





FICHE

CONSEIL

Que faire si le goût de la personne est altéré ?

N°24

D'UNE MANIÈRE GÉNÉRALE

- Orientez sa consommation alimentaire vers les produits qu'elle tolère le mieux et qui lui font plaisir
- Proposez-lui de consommer les boissons qui laissent une saveur agréable dans la bouche : eau, thé, jus de fruit frais, boissons gazeuses citronnées, limonade



- Laissez-la consommer les aliments à une température qui lui convient, fraîche ou froide plutôt que tiède ou chaude par exemple
- Jouez un maximum sur la variété (plusieurs choix) avec une adaptation en goût et en texture

QU'EST-CE QUI PEUT CAUSER UNE ALTERATION DU GOUT?



- **Vieillir** peut parfois s'accompagner d'une baisse des capacités à percevoir les odeurs et les saveurs
- Une maladie ORL, la COVID, la SLA* par exemple peuvent donner des troubles du goût
- Des problèmes bucco-dentaires peuvent jouer
- Le prise d'un ou plusieurs médicaments peut accentuer la perception du goût, ou l'altérer (surtout si plusieurs médicaments)
- La dépression peut être associée à des troubles du goût
- Des modifications cognitives, une maladie du cerveau, un trauma crânien peuvent également être responsables
- Le tabagisme, l'exposition à des polluants peuvent aussi jouer

^{*} SLA : Sclérose Latérale Amyotrophique

RECOMMANDATIONS

- Si les repas paraissent FADES à la personne :
 - Proposez-lui d'aromatiser les plats et de diversifier les assaisonnements : sauces plus ou moins épicées, fines herbes, coulis de tomates
 - Pensez à des accompagnements (légumes, pâtes, riz, etc.) variés et assaisonnés
 - Proposez-lui des assaisonnements majorés : en sel, dans la mesure où ceci n'est pas contre indiqué par son état cardiaque, sa tension artérielle ou un autre problème (traitement corticoïde, dialyse, état cirrhotique)
 - Incitez-la à privilégier les aliments ayant une saveur plus prononcée : fromages fermentés, charcuterie type jambon cru
- ◆ Si la personne trouve certains aliments AMERS OU A GOUT MÉTALLIQUE :
 - La viande → proposez-lui de choisir plutôt de la viande blanche, du poisson, des œufs et des laitages plutôt que de la viande rouge
 - Les légumes verts → incitez-la à les accompagnez avec des féculents : pommes de terre, pâtes, riz, céréales
 - Les compléments nutritionnels oraux (CNO) → demandez-lui de varier les goûts et les textures
- Si les aliments semblent TROP SALÉS à la personne :
 Demandez-lui de limiter l'usage du sel de cuisine ; éviter les aliments très salés (charcuteries, fromages, gâteaux apéritifs, chips) est également favorable
- Si les aliments lui paraissent TROP SUCRÉS
 Suggérez-lui de privilégier les desserts préparés sans sucres ou peu sucrés : entremets,
 fruits pochés, compotes sans sucre, gâteaux de riz ou de semoule sans sucre
- Si les aliments lui semblent ACIDES
 Proposez-lui d'accompagnez les fruits et les légumes d'une sauce plus onctueuse à base de lait : crème fraiche, béchamel ou gratins de légumes, soufflés, mousses de fruits (fruits mixés à base de fromage blanc ou de chantilly)



- ◆ En cas de dégoût pour la viande :
 - Proposez des cuissons différentes: marinade, cuisson basse température, confits, mijotés, papillotes
 - Proposez plutôt les poissons, les préparations à base d'œuf et les plats complets : brandade, lasagnes de légumes, crêpes fourrées
 - Incitez la personne à consommer plus de fromages et de laitages
 - Proposez des associations céréales + légumes secs :
 - Couscous végétarien = semoule + pois chiches
 - Minestrone = pâtes + haricots secs
 - Chili sin carne = riz + haricots rouges
 - Proposez des associations céréales + produits laitiers :
 - Riz ou semoule au lait
 - Crêpes
 - Pizzas au fromage

LISTE DES TRAITEMENTS POUVANT ALTERER LE GOUT ET L'ODORAT

- Anxiolytiques et hypnotiques : Alprazolam®, Diazépam®, Estazolam® par exemple
- ♦ **Antidépresseurs** : Amitiplyne®, Clomipramine®, Désipramine®, Paroxétine® par exemple
- ♦ **Neuroleptique** : Fluphénazine®, Rispéridone®, Trifluopérazine®
- Lithium
- Antiparkinsoniens: L-Dopa®, Trihexyphénidyle®, Scopolamine®, Apomorphine®, Pergolide®
- ♦ Anticonvulsivants : Carbamazépine®, Felbamate ®, Phénytoïne®
- Antidiabétiques: Metformine®, Glipizide®, Arcabose®, Insuline® par exemple
- Antiproliférants: Cisplastine®, Doxorubicine®, Interleukine-2®, Méthotexate® par exemple
- ◆ Anti-ulcéreux : Cimétidine®, Farnotidine®, Sucralfate ®, Inhibiteurs de la pompe à protons par exemple
- Cardio : IEC et Bêtabloquants Inhibiteur calcique antiarythmiques :
 - Captopril®, Propanolol®, Amiodipine®, Thiazidique® par exemple
- ♦ **Hypolipémiants** : Colestyramine®, Ciofibrate®, Pravastatine® par exemple
- Agents anti-infectieux: Sulfamides®, Amoxicilline®, Levamisole® par exemple
- ◆ Antalgiques et anti-inflammatoires : Paracétamol®, Morphinique®, Glucocorticoïdes® par exemple
 - dicaments de l'asthme : Aérosol, Corticoïdes®, Bétamimétiques® par exemple



NE PAS OUBLIER

- En cas de perte de poids ou d'appétit importante, il est nécessaire de peser la personne régulièrement (au minimum 1 fois/mois) et :
 - D'enrichir son alimentation
 - De signalez la perte de poids ou d'appétit aumédecin, qui si besoin prescrira des compléments nutritionnels oraux riches en énergie/protéines, sous forme liquide ou crème
- Conserver si possible 3 repas par jour est fondamental, en veillant à l'équilibre alimentaire

(cf. annexe 12 Alimentation équilibrée pour l'adulte et la personne âgée)

- → Manger équilibré, c'est :
- · manger varié, aucun aliment n'est interdit
- apporter à son corps tout ce dont il a besoin pour vivre de manière optimale et prévenir les maladies
- Si la personne porte une prothèse dentaire, elle doit manger avec la prothèse, si elle est bien tolérée. Elle a à la fois un impact sur la mastication mais également sur la perception du goût

