

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. Il ne se substitue pas à un bilan de déglutition.

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, en associant les observations et compétences des accompagnants du quotidien de la personne.

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

Documentation

- 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 – contact@handiconnect.fr