

www.presses.ehesp.fr

ALIMENTATION & ALZHEIMER

S'adapter au quotidien

Guide pratique à l'usage des aidants à domicile et en institution

» **LE VIEILLISSEMENT ET LES MALADIES** qui l'accompagnent engendrent des besoins nutritionnels spécifiques. Une attention particulière doit être portée à l'alimentation des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou d'une maladie apparentée afin de leur garantir des apports suffisants en quantité et en qualité. **Les aidants, familiaux ou professionnels**, sont en première ligne pour repérer les difficultés et tenter de trouver les solutions adéquates.

» **CE GUIDE S'ADRESSE AUX AIDANTS.** Ils y trouveront l'information indispensable pour optimiser l'alimentation de leurs proches ou de leurs patients. Parmi les questions traitées: comment accueillir d'autres façons de manger (avec les doigts, selon des horaires souples...) ou cuisiner d'autres types de plats (enrichis, mixés...)? Comment faire face aux troubles de la déglutition ou au refus alimentaire? Et surtout: comment **préserver le plaisir de manger**? Rédigées par des professionnelles chevronnées, les réponses à ces questions ne se cantonnent pas aux généralités. Les détails pratiques fourmillent, toujours empruntés au quotidien et présentés de manière attrayante. Listes, tableaux, schémas, illustrations... L'objectif est de **faciliter l'appropriation de l'information** et d'améliorer ainsi, dans la mesure du possible, la vie quotidienne de tous.

Caroline Rio, diététicienne libérale, formatrice en milieu gériatrique, intervenante dans les groupes de soutien aux aidants de personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.

Céline Jeannier, diététicienne hospitalière en unités de soins gériatriques et établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

Hélène Lejeune, diététicienne, coordinatrice au sein de l'UPDLF du Groupe des diététiciens spécialisés en gériatrie pour les maisons de retraite, chef de service Alimentation et nutrition au GHdC, Belgique.

Martine Noah, diététicienne, responsable restauration à l'Hôpital Coentint-Celton, Assistance publique-Hôpitaux de Paris (AP-HP).

Sandrine Amigon-Waterlot, experte en restauration et hôtellerie des établissements hospitaliers et médico-sociaux, directrice du Cabinet EC6 Grand Ouest.

Dr Carol Szekely, gériatre, chef de pôle, Hôpitaux universitaires Paris-Nord Val-de-Seine - Charles-Richet, AP-HP.

ILLUSTRATIONS : **AMANDINE WANERT.**

» SOMMAIRE

Introduction, *Monique Ferry*

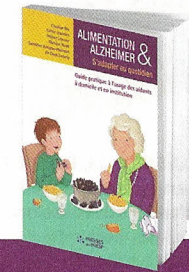
Troubles alimentaires au cours de la maladie d'Alzheimer :
une aggravation progressive inéluctable, *Bruno Lesourd*

-  1 À table !
-  2 Manger : toute une histoire !
-  3 Nourrir le corps
-  4 Boire et éliminer
-  5 Prévenir la dénutrition
-  6 Accepter d'autres façons de manger
-  7 Faire face aux troubles de la déglutition
-  8 Cuisiner des plats mixés
-  9 Comprendre le refus alimentaire
-  10 Assurer la qualité des repas en institution
-  11 Connaître les outils d'évaluation

Liste des principaux sigles

Lexique

Pour en savoir plus...



ISBN 978-2-8109-0037-4
18,5 x 26 cm - 160 p. - 23 €

» **POUR EN SAVOIR PLUS**
Consultez le sommaire
complet et des extraits
de cet ouvrage sur
www.presses.ehesp.fr