉGUMES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Servir finement hachés, coupés ou écrasés</li> <li>● Égoutter l'excès de liquide</li> <li>● Si besoin, servir en sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais et égoutter l'excès de liquide. <ul style="list-style-type: none"> <li>Du liquide de niveau 0 ne doit pas se séparer du solide de niveau 5</li> <li>o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur</li> <li>o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur</li> </ul> </li> </ul> <p><b>CÉRÉALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Épaisses et lisses, avec de petits grumeaux tendres <ul style="list-style-type: none"> <li>o pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur</li> <li>o adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur</li> </ul> </li> <li>● La texture est complètement tendre</li> <li>● Le lait ou autre liquide ne doit pas se séparer des céréales ; servir égouttés</li> </ul>	



## PAIN

- Pas de pain normal, de pain sec, de sandwich, de toast d'aucune sorte
- Utiliser la recette en vidéo de sandwich Niveau 5 Finement haché et lubrifié <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- Pains trempés dans un liquide épaissi, plus ou moins gélifié : très ramollis et imbibés à coeur

RIZ, SEMOULE, QUINOA (et textures similaires)

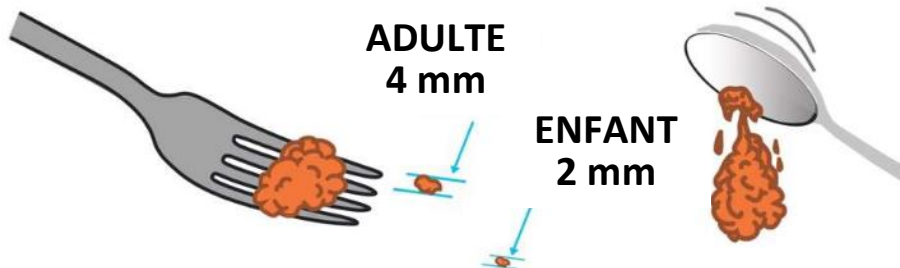
- **Non collant ni gluant**
- **Ne doit pas se fragmenter** ni se séparer en grains individuels lorsqu'il est cuit et servi
- Servir avec une sauce ou coulis légèrement, modérément ou très épais ; la sauce ne doit pas se séparer du riz, semoule ou quinoa (et textures similaires). Égoutter l'excès de liquide.



## HACHÉ LUBRIFIÉ



**Les aliments hachés lubrifiés (niveau 5)  
doivent remplir les conditions des trois tests suivants :**



### Test IDDSI à la fourchette

**Pédiatrie :** particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur

**Adultes :** particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur

4 mm correspond approximativement à l'espace entre les dents d'une fourchette standard.



### Test de pression à la fourchette / cuillère

Suffisamment tendre pour être écrasé facilement avec une fourchette ou cuillère sans que l'ongle du pouce blanchisse



### Test IDDSI à la cuillère inclinée

L'échantillon conserve sa forme dans la cuillère et en tombe aisément lorsque celle-ci est inclinée ou légèrement secouée. L'échantillon **ne doit pas** être ferme ni collant.

# 6

## PETITS MORCEAUX TENDRES



<b>Description / Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Peut être consommé à la fourchette, à la cuillère ou aux baguettes</li> <li>● Peut être écrasé / broyé avec une fourchette, une cuillère ou des baguettes</li> <li>● Un couteau n'est pas nécessaire pour couper cet aliment, mais peut être utilisé pour aider à charger la fourchette ou la cuillère</li> <li>● Tendre et lubrifié dans sa totalité, mais sans liquide séparé</li> <li>● La mastication est nécessaire avant la déglutition</li> <li>● Les petits morceaux tendres sont adaptés selon la taille de la personne et ses capacités de préparation orale :             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ <b><i>pédiatrie : morceaux de 8 mm maximum</i></b></li> <li>→ <b><i>adultes : morceaux de 15 mm / 1,5 cm maximum</i></b></li> </ul> </li> </ul>
<b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ne nécessite pas d'être croqué</li> <li>● Nécessite une mastication</li> <li>● Taille des morceaux destinée à limiter les risques d'obstruction des voies aériennes</li> <li>● La force et le contrôle linguaux sont nécessaires pour déplacer l'aliment et le maintenir en bouche lors de la mastication</li> <li>● La force linguale est nécessaire pour déplacer le bolus en vue de sa déglutition</li> <li>● Approprié en cas de douleur et de fatigue à la mastication</li> <li>● Approprié en cas d'édentement, de prothèses dentaires mal adaptées</li> </ul>
<p><b>Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si l'aliment remplit les critères du niveau 6 - Petits morceaux tendres.</b>  <b>MÉTHODES DE MESURE</b> Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a></p>	
<b>Test de séparation et de pression à la fourchette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La tranche d'une fourchette permet de découper ou de fractionner les morceaux pour réduire leur taille</li> <li>● Lorsqu'un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm) est pressé avec la base de la fourchette jusqu'à ce que l'ongle blanchisse, l'échantillon s'écrase et se déforme, et ne retrouve pas sa forme initiale lorsque la fourchette est retirée</li> </ul>
<b>Test de séparation et de pression à la cuillère</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La tranche d'une cuillère permet de découper ou de fractionner les morceaux pour réduire leur taille</li> <li>● Lorsqu'un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm) est pressé avec le dos de la cuillère, l'échantillon s'écrase et se déforme, et ne retrouve pas sa forme initiale lorsque la cuillère est retirée</li> </ul>
<b>Test aux baguettes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les baguettes peuvent être utilisées pour réduire les aliments de cette texture en plus petits morceaux</li> </ul>
<b>Test aux doigts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il est possible d'écraser entre les doigts un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm), avec une pression qui blanchisse l'ongle du pouce et de l'index. L'échantillon ne retrouve pas sa forme initiale une fois la pression relâchée</li> </ul>

## VIANDE

- Viande cuite, tendre :
  - *pédiatrie : morceaux de 8 mm max.*
  - *adultes : morceaux de 15 mm max.*
- Si la viande ne peut pas être servie tendre en morceaux de taille adaptée (après vérification aux tests de pression à la fourchette / cuillère), il convient de la servir hachée lubrifiée (niveau 5)

**N.B. : Taille maximale des morceaux pour tous les aliments de niveau 6 (Petits morceaux tendres) :**

- **Pédiatrie : morceaux de 8 mm maximum**
- **Adultes : morceaux de 15 mm = 1,5 cm maximum**

## POISSON

- Poisson cuit suffisamment tendre pour être réduit en petits morceaux à la fourchette, à la cuillère ou aux baguettes
  - *pédiatrie : morceaux de 8 mm max.*
  - *adultes : morceaux de 15 mm max.*
- Sans arêtes ni peaux dures

## RAGOÛTS / MIJOTÉS / CURRYS

- Le jus (ou sauce) doit être épais (selon recommandations du praticien)
- Peut contenir de la viande, du poisson ou des légumes en morceaux cuits et tendres, et de taille adaptée :
  - *pédiatrie : morceaux de 8 mm max.*
  - *adultes : morceaux de 15 mm max.*
- Pas de fragments durs

## FRUITS

- Servis hachés fin (niveau 5) ou écrasés s'ils ne peuvent pas être découpés en petits morceaux tendres
  - *pédiatrie : morceaux de 8 mm max.*
  - *adultes : morceaux de 15 mm max.*
- Sans parties fibreuses
- Servis égouttés
- Évaluer la capacité de chaque personne à mastiquer et déglutir les fruits à haute teneur en eau (ex. : pastèque), où le jus se sépare de la chair pendant la mastication

## LÉGUMES

- Cuits à la vapeur ou bouillis, avec des morceaux de taille conforme :
  - *pédiatrie : morceaux de 8 mm max.*
  - *adultes : morceaux de 15 mm max.*
- Les légumes sautés sont souvent **trop fermes** et pas assez tendres. Vérifier la tendreté avec un test de pression à la fourchette / cuillère.

## CÉRÉALES

- Lisses, avec des grumeaux tendres de taille adaptée :
  - *pédiatrie : morceaux de 8 mm max.*
  - *adultes : morceaux de 15 mm max.*
- La texture est complètement ramollie
- Tout excès de lait ou de liquide doit être égoutté et/ou épaissi selon les recommandations du praticien

## PAIN

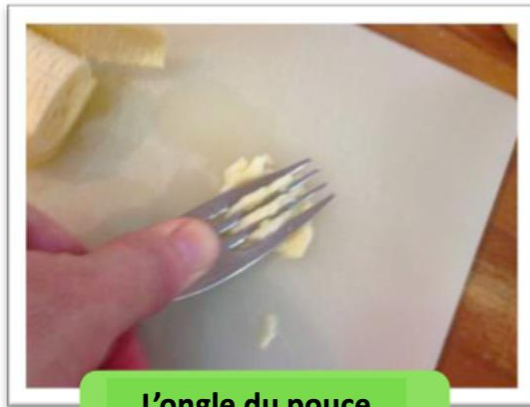
- Pas de pain normal, de pain sec, de sandwich, de toast d'aucune sorte
- Utiliser la recette en vidéo de sandwich Niveau 5 Haché lubrifié pour préparer le pain et ajouter la garniture correspondant au niveau 6  
<https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqz18>
- Pains trempés dans un liquide épaissi, plus ou moins gélifié : très ramollis et imbibés à cœur

## RIZ, SEMOULE, QUINOA (et textures similaires)

- Pas de riz fragmenté / en grains, collant ni gluant



## PETITS MORCEAUX TENDRES



L'ongle du pouce devient blanc



L'échantillon s'écrase et ne reprend pas sa forme initiale une fois la pression relâchée

Morceaux de taille adaptée :

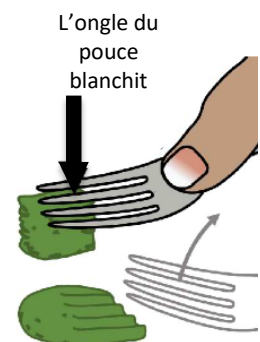
Enfants :  
maximum  
8 mm x 8 mm



Adultes : maximum  
15 mm x 15 mm



Les aliments en Petits morceaux tendres (niveau 6) doivent satisfaire aux critères de taille et de tendreté (tests correspondants)



# 7

## FACILE À MASTIQUER



<p><b>Description / Caractéristiques</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aliments normaux, de tous les jours, <b>de texture tendre</b> adaptée selon l'âge et le stade de développement</li> <li>● Ces aliments peuvent être consommés avec tout type d'ustensiles</li> <li>● Il n'y a pas de restriction de taille pour les morceaux à ce niveau 7 Facile à mastiquer ; ainsi, les aliments peuvent être de <b>tailles variées</b> :             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ pédiatrie : plus petits ou plus grands que 8 mm</li> <li>→ adultes : plus petits ou plus grands que 15 mm</li> </ul> </li> <li>● <b>Sont exclus</b> les morceaux durs, coriaces, fibreux, filandreux, secs, croustillants, effrités, contenant des pépins, graines, membranes et peaux, cosses, os et arêtes</li> <li>● Peuvent être incluses les textures doubles ou hétérogènes, les mélanges solide/liquide, si le patient peut consommer les boissons de niveau 0 (liquides), et selon l'avis du praticien. Si le patient ne peut consommer les boissons de niveau 0 (liquides), la partie liquide peut être épaissie selon la recommandation du praticien.</li> </ul>
<p><b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacité à croquer des aliments tendres et à les mastiquer suffisamment longtemps pour qu'ils forment un bolus tendre et cohésif prêt à être avalé. La présence ou l'action des dents n'est pas indispensable.</li> <li>● Capacité à mastiquer les textures tendres sans fatigabilité</li> <li>● Peut être adapté en cas de difficultés ou de douleurs à la mastication</li> <li>● Ce niveau peut comporter un risque d'obstruction des voies respiratoires pour les personnes chez lesquelles l'augmentation de ce risque a été cliniquement identifiée, car les morceaux peuvent être de n'importe quelle taille. Dans les niveaux précédents (4, 5 et 6), la restriction de taille des morceaux vise à limiter le risque d'obstruction.</li> <li>● Les praticiens qualifiés peuvent préconiser ce niveau lors de la mise en place des habiletés alimentaires ou lors de la progression vers des aliments nécessitant de plus en plus de capacités de mastication</li> <li>● <b>Si la personne a besoin d'une supervision pour s'alimenter en sécurité, consulter un praticien qualifié pour évaluer les besoins de la personne et établir un plan de prise en soins, avant de mettre en place cette texture.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Certaines personnes peuvent avoir besoin de supervision au moment du repas à cause de difficultés de mastication, de déglutition et/ou à cause d'un comportement inadapté (exemples : mastication insuffisante, remplissage excessif de la bouche, rythme trop rapide, volumes déglutis trop importants, incapacité à contrôler les capacités de mastication).</li> <li>○ Les praticiens doivent être consultés pour un avis spécifique sur les besoins du patient et l'indication ou non d'une supervision du repas.</li> <li>○ <b>Lorsqu'une supervision des repas est nécessaire, ce niveau ne doit être mis en place que sur recommandation écrite d'un praticien qualifié.</b></li> </ul> </li> </ul>



Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si l'aliment remplit les critères du niveau 7 - Facile à mastiquer.



#### MÉTHODES DE MESURE

Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

<b>Test de séparation et de pression à la fourchette</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La tranche d'une fourchette permet de découper ou de fractionner les morceaux pour réduire leur taille</li><li>• Lorsqu'un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm) est pressé avec la base de la fourchette jusqu'à ce que l'ongle blanchisse, l'échantillon s'écrase et se déforme, et ne retrouve pas sa forme initiale lorsque la fourchette est retirée</li></ul>
<b>Test de séparation et de pression à la cuillère</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La tranche d'une cuillère permet de découper ou de fractionner les morceaux pour réduire leur taille</li><li>• Lorsqu'un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm) est pressé avec le dos de la cuillère, l'échantillon s'écrase et se déforme, et ne retrouve pas sa forme initiale lorsque la cuillère est retirée</li></ul>
<b>Test aux baguettes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les baguettes peuvent être utilisées pour réduire les aliments de cette texture en plus petits morceaux</li></ul>
<b>Test aux doigts</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il est possible d'écraser entre les doigts un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm), avec une pression qui blanchisse l'ongle du pouce et de l'index. L'échantillon ne retrouve pas sa forme initiale une fois la pression relâchée</li></ul>

#### Caractéristiques et exemples d'aliments

##### VIANDE

- Cuite jusqu'à tendreté
- Si la viande ne peut pas être servie tendre, il convient de la servir hachée lubrifiée (niveau 5)

##### POISSON

- Cuit et suffisamment tendre pour être réduit en petits morceaux avec la tranche de la fourchette ou de la cuillère, ou aux baguettes
- Sans arêtes ni peaux dures

##### RAGOÛTS / MIJOTÉS / CURRYS

- Peut contenir de la viande, du poisson, des légumes ou leur combinaison si les morceaux cuits sont tendres
- Servir en sauce légèrement, modérément ou très épaisse, et égoutter tout excès de liquide
- Pas de fragments durs

##### FRUITS

- Suffisamment tendres pour être découpés ou réduits en petits morceaux avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère.
- Sans parties fibreuses (ex.: peaux blanches et filaments de l'orange)

## LÉGUMES

- Cuits à la vapeur ou bouillis jusqu'à tendreté.
- Les légumes sautés sont souvent **trop fermes** et pas assez tendres pour ce niveau 7. Vérifier la tendreté avec un test de pression à la fourchette / cuillère.

## CÉRÉALES

- Servies une fois ramollies
- Tout excès de lait ou de liquide doit être égoutté et/ou épaissi selon les recommandations du praticien

## PAIN

- Le pain, les sandwiches et les toasts pouvant être découpés ou réduits en petits morceaux avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère peuvent être proposés selon l'avis du praticien.

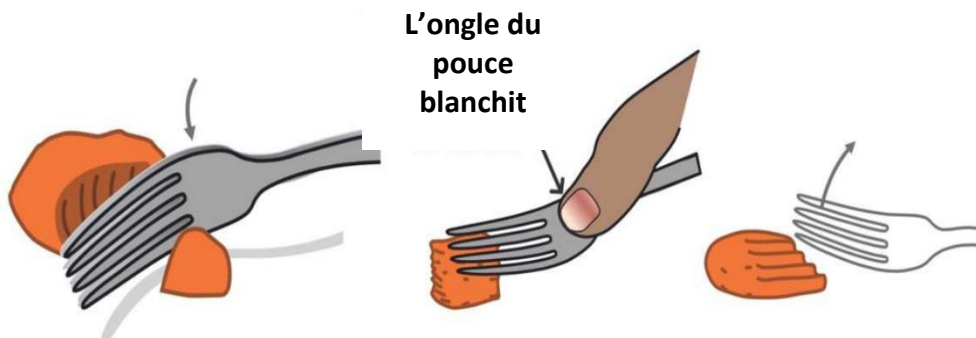
## RIZ, SEMOULE, QUINOA (et textures similaires)

- Pas d'instruction particulière

*Les aliments de niveau 7 Facile à mastiquer doivent pouvoir être coupés facilement avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère, et remplir les critères du test de pression à la fourchette*



**FACILE À  
MASTIQUER**



**Les aliments doivent pouvoir être coupés facilement avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère**

**Test IDDSI de pression à la fourchette :**  
**Pour être sûr le que l'aliment est suffisamment tendre,** pressez le dos d'une fourchette sur l'échantillon jusqu'à ce que l'ongle de votre pouce devienne blanc ; retirez ensuite la fourchette pour vérifier que l'aliment est totalement écrasé et ne reprend pas sa forme initiale





# NORMAL

<b>Description / Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Il n’y a aucune restriction de texture à ce niveau</b></li><li>● Aliments normaux, de tous les jours, de diverses textures adaptées selon l’âge et le stade de développement</li><li>● Ces aliments peuvent être consommés avec tout type d’ustensiles</li><li>● Les aliments peuvent être durs, croquants ou naturellement tendres</li><li>● <b>Il n’y a pas de restriction de taille</b> pour les morceaux à ce niveau ; ainsi, les aliments peuvent être de <b>tailles variées</b> :<ul style="list-style-type: none"><li>→ pédiatrie : plus petits ou plus grands que 8 mm</li><li>→ adultes : plus petits ou plus grands que 15 mm</li></ul></li><li>● Sont inclus les morceaux durs, coriaces, adhérents, fibreux, filandreux, secs, croustillants, effrités, ou fragmentables</li><li>● Sont inclus les aliments contenant des pépins, graines, membranes et peaux, cosses, os et arêtes</li><li>● Sont incluses les textures doubles ou hétérogènes, les mélanges solide/liquide</li></ul>
<b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Capacité à croquer des aliments durs ou tendres, et à les mastiquer suffisamment longtemps pour qu’ils forment un bolus tendre et cohésif prêt à être avalé</li><li>● Capacité à mastiquer toutes les textures sans fatigabilité</li><li>● Capacité à retirer de la bouche les arêtes, os ou cartilages qui ne peuvent être avalés de manière sûre</li></ul>
<b>Méthodes de mesure</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Ne s’applique pas</li></ul>	

# TEXTURES CHANGEANTES



<b>Description / Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Aliments ayant initialement une certaine texture (ex. solide ferme) et qui se modifient, en particulier lorsqu'ils sont humidifiés (ex. eau ou salive), ou lors d'un changement de température (ex. réchauffement)</li></ul>
<b>Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ne nécessite pas d'être croqué</li><li>● Nécessite une mastication minimale</li><li>● La force linguale peut être utilisée pour écraser ces aliments une fois modifiés par la température ou par l'humidification / insalivation</li></ul> <p>→ Peut être utilisée pour l'apprentissage développemental ou la rééducation des capacités de mastication (ex. : développement de la mastication dans la population pédiatrique et/ou présentant un handicap ; rééducation de la fonction de mastication après AVC)</p>
<p><b>Bien que des descriptions soient fournies, utilisez les méthodes de mesure / test pour savoir si l'aliment remplit les critères des Textures changeantes.</b></p> <p><b>MÉTHODES DE MESURE</b></p> <p>Voir également le document «Méthodes de mesure» ou <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a></p>	
<b>Test de pression à la fourchette</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Après humidification ou réchauffement, l'échantillon peut être facilement déformé et ne retrouve pas sa forme initiale au relâchement de la pression</li><li>● Méthode : Verser 1 ml d'eau sur un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm) et attendre une minute. Appliquer une pression avec le dos de la fourchette jusqu'à ce que l'ongle du pouce devienne blanc. L'échantillon est de texture évolutive si une fois la pression relâchée et la fourchette retirée :<ul style="list-style-type: none"><li>○ l'échantillon a été écrasé et fragmenté, et ne ressemble plus à ce qu'il était avant</li><li>○ ou bien il s'est nettement dissout et ne ressemble plus à ce qu'il était auparavant (ex. : copeaux de glace)</li></ul></li></ul>
<b>Test de pression à la cuillère</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Comme décrit ci-dessus (et illustré ci-dessous), en utilisant le dos de la cuillère et non celui de la fourchette</li></ul>
<b>Test aux baguettes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Comme décrit ci-dessus, en utilisant des baguettes et non le dos de la fourchette</li><li>● L'échantillon doit s'écraser facilement en appliquant les baguettes avec une pression minimale</li></ul>
<b>Test aux doigts</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Comme décrit ci-dessus, en utilisant les doigts et non le dos de la fourchette</li><li>● L'échantillon doit se désagréger totalement en le frottant entre le pouce et l'index. L'échantillon ne retrouve pas sa forme initiale.</li></ul>

Les éléments suivants peuvent entrer dans cette catégorie des Textures changeantes (liste non exhaustive) :

- Copeaux de glace
- Crème glacée / sorbets après évaluation et avis spécialisé en dysphagie, au cas par cas
- Jelly japonaise destinée à la rééducation en dysphagie, en tranches de 1 mm x 15 mm
- Gaufrettes (incluant également les hosties)
- Cornets en gaufrette utilisés pour contenir la crème glacée
- Certains biscuits / cookies / crackers
- Chips de pomme de terre – seulement celles fabriquées à base de purée (ex. : Pringles)
- Sablés
- Chips de crevettes, biscuits apéritifs soufflés
- Certaines céréales de riz soufflé, galettes de riz soufflé pour bébé
- Boudoirs pour bébé / boudoirs / biscuits à la cuiller

## TEXTURES CHANGEANTES

- Verser 1 ml d'eau sur un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (environ 1,5 x 1,5 cm)
- Attendre une minute



L'ongle du pouce devient blanc



L'échantillon s'écrase, se désagrège et ne reprend pas sa forme initiale une fois la pression relâchée



# TEXTURES ALIMENTAIRES COMPORTANT UN RISQUE D'OBSTRUCTION DES VOIES AÉRIENNES

Exemples tirés de rapports d'autopsie internationaux

**Aliments durs ou secs** : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication pour les écraser et insaliver, de manière à les rendre suffisamment lubrifiés pour une déglutition en sécurité.

*Exemples : noisettes, carotte crue, petits pains croustillants, croûte de pain dure*

**Aliments fibreux ou coriaces** : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication et d'endurance de manière à les réduire en morceaux suffisamment petits pour une déglutition en sécurité.

*Exemples : steak, ananas*

**Aliments caoutchouteux** : ils peuvent se coller au palais, aux dents ou aux joues et tomber dans les voies aériennes.

*Exemples : sucettes, confiseries, bonbons, certains fromages, marshmallows, chewing-gum, purée de pommes de terre collante*

**Aliments croustillants** : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication pour les écraser et insaliver, de manière à les rendre suffisamment tendres, arrondis et lubrifiés pour une déglutition en sécurité.

*Exemples : bacon croustillant, certaines céréales sèches*

**Aliments croquants** : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication et d'endurance de manière à les réduire en morceaux suffisamment petits pour une déglutition en sécurité.

*Exemples : carotte crue, pomme crue, popcorn*

**Aliments effilés ou pointus** : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication pour les écraser et insaliver, de manière à les rendre suffisamment tendres, arrondis et lubrifiés pour une déglutition en sécurité.

*Exemples : chips mexicaines triangulaires*

**Aliments friables** : ils nécessitent de bonnes capacités de contrôle lingual de manière à rassembler les fragments en un bolus cohésif et suffisamment insalivé pour une déglutition en sécurité.

*Exemples : gâteaux secs friables ou biscuits friables*

**Pépins, graines, membranes** : durs, fibreux ou coriaces, ils sont difficiles à séparer et retirer de la bouche.

*Exemples : pépins de pomme, de citrouille, membranes blanches de l'orange (albédo)*

**Peaux, cosses, enveloppes, coques** : souvent fibreuses, pointues et sèches, elles nécessitent de bonnes capacités de mastication pour les réduire en plus petits morceaux, et suffisamment de salive pour les lubrifier, **ou bien** des capacités suffisantes pour retirer les morceaux de la bouche. Ces petits morceaux peuvent se coller aux dents et aux gencives, et rester collés dans la gorge lors de la déglutition.

*Exemples : peau des pois, du raisin, du psyllium, du son*

**Os ou cartilages** : durs, ils ne sont habituellement pas mastiqués et déglutis ; ils nécessitent de bonnes capacités linguales pour les séparer des aliments auxquels ils sont attachés, et ensuite pour les retirer de la bouche.

*Exemples : os de poulet, arêtes de poisson*

**Aliments de forme oblongue** : non mastiqués et gobés / avalés entiers, ils peuvent obstruer les voies aériennes du fait de leur forme.

*Exemples : petites saucisses / petits boudins arrondis, grains de raisin*

**Aliments collants ou gélatineux** : ils peuvent se coller au palais, aux dents ou aux joues et tomber dans les voies aériennes ; ils nécessitent de bonnes capacités de mastication, d'endurance et l'insalivation pour réduire leur adhérence et permettre une déglutition en sécurité.

*Exemples : beurre d'oléagineux, porridge/gruau trop cuit, gélatine alimentaire, jelly contenant du konjac, gâteaux de riz gluant, confiseries*

**Aliments filandreux** : les fibres peuvent être difficiles à écraser ; une partie de la chair peut rester coincée dans la bouche et une autre dans la gorge, attachées par la partie filandreuse.

*Exemples : haricots, rhubarbe*

**Textures doubles / mélanges solide-liquide** : ils nécessitent le maintien en bouche de la part solide, pendant la déglutition de la part liquide. Après déglutition de la part liquide, la part solide est mastiquée et avalée : il s'agit d'une tâche orale très complexe.

*Exemples : ex. : soupe avec morceaux d'aliment, céréales avec lait, thé aux perles*

**Textures complexes** : elles nécessitent de mastiquer et manipuler une variété de textures simultanément.

*Exemples : hamburgers, hot dogs, sandwiches, spaghetti bolognaise, pizza*

**Textures en feuilles souples** : si elles ne sont pas mastiquées en petits morceaux, elles s'affinent et s'humidifient et peuvent former un couvercle sur l'ouverture du larynx, arrêtant le flux d'air.

*Exemples : laitue, fines tranches de concombre, jeunes pousses d'épinard*

**Aliments juteux dont le jus se sépare du solide en bouche lors de la mastication** : ils nécessitent d'avaler le jus tout en contrôlant la partie solide en bouche (cf. textures doubles) ; une fois le jus avalé, de bonnes capacités de mastication sont nécessaires pour réduire l'aliment en petits morceaux prêts à être avalés en sécurité : c'est une tâche orale complexe.

*Exemples : pastèque*

**Morceaux durs, peaux ou croûtes formés durant la cuisson ou le chauffage** : ils nécessitent de bonnes capacités de mastication pour être réduits en petits morceaux, tout en étant mélangés à d'autres textures non durcies par le chauffage.

#### Références :

Berzlanovich, A.M., Muhm, M., Sim, E., and Bauer, G. (1999) 'Foreign body asphyxiation – an autopsy study', *American Journal of Medicine*, 107, 351-355.

Berzlanovich, A.M., Fazeny-Dorner, B., Waldhoer, T., and Fasching, P. (2005) 'Foreign body asphyxia: A preventable cause of death in the elderly', *American Journal of Preventive Medicine*, 28, 65-69.

Centre for Disease control and prevention (2002) Non-fatal choking related episodes among children, United States 2001. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 51: 945-948.

Dolkas, L., Stanley C., Smith, A.M., Vilke G.M. (2007) Deaths associated with choking in San Diego. *Journal of Forensic Science*, 52, 176-179.

Ekberg, O. and Feinberg, M. (1992) 'Clinical and demographic data in 75 patients with near-fatal choking episodes', *Dysphagia*, 7, 205-208.

Wick, R., Gilbert, J.D., and Byard, R.W. (2006) 'Café coronary syndrome-fatal choking on food: An autopsy approach.', *Journal of Clinical Forensic Medicine*, 13, 135-138.

Food Safety Commission, Japan (2010) Risk Assessment Report: Choking accidents caused by foods. [https://www.fsc.go.jp/english/topics/choking\\_accidents\\_caused\\_by\\_foods.pdf](https://www.fsc.go.jp/english/topics/choking_accidents_caused_by_foods.pdf) (accessed June 2019).

Harris C.A., Baker, S.P., Smith, G.A., Harris R.M. (1984) Childhood asphyxiation by food: A national analysis and overview. *JAMA*, 251, 2231-2235.

Irwin, R.S., Ashba, J.K., Braman, S.S., Lee, H.Y., and Corrao, W.M. (1977) 'Food asphyxiation in hospitalized patients', *JAMA*, 237,2744-2745.

J.T.'s Law (New York State, Department of Health Legislation) 2007, Choking Prevention for Children.  
[https://www.health.ny.gov/prevention/injury\\_prevention/choking\\_prevention\\_for\\_children.html](https://www.health.ny.gov/prevention/injury_prevention/choking_prevention_for_children.html)

Kramarow E., Warner, M., Chen L-H. (2014) Food-related choking deaths among the elderly, 20: 200-203.

Morley RE, Ludemann JP, Moxham JP, Kozak FK, Riding KH (2004) Foreign body aspiration in infants and toddlers: Recent trends in British Columbia. *The Journal of Otolaryngology*, 33(1): 37-41.

Samuels R & Chadwick DD (2006). Predictors of asphyxiation risk in adults with intellectual disability and dysphagia. *Journal of Intellectual Disability Research*, 50(5): 362-370.

Wolach B, Raz, A, Weinberg J, Mikulski Y, Ben Ari J, Sadan N (1994) Aspirated bodies in the respiratory tract of children: Eleven years' experience with 127 patients. *International Journal of Pediatric Otorhinolaryngology*, 30: 1-10.

**Documents complémentaires :** <http://iddsi.org/framework/> - **en français :** <http://iddsi.org/translations/>

- Méthodes de mesure IDDSI
- Niveaux de preuve IDDSI
- Foire aux questions (FAQ) IDDSI

## Remerciements

### Élaboration de la standardisation IDDSI (2012-2015)

L'IDDSI aimerait remercier et citer les sponsors suivants pour leur généreux soutien lors de l'élaboration de la standardisation IDDSI :

- Nestlé Nutrition Institute (2012-2015)
- Nutricia Advanced Medical Nutrition (2013-2014)
- Hormel Thick & Easy (2014-2015)
- Campbell's Food Service (2013-2015)
- Apetito (2013-2015)
- Trisco (2013-2015)
- Food Care Co. Ltd. Japan (2015)
- Flavour Creations (2013-2015)
- Simply Thick (2015)
- Lyons (2015)