

N°F12b

# Bilan des capacités d'alimentation : exemple

Version : juin 2025

Le bilan des capacités d'alimentation est indispensable pour la prévention des fausses routes, principale cause de morbi-mortalité pour les personnes polyhandicapées.

## 1 Ce que le bilan évalue

- Capacités posturales
- Capacité motrices bucco-faciales
- Capacités relationnelles à l'environnement matériel et humain
- Capacités fonctionnelles pour manger

## 2 Qui fait le bilan ?

- Tout professionnel de l'équipe paramédicale (dont orthophoniste) ou de l'équipe de vie quotidienne
- En suivant une méthodologie rigoureuse de prise de vue (cf. ci-dessous)
- L'interprétation du bilan est faite en équipe pluridisciplinaire



Faire un bilan initial et savoir le répéter à chaque fois que les capacités de la personne semblent changer

## 3 Anamnèse

Indispensable pour orienter et interpréter le bilan

- Motif du bilan
- Antécédents médicaux
  - Fausses routes
  - Respiratoires
  - Digestifs
- Courbe de poids (voire taille) sur 2 ans
- Traitements en cours et effets secondaires
- Relation à l'autre, relation aux aliments

- Déroulement des repas
  - Textures proposées (aliments, boissons)
  - Appareillage, aides techniques
  - Aide humaine
  - Rythme des repas dans la journée, rythme de chaque repas

## 4 Comment faire le bilan ?

**Photographier et filmer les différentes étapes du repas** (smartphone ou appareil photo numérique)

- en mode paysage
- si possible en plan fixe

Afin de mieux analyser les modifications de posture (cou ++) et les mouvements des lèvres et de la langue pendant l'acte alimentaire.

### Séquence 1 : observation sans aliments

Photo face + profil en pied

Film de face, plan tête + épaules

- Sur le siège habituel
- En position assise à table
- Motricité spontanée
- Motricité sur consignes verbales et par imitation : ouverture/fermeture de la bouche, mouvements des lèvres, mouvements de la langue en avant et latéralement, envoi d'un baiser

### Séquence 2 : aliment mixé donné à la cuillère

Yaourt, flan, crème dessert, compote

- Film de face : plan tête + épaules, + gros plan centré sur la bouche
- Puis film de profil : plan tête + tronc pour s'assurer de la flexion du cou

**S'assurer de voir toutes les étapes suivantes :**

- Ouverture de la bouche et introduction de la cuillère
- Fermeture des lèvres sur la cuillère
- Préhension des aliments dans la cuillère
- Propulsion et déglutition réflexe

**En l'absence de difficulté à la séquence 2 →**

### Séquence 3 : test de mastication

Biscuit fondant type petit beurre

- Film de face : plan tête + épaules, + gros plan centré sur la bouche
- Film de profil : plan tête + tronc si doute sur la flexion du cou

**S'assurer de voir les 3 compétences indispensables à la mastication :**

- Motricité latérale de la langue
- Muscles masticateurs vigoureux (nombre de mastications),
- Les molaires en opposition sont difficilement visibles en condition de bilan, il est préférable de poser la question au dentiste.

## Séquence 4 : test de boisson au verre

- Film de profil : plan tête + épaules, + gros plan centré sur la bouche

**S'assurer de voir toutes les étapes ci-dessous :**

- Bord du verre posé sur la lèvre inférieure,
- Contraction des lèvres,
- Liquide en contact avec la lèvre supérieure,
- Avancée des lèvres et aspiration du liquide,
- Propulsion puis déglutition enchaînée des gorgées

### Conserver les images

- Pour expliquer à la personne et aux proches les choix faits par l'équipe pour l'alimentation
- Pour suivre l'évolution

## 5 Interprétation du bilan

**En équipe pluridisciplinaire**

Noter l'impact durant les repas :

- de l'environnement matériel (bruit, lumière, mouvement, ...) sur la posture
- des qualités physiques des aliments sur la motricité bucco-faciale
- d'éventuelles difficultés de relation à l'autre ou de troubles attentionnels sur le déroulement du repas

**L'analyse des données recueillies permet de formuler des propositions pour :**

- L'installation de la personne pour le repas
- La pertinence éventuelle de modifications des textures des aliments et des boissons
- L'organisation du repas dans le temps

cf. fiche HandiConnect.fr [F12 | Troubles de la déglutition](#)

**Toujours viser la convivialité des repas d'abord pour la personne et non pour l'aidant !**



## Pour en savoir plus

### Documentations

- ROFIDAL T. **Bilan simplifié des capacités d'alimentation**. Motricité Cérébrale, volume 4, numéro 21, 2023, pages 21-24

### Outils

- Fiche Handiconnect.fr [F12 | Troubles de la déglutition](#).

## Contributeurs

Cette fiche a été co-construite et validée par le groupe de travail HandiConnect.fr « Troubles de la déglutition » dont les membres sont :

Irène Benigni (diététicienne, APEI Douai), Thierry Rofidal (médecin auprès d'enfants et d'adultes polyhandicapés), Bruno Pollez (médecin spécialiste en Médecine Physique et Réadaptation , Groupe Polyhandicap France)

## Mentions légales

Sa réalisation et sa mise en ligne en accès libre ont été rendues possibles grâce au soutien financier de [nos partenaires institutionnels](#).

HandiConnect.fr est un projet porté par l'association Coactis Santé et ses partenaires. Tous droits de reproduction, de représentation et de modification réservés sur tout support dans le monde entier. Toute utilisation à des fins autres qu'éducative et informative et toute exploitation commerciale sont interdites. ©Coactis Santé

Première publication : mai 2025

**D'autres fiches ou ressources sont disponibles sur le site**  
[handiconnect.fr](http://handiconnect.fr) – [contact@handiconnect.fr](mailto:contact@handiconnect.fr)