

IDDSI
International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

Textures adaptées aux dysphagies

Implémentation de la standardisation internationale IDDSI

Marion GIROD-ROUX
Orthophoniste, PHD
Groupe de référence IDDSI France (FRIG)
Conseil européen de la dysphagie (EDC-ESSO)



Marion GIROD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

1

Platinum Sponsors

THICK & EASY Nestlé HealthScience simplythick precise

Gold Sponsors

berpénet Carrefour IT'S FOR YOU Maderia madus NUTRICIA ONE 21 ONE 21 FORTE Thick It

Silver Sponsors

apetito bur lodge Campbell's GMI CHEWLETS f. leventis Gordon Sysco HYDRAPUR MOUTON NUTRIZEN ege mix PAINBREAD Simplot sodexo Primal

Marion GIROD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

2

La déglutition fonctionnelle

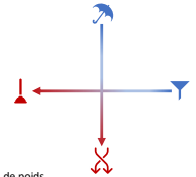
- Salive, aliments, boissons, sécrétions
- Sécurité : avaler en sécurité, sans pénétration/inhalation dans les VAS
- Efficacité : sans laisser de résidu en bouche / gorge
- Apports *per os* suffisants / besoins nutritionnels et hydriques

Marion GIROD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

3

La déglutition pathologique : dysphagie

- Population
 - 8% de la population mondiale / 560 millions (2017)
 - Enfants
 - 70% traumatisme crânien
 - 20-100% paralysie cérébrale
 - Adultes
 - 40-50% cancer VADS
 - 50% post AVC
 - 60% soins de longue durée
 - Complications primaires
 - Efficacité : défaut de propulsion → stases
 - Sécurité : défaut de protection → « fausses routes »
 - Complications secondaires
 - Allongement des repas, crainte, évitement, fatigue, AEG, perte de poids
 - Déshydratation/dénutrition, infections pulmonaires
 - Détérioration de la qualité de vie



Marion GIROD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

4

La déglutition pathologique : dysphagie

- Troubles NeuroCognitifs Majeurs (TNCM)
 - Alzheimer : syndrome aphaso-apraxy-agnosique
 - Parkinson : motricité automatique, rolling lingual
- AVC
- Paralysie cérébrale
- Maladies neuro-évolutive
 - SLA
 - SEP
- Troubles cognitivo-comportementaux
 - Désorientation, mémoire...
 - Comportement, refus, évitement
- Appareils dentaires / auditifs, lunettes
- Traitements médicaux
 - Neuroleptiques, sécheresse buccale, somnolence
- Environnement, rythme des repas, positionnement, posture, etc.

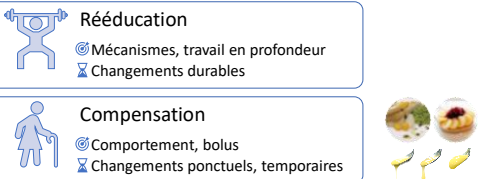


Marion GIROD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

5

Prise en soins des troubles de déglutition

- Rééducation
 - Mécanismes, travail en profondeur
 - Changements durables
- Compensation
 - Comportement, bolus
 - Changements ponctuels, temporaires



Marion GIROD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

6

Adaptation des textures : aliments, boissons

Efficacité

- Fatigue, faiblesse musculaire, incoordination, besoins hydriques/nutritionnels
- guérison, maintien en bonne santé

Sécurité

- Aliments : \ risque d'obstruction
- Boissons : \ débit, / contrôle

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre ICDS - GECO - 09/2013
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

7

Adaptation des textures - État des lieux

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre ICDS - GECO - 09/2013
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

8

Pourquoi un système standardisé ?

Sécurité

- Dénominations et descriptions multiples ⇒ confusion

Efficacité clinique

- Limitation du nombre de réévaluations

Implications commerciales

- Produits prêts à l'emploi identiques d'un fabricant à l'autre et entre hôpitaux, établissements de soins ou domicile

Recherche et preuves cliniques

- Cohérence, reproductibilité, EBP

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre ICDS - GECO - 09/2013
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

9

Sondage international (2013/2014)

ALIMENTS

- ⇒ 4-5 niveaux de texture + « normal »
- ⇒ 54 termes différents

1

2

3

4

5

16% Utilisent des couleurs, chiffres (1, II) ou symboles pour identifier les aliments de texture modifiée

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre ICDS - GECO - 09/2013
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

10

Sondage auprès des professionnels (2013/2014)

BOISSONS

- ⇒ 3-4 niveaux d'épaississement + « normal »
- ⇒ 27 termes différents

25% Utilisent des couleurs, chiffres (1, II) ou symboles pour identifier les aliments de texture modifiée

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre ICDS - GECO - 09/2013
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

11

Sondage auprès des professionnels (2013/2014)


40% vérifient la consistance des aliments de texture adaptée ou des liquides épaissis avant de servir


Service
=
moment-clé pour la vérification

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre ICDS - GECO - 09/2013
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

12

Revue de littérature (2014) - Preuves





Boissons

- ✓ **épaissir** les boissons **aide** ceux qui inhalent les liquides
- ✓ « **trop épais** » : stases, risque augmenté d'inhalations + manque d'appétence
- ✗ Efficacité d'un épaississement non déterminable par des valeurs rhéologiques


Aliments (peu de littérature)

- ✓ **consistances épaisses, solides** : effort manipulation orale + déglutition

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

13

Que propose l'IDDSI (2017) ?






Diagramme IDDSI

Utilisation standardisée

Appellation précise

Méthodes de mesure

Exemples


Système participatif

Publication de standards internationaux

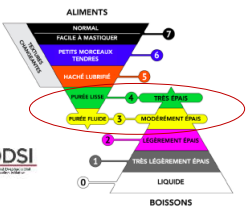
Marion GROSJEAN - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

14

Diagramme IDDSI VF Internationale (Ruglio et al., 2022)



RG7 /
EC7 /
SB6 /
MM5 /
PU4 - EX4
LQ3 - MQ3
MT2
ST1
TN0




6
PETITS MORCEAUX TENDRES

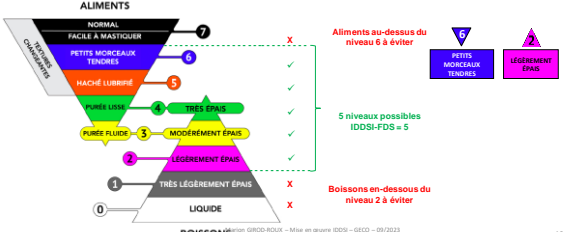
2
LÉGÈREMENT ÉPAIS

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

15

IDDSI Functional Diet Scale (FDS) (Steele et al., 2018)






Marion GROSJEAN - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

16

Documents disponibles





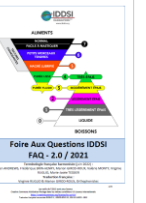


Diagramme et descriptions détaillées de l'IDDSI 2.0 / 2023



Méthodes de mesure IDDSI 2.0 / 2019




Foire Aux Questions IDDSI FAQ - 2.0 / 2021

Marion GROSJEAN - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

17

Descriptions détaillées & Méthodes de mesure







Diagramme et descriptions détaillées de l'IDDSI 2.0 / 2023



Marion GROSJEAN - Mise en œuvre IDDSI - GECD - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

18

Méthodes de mesure

Méthodes de mesure IDDSI 2.0 / 2019

Besoins sur le terrain

- Précises
- Peu coûteuses
- Rapides
- Simple
- Durables
- Fiables et reproductibles

En laboratoire

- Précises
- Coûteuses
- Fragiles
- Sophistiquées
- Expertise nécessaire

Marion GRIOD-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GECC – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

19

Boissons : Test d'écoulement

Les niveaux de classification IDDSI sont basés sur la quantité de liquide restant après 10 seconds.

1. Bouchez l'embout avec le doigt

2. Ajoutez jusqu'à la ligne supérieure (10 mL)

3. Retirez votre doigt de l'embout et déterminez la minuterie

4. Arrêtez après 10 secondes

Niveau 4 : Utilisez les tests d'ajoutement de la fourchette + à la cuillère inclinée. **Niveau 3 :** Utilisez les tests d'écoulement + d'ajoutement de la fourchette.

Marion GRIOD-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GECC – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

20

Fiches d'audit

Audit interne IDDSI Boissons

LIQUIDE / TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS / LÉGÈREMENT ÉPAIS / MODÉRÉMENT ÉPAIS / PURÉE FLUIDE

Niveau	Niveau 1		Niveau 2		Niveau 3		Niveau 4		Niveau 5	
	OK	Non OK	OK	Non OK	OK	Non OK	OK	Non OK	OK	Non OK
1. Niveau 1 - Pas de liquide qui coule										
2. Niveau 2 - Pas de liquide qui coule										
3. Niveau 3 - Pas de liquide qui coule										
4. Niveau 4 - Pas de liquide qui coule										
5. Niveau 5 - Pas de liquide qui coule										

Marion GRIOD-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GECC – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

21

Fiches d'audit

Audit interne IDDSI Boissons

TRÈS ÉPAIS

Niveau	Niveau 1		Niveau 2		Niveau 3		Niveau 4		Niveau 5	
	OK	Non OK	OK	Non OK	OK	Non OK	OK	Non OK	OK	Non OK
1. Niveau 1 - Pas de liquide qui coule										
2. Niveau 2 - Pas de liquide qui coule										
3. Niveau 3 - Pas de liquide qui coule										
4. Niveau 4 - Pas de liquide qui coule										
5. Niveau 5 - Pas de liquide qui coule										

Marion GRIOD-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GECC – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

22

Caractéristiques des aliments

Cohésion et adhérence

- Conservation forme, écoulement
- Adhérence ?

Taille des particules

- Obstruction des VAS en cas d'inhalation ?

Fermeté

- Déformation, écrasement du bolus
- Effort de mastication / déglutition

ADULTE 4 mm / ENFANT 2 mm

L'ongle de la main déformable

Marion GRIOD-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GECC – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

23

Cohésion

Test d'égouttement à la fourchette

3 PURÉE FLUIDE / MODÉRÉMENT ÉPAIS

S'écoule lentement entre les dents d'une fourchette.

L'aliment tient en un bloc sur la fourchette.

4 PURÉE LISSE / TRÈS ÉPAIS

Une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous les dents de la fourchette, mais ne coule pas et ne s'agglomère en continue.

Marion GRIOD-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GECC – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

24

Adhérence

▼ 4 ▼ 5

Test à la cuillère inclinée

Marion GROSJOLUX – Mise en œuvre ICDSG – GECD – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L112-5 du code de la propriété intellectuelle)

25

Caractéristiques des aliments

Cohésion et adhérence

- Conservation forme, écoulement ▼ 3 ▼ 4 ▼ 5
- Adhérence ?

Taille des particules

- Obstruction des VAS en cas d'inhalation ? ▼ 5 ▼ 6

Fermeté

- Déformation, écrasement du bolus ▼ 5 ▼ 6 ▼ 7
- Effort de mastication / déglutition

Marion GROSJOLUX – Mise en œuvre ICDSG – GECD – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L112-5 du code de la propriété intellectuelle)

26

Taille des particules

▼ 5 ▼ 6
T. Changeantes

Test à la fourchette

- Espace entre les dents d'une fourchette en métal ~ 4 mm
- Particules mastiquées avant déglutition ~ 4 mm
- Largeur d'une fourchette ~ 1,5 cm
- Pouce adulte ~ 1,5 cm

Haché et lubrifié

- adulte 4x4x15 mm
- pédiatrie 2x2x8 mm

Petits morceaux tendres

- adulte 15x15 mm
- pédiatrie 8x8 mm

Marion GROSJOLUX – Mise en œuvre ICDSG – GECD – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L112-5 du code de la propriété intellectuelle)

27

Caractéristiques des aliments

Cohésion et adhérence

- Conservation forme, écoulement ▼ 3 ▼ 4 ▼ 5
- Adhérence ?

Taille des particules

- Obstruction des VAS en cas d'inhalation ? ▼ 5 ▼ 6

Fermeté

- Déformation, écrasement du bolus ▼ 5 ▼ 6 ▼ 7
- Effort de mastication / déglutition

Marion GROSJOLUX – Mise en œuvre ICDSG – GECD – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L112-5 du code de la propriété intellectuelle)

28

Fermeté

▼ 5 ▼ 6 ▼ 7
T. Changeantes

Test de pression à la fourchette

- Fourchette appliquée sur un échantillon de 1,5 cm³
- Pression nécessaire pour faire blanchir sensiblement l'ongle du pouce (17 kPa)
- Force de la langue pour avaler les textures tendres

Déformation ? Délitement ?
Retour à la forme initiale ?

Alternative : cuillère, doigts, baguettes

Marion GROSJOLUX – Mise en œuvre ICDSG – GECD – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L112-5 du code de la propriété intellectuelle)

29

Fermeté

▼ 6 ▼ 7

Test de séparation à la fourchette

- La tranche de la fourchette doit couper facilement l'échantillon

Alternative : cuillère, doigts, baguettes

Marion GROSJOLUX – Mise en œuvre ICDSG – GECD – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L112-5 du code de la propriété intellectuelle)

30

Fiches d'audit

Audit interne IDDSI Aliments

PURÉE LISSE

Nom : _____		Aliment ou produit testé : _____	
Température de l'aliment : _____		% de matière sèche : _____	
Compétence 1 : L'aliment est approprié pour le Niveau 4 - Purée lisse et lubrifiée. L'aliment est approprié pour le Niveau 5 - Purée lisse et lubrifiée. L'aliment est approprié pour le Niveau 6 - Petits morceaux tendres. L'aliment est approprié pour le Niveau 7 - Facile à mastiquer. L'aliment est approprié pour le Niveau 8 - Facile à mastiquer.			
Niveau		Appréhension des aliments	
Niveau 4		Niveau 5	
1. L'aliment est approprié pour le Niveau 4 - Purée lisse et lubrifiée.	Oui	Non	Non
2. L'aliment est approprié pour le Niveau 5 - Purée lisse et lubrifiée.	Oui	Non	Non
3. L'aliment est approprié pour le Niveau 6 - Petits morceaux tendres.	Oui	Non	Non
4. L'aliment est approprié pour le Niveau 7 - Facile à mastiquer.	Oui	Non	Non
5. L'aliment est approprié pour le Niveau 8 - Facile à mastiquer.	Oui	Non	Non

Maison GIRD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GE02 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites. Loi 1122 et 1153 de la Loi sur la protection des renseignements personnels.

31

Fiches d'audit

Audit interne IDDSI Aliments

FINEMENT HACHÉ ET LUBRIFIÉ

Nom : _____		Aliment ou produit testé : _____	
Température de l'aliment : _____		% de matière sèche : _____	
Compétence 1 : L'aliment est approprié pour le Niveau 5 - Purée lisse et lubrifiée. L'aliment est approprié pour le Niveau 6 - Petits morceaux tendres. L'aliment est approprié pour le Niveau 7 - Facile à mastiquer. L'aliment est approprié pour le Niveau 8 - Facile à mastiquer.			
Niveau		Appréhension des aliments	
Niveau 5		Niveau 6	
1. L'aliment est approprié pour le Niveau 5 - Purée lisse et lubrifiée.	Oui	Non	Non
2. L'aliment est approprié pour le Niveau 6 - Petits morceaux tendres.	Oui	Non	Non
3. L'aliment est approprié pour le Niveau 7 - Facile à mastiquer.	Oui	Non	Non
4. L'aliment est approprié pour le Niveau 8 - Facile à mastiquer.	Oui	Non	Non

Maison GIRD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GE02 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites. Loi 1122 et 1153 de la Loi sur la protection des renseignements personnels.

32

Fiches d'audit

Audit interne IDDSI Aliments

PETITS MORCEAUX TENDRES

Nom : _____		Aliment ou produit testé : _____	
Température de l'aliment : _____		% de matière sèche : _____	
Compétence 1 : L'aliment est approprié pour le Niveau 6 - Petits morceaux tendres. L'aliment est approprié pour le Niveau 7 - Facile à mastiquer. L'aliment est approprié pour le Niveau 8 - Facile à mastiquer.			
Niveau		Appréhension des aliments	
Niveau 6		Niveau 7	
1. L'aliment est approprié pour le Niveau 6 - Petits morceaux tendres.	Oui	Non	Non
2. L'aliment est approprié pour le Niveau 7 - Facile à mastiquer.	Oui	Non	Non
3. L'aliment est approprié pour le Niveau 8 - Facile à mastiquer.	Oui	Non	Non

Maison GIRD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GE02 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites. Loi 1122 et 1153 de la Loi sur la protection des renseignements personnels.

33

Fiches d'audit

Audit interne IDDSI Aliments

FACILE À MASTIQUER

Nom : _____		Aliment ou produit testé : _____	
Température de l'aliment : _____		% de matière sèche : _____	
Compétence 1 : L'aliment est approprié pour le Niveau 7 - Facile à mastiquer. L'aliment est approprié pour le Niveau 8 - Facile à mastiquer.			
Niveau		Appréhension des aliments	
Niveau 7		Niveau 8	
1. L'aliment est approprié pour le Niveau 7 - Facile à mastiquer.	Oui	Non	Non
2. L'aliment est approprié pour le Niveau 8 - Facile à mastiquer.	Oui	Non	Non

Maison GIRD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GE02 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites. Loi 1122 et 1153 de la Loi sur la protection des renseignements personnels.

34

Exemples de tests

4

LEVEL 4

Extremely Thick

IDDSI - Spoon Test

5

LEVEL 5

Minced & Moist

IDDSI - Fork Pressure Test

6 7

LEVEL 6

Soft & Slip-Size

IDDSI - Fork Pressure Test

Maison GIRD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GE02 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites. Loi 1122 et 1153 de la Loi sur la protection des renseignements personnels.

35

Aliments

Alimentation	Bouchée Confort lors de la mastication et la préparation orale	Bol alimentaire Cohésif, particules fines contenues/liées ensemble par la salive	Avant déglutition Tendre, sans grumeaux ni morceaux, lubrifié, non collant
Physiologie	15x15 mm Diamètre de la trachée Pression qui fait blanchir l'ongle du pouce	2-4 mm Taille des particules avant déglutition	Tendre et lubrifié Limite le risque d'étoffement Expériences sensorielles orales
IDDSI	6 - petits morceaux tendres	5 - haché lubrifié	4 - purée lisse

Maison GIRD-ROUX - Mise en œuvre IDDSI - GE02 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites. Loi 1122 et 1153 de la Loi sur la protection des renseignements personnels.

36

Différences niveaux 4 vs 7ec

	Niveau 4 – Purée lisse → Lisse, absence de morceaux	Niveau 7ec – Facile à mastiquer → Besoin de croquer, mâcher, couper
Trouble de déglutition avec risque accru de fausse route	Présent	ABSENT
Trouble de mastication	Présent	Présent
Test IDDSI		

Marion GRCQ-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GE0 – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

37

Textures changeantes

- Se modifie avec l'humidité (salive) ou la température (chaleur)
- Mastication minimale
- Pression linguale suffisante pour les écraser une fois modifiées par la salive ou la chaleur

INSTRUCTIONS DE TEST POUR LES ALIMENTS DE TEXTURES CHANGEANTES

1. Versez 1 mL d'eau sur un morceau de la taille de 1,5 x 1,5 cm et attendez une minute.
2. Ensuite, effectuez le test de pression de la fourchette IDDSI.

L'ongle du pouce devient blanc

Marion GRCQ-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GE0 – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

38

CLASSIFICATION ET MÉTHODES DE MESURE DES ALIMENTS ET BOISSONS ADULTES ET PÉDIATRE

Marion GRCQ-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GE0 – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

39

Mise en œuvre de l'IDDSI

CONTRÔLER

Contrôler - Sensibiliser - Préparer - Adopter

- Sensibiliser les établissements / acteurs à travers tous les cliniciens impliqués, les associations professionnelles et leur conseil d'administration, les industriels, administrations, gouvernements, chaînes logistiques et personnels auxiliaires
- Informer sur les implications et incidences : qui, quoi, où, quand, pourquoi et comment ?
- Évaluer les procédés et protocoles susceptibles d'être modifiés
- Approuver les modifications de produits, préparer le matériel / faire l'inventaire / gérer les données informatiques
- Former les cliniciens, les intervenants et tout le personnel impliqué
- Intégrer le nouveau système IDDSI à l'élaboration de produits commercialisés prêts à l'emploi, pré-emballés, et au sein des établissements et des chaînes de service alimentaire.
- Accompagner la transition et l'émigration

Marion GRCQ-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GE0 – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

40

Étapes-clés de mise en œuvre

- Familiarisation avec les outils de l'IDDSI (site internet, ressources)
- Constitution d'une équipe référente de mise en œuvre de l'IDDSI
- Définition des tâches et élaboration de l'échéancier*
- Relai de l'information, formation des acteurs-clés
- Audit* des boissons et des aliments, élaboration des menus / recettes
- Remplacement des libellés existants
- Communication

Marion GRCQ-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GE0 – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

41

Guide de mise en œuvre - Fabricants

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	MD Lancement
1- Se familiariser avec les outils de l'IDDSI													
Se familiariser avec le site internet http://idssi.org													
Télécharger l'application IDDSI													
S'inscrire pour recevoir les newsletters (e-bites)													
Évaluer les ressources clés de l'IDDSI : Descriptions détaillées, Méthodes de mesure, FAQ, Ressources													
2- Former des équipes de mise en œuvre de l'IDDSI													
Former une équipe référente IDDSI composée de fabricants / industriels													
Consultez les clients au sujet de leurs besoins concernant les produits et leurs applications													
Se mettre en lien avec les équipes de cuisine / restauration et les professionnels de santé pour accompagner la préparation à la transition vers l'IDDSI													
Consultez les équipes de cuisine et de restauration ainsi que les équipes régionales concernées d'établissements affectés avec les recettes ou les ingrédients qu'ils proposent													

Marion GRCQ-ROUX – Mise en œuvre IDDSI – GE0 – 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

42

Guide de mise en œuvre - Fabricants

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	MO Lancement
3 - Fixer les tâches et le calendrier de mise en œuvre de l'IDDSI - organiser, analyser, convaincre													
Définir les tâches et l'acheminement													
Créer un calendrier IDDSI													
Évaluer la nécessité de traduire les documents IDDSI (cf. rubrique « Répondre à du 2018)													
Attribuer des tâches à chaque équipe, noter et affiner les attributions													
Consulter les clients (équipes de cuisine et de restauration / professionnels de santé) concernant le date de migration complète vers le système IDDSI dans leurs établissements													
Fixer une date de migration complète des fabricants et industriels vers le système IDDSI pour les produits et leurs appellations (évaluation si besoin)													
Ajouter cette date de migration pour les produits et appellations compatibles avec l'IDDSI													
Élaborer des outils d'évaluation des produits et appellations pour l'après-lancement													

Marion GREGO-HOLK - Mise en œuvre IDDSI - GEO2 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

43

Guide de mise en œuvre - Fabricants

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	MO Lancement
4 - Relayer l'information - formation à l'IDDSI													
Préparer des documents de présentation de l'IDDSI aux équipes, partenaires, clients (cf. Documents utiles), Exemples 0-10000													
Qu'est-ce que l'IDDSI ?													
Intérêt de l'IDDSI et des méthodes de mesure													
Descriptions détaillées de l'IDDSI													
Élaborer des modules de présentation et de formation continue pour les missions post-lance													
Progresser aux clients des sessions de présentation ou les changements d'appellation des produits et/ou de leur mode d'emploi													

Marion GREGO-HOLK - Mise en œuvre IDDSI - GEO2 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

44

Guide de mise en œuvre - Fabricants

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	MO Lancement
5 - Vérifier les besoins et alimets													
Vérifier les produits, examiner leur correspondance avec la terminologie IDDSI (grâce aux outils d'aide) (cf. Documents utiles)													
Créer une double appellation ou appellation de transition, et/ou des brochures d'information sur les produits pour sensibiliser les clients													
Collaborer avec les clients pour adapter leur avis sur les produits testés													
Développer en interne les critères de produits en fonction des avis des clients (équipes de cuisine et restauration, professionnels de santé)													
<ul style="list-style-type: none"> Mettre en place des procédures pour modifier et contrôler les produits en accord avec les grands IDDSI Développer et tester des recettes, des modèles de productions, des listes de distribution et les contrôler à l'aide des outils d'aide de l'IDDSI Dans la mesure du possible, proposer de l'aide aux avec un service de test / audit sur site 													
Consulter les professionnels de santé pour l'élaboration de matériel d'évaluation photographique de garnets et de branches													

Marion GREGO-HOLK - Mise en œuvre IDDSI - GEO2 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

45


Guide de mise en œuvre - Fabricants

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	MO Lancement
6 - Considérations concernant les appellations de produits													
Déterminer la faisabilité de l'utilisation d'une double appellation également nommée « appellation de transition » et d'adapter le système terminologique et de la nouvelle OI BNF pour une date de migration vers le terminologie IDDSI seule, à l'aide du matériel de formation													
Informar les clients de l'utilisation ou non d'une double appellation / appellation de transition et/ou de la date de migration vers la terminologie IDDSI seule													
Présentation de la double appellation / appellation de transition le cas échéant													
Mettre en place un échéancier et un calendrier de production pour l'acheminement des stocks d'anciens produits													
Développer une stratégie d'écoulement ou de remplacement des stocks entreposés par les fabricants / industriels et la communiquer aux équipes concernées													
Développer une stratégie d'écoulement ou de remplacement des stocks entreposés par les clients, la communiquer aux équipes de cuisine / restauration et les professionnels de santé													
Introduire progressivement la terminologie IDDSI seule et/ou informer les clients de la date de disponibilité des produits avec terminologie IDDSI seule													
Rencontrer les équipes de cuisine / restauration et de professionnels de santé afin de finaliser les étapes de migration complète pour l'approvisionnement des produits et le remplacement des stocks													

Marion GREGO-HOLK - Mise en œuvre IDDSI - GEO2 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

46

Recommandations fabricants

OUI	NON
<p>Vous êtes encouragés à utiliser la terminologie IDDSI après avoir testé vos produits, quand vous avez la certitude qu'ils remplissent les critères (descriptions et méthodes de mesure)</p> <p>Ajoutez une déclaration indiquant que les tests ont été réalisés par votre entreprise. / \ certifier que vos produits « répondent » à la norme IDDSI Suggestion de formulation : « Test réalisé par (nom de l'entreprise) », « Produit fabriqué / adapté pour une utilisation avec le diagramme IDDSI »</p> <p>Utilisez le guide de colorimétrie IDDSI (RGB, CMYK, Pantone)</p> <p>Citez systématiquement le site internet www.iddsi.org</p>	<p>NE PAS inclure le logo IDDSI ou le diagramme sur vos emballages → peut laisser à penser que les produits sont promus ou certifiés par l'IDDSI</p> 

Marion GREGO-HOLK - Mise en œuvre IDDSI - GEO2 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

47

Merci pour votre attention...



Sécurité grâce à...

- Terminologie universelle
- Tous les âges
- Tout type de structures de soins
- Toutes les cultures

Marion GREGO-HOLK - Mise en œuvre IDDSI - GEO2 - 09/2023
Reproduction et diffusion interdites (art. L112-4 et L113-3 du code de la propriété intellectuelle)

48