



<http://portaildoc.univ-lyon1.fr>

Creative commons : Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale
- Pas de Modification 4.0 France (CC BY-NC-ND 4.0)



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.fr>



N° de mémoire 2430

Mémoire d'Orthophonie
présenté pour l'obtention du
Certificat de capacité d'orthophoniste

Par

CHEVAUCHÉ Rozenn

**Finalisation de la construction d'un outil de recueil du panel
alimentaire dans le bilan des troubles alimentaires pédiatriques**

Mémoire dirigé par

**BARREAU-DROUIN Lauriane
GOUINEAU-BEUGNÉ Maélys**

Membres du JURY

**RIVOLIER Hélène
AMBLARD Anne-Solène**

Année académique

2023-2024

INSTITUT DES SCIENCES ET TECHNIQUES DE READAPTATION
DEPARTEMENT ORTHOPHONIE

Directeur ISTR
Pr. Jacques LUAUTÉ

Équipe de direction du département d'orthophonie

Directeur de formation
Solveig CHAPUIS

Coordinateur de cycle 1
Claire GENTIL

Coordinateur de cycle 2
Ségoène CHOPARD

Responsables de l'enseignement clinique
Johanne BOUQUAND
Anaïs BOURRELY
Ségoène CHOPARD
Alice MICHEL-JOMBART

Responsables des travaux de recherche
Mélanie CANAULT
Floriane DELPHIN-COMBE
Claire GENTIL
Nicolas PETIT

Responsables de la formation continue
Johanne BOUQUAND
Charline LAFONT

Responsable du pôle scolarité
Rachel BOUTARD

Secrétariat de scolarité
Audran ARRAMBOURG
Danièle FEDERICI

UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON 1

Président
Pr. FLEURY Frédéric

Vice-président CFVU
Mme BROCHIER Céline

Vice-président CA
Pr. REVEL Didier

Vice-président CR
M. HONNERAT Jérôme
Délégué de la Commission Recherche Secteur
Santé

Directeur Général des Services
M. ROLLAND Pierre

1 Secteur Santé

U.F.R. de Médecine Lyon Est Doyen
Pr. RODE Gilles

Institut des Sciences Pharmaceutiques et
Biologiques
Pr. DUSSART Claude

U.F.R. de Médecine et de maïeutique
Lyon-Sud Charles Mérieux Doyenne
Pr. PAPAREL Philippe

Institut des Sciences et Techniques de la
Réadaptation (I.S.T.R.)
Pr LUAUTÉ Jacques

U.F.R. d'Odontologie
Pr. MAURIN Jean-Christophe

2 Secteur Sciences et Technologie

U.F.R. Faculté des Sciences
Directeur **M. ANDRIOLETTI Bruno**

Institut des Sciences Financières et
d'Assurance (I.S.F.A.)
Directeur **M. LEBOISNE Nicolas**

U.F.R. Biosciences
Directrice **Mme GIESELER Kathrin**

Observatoire Astronomique de Lyon
Directeur **M. GUIDERDONI Bruno**

U.F.R. de Sciences et Techniques des
Activités Physiques et Sportives
(S.T.A.P.S.)
Directeur **M. BODET Guillaume**

POLYTECH LYON
Directeur **M. PERRIN Emmanuel**

Institut National Supérieure du
Professorat et de l'Éducation (INSPé)
Directeur **M. CHAREYRON Pierre**

Institut Universitaire de Technologie de
Lyon 1 (I.U.T. LYON 1)
Directeur **M. MASSENZIO Michel**

Résumé

Les difficultés alimentaires représentent 25 à 50% des consultations pédiatriques chez les enfants d'âge préscolaire. Dans la plupart des cas elles disparaissent avec le temps, mais il arrive qu'elles persistent. Les enfants sont alors adressés à des professionnels de santé dont font partie les orthophonistes. Un bilan orthophonique est donc proposé afin de recueillir ces difficultés et poser ou non le diagnostic de trouble alimentaire pédiatrique (TAP). L'évaluation orthophonique doit également différencier les TAP des autres troubles alimentaires que sont l'ARFID et les Picky Eaters. Le bilan se compose de plusieurs étapes dont fait partie le recueil du panel alimentaire de l'enfant. Toutefois, un manque cruel d'outils normés sur la population française et validés par des mesures psychométriques rend actuellement ce recueil imprécis pour les orthophonistes. C'est pourquoi, un outil a été créé par Mélanie Falaschi en 2023 dans son mémoire. Les premières mesures psychométriques ont alors fait émerger des modifications à réaliser sur l'outil. La présente étude a procédé à ces modifications et a soumis la nouvelle version de l'outil à des orthophonistes dans l'optique de réaliser une validité de contenu, de faisabilité et de fidélité. Après avoir soumis l'outil auprès de deux de leurs patients, l'avis des orthophonistes a été recueilli à l'aide d'un questionnaire. Les résultats obtenus ont permis de valider le contenu de l'outil ainsi que sa faisabilité dans la pratique clinique des orthophonistes. Toutefois, la fidélité n'a pu être complètement validée et certaines propriétés métriques n'ont pu être testées au cours de l'étude. C'est pourquoi, de nombreuses perspectives sont envisageables pour cet outil, à la fois dans la continuité des mesures psychométriques à évaluer pour rendre l'outil complètement valide et utilisable en clinique, mais également dans la possible inscription de cet outil dans une batterie de tests plus générale.

Mots clés : Trouble alimentaire pédiatrique ; bilan orthophonique ; panel alimentaire ; outil d'évaluation ; mesures psychométriques

Abstract

Eating disorders account for 25% to 50% of pediatric consultation in pre-school children. In most cases, they disappear with time, but sometimes they persist. In such cases, children are referred to healthcare professionals, including speech-language pathologists (SLP). A feeding and swallowing assessment is then carried out to identify these difficulties and determine whether or not a diagnosis of pediatric feeding disorders (PFD) has been made. The SLP assessment must also differentiate PFD from other eating disorders such as ARFID and Picky Eaters. The assessment consists of several stages, including the collection of the child's food panel. However, a cruel lack of standardized tools for the French population, validated by psychometric measurements, currently makes this collection imprecise for SLP. For this reason, a tool was created by Mélanie Falaschi in 2023 in her dissertation. The first psychometric measurements highlighted the need for modifications and submitted the new version of the tool. The present study carried out these modifications and submitted the new version of the tool to SLP with a view to achieving content validity, feasibility, and fidelity. After submitting the tool to two of their patients, the SLP's opinions were collected using a questionnaire. The results validated the tool's content and its feasibility in SLP's clinical practice. However, fidelity could not be fully validated, and some metric properties could not be tested during the course of the study. As a result, there are several prospects for this tool, both in terms of the continuity of the psychometric measures to be assessed to make the tool fully valid and usable in clinical practice, but also in terms of the possible inclusion of this tool in a more general test battery.

Key words: Pediatric feeding disorder ; speech therapy assessment ; food panel ; assessment tool ; psychometric measures

Remerciements

Je remercie tout d'abord mes directrices de mémoire, Lauriane Barreau-Drouin et Maélys Gouineau-Beugné, qui m'ont accompagnée pendant ces deux dernières années, et sans lesquelles ce travail n'aurait pu voir le jour. Merci pour le temps que vous m'avez consacré et vos encouragements constants.

Je tenais également à remercier Mélanie pour son accompagnement tout au long de cette année, pour son soutien et ses conseils avisés. Le partage de ton expérience m'a été d'une grande aide.

Je souhaite remercier l'ensemble des orthophonistes ayant participé à cette étude. Sans leurs réponses, elle n'aurait pu aboutir et l'outil REPA progresser dans sa conception.

Je souhaite également remercier ma famille. Mes parents à qui je dois tout. Leur amour, leur soutien, leur patience et leur confiance indéfectible m'ont aidé à devenir la personne que je suis. Merci de m'avoir poussé dans cette voie dans laquelle je me sens comme un poisson dans l'eau.

Mon frère, ma belle-sœur et mon neveu, toujours présents pour passer d'agréables moments autour de bons repas, de tester de nouveaux jeux toujours plus compliqués les uns que les autres mais qui se révèlent géniaux à la fin !

Ma sœur, toujours là pour moi, pour me booster, me conseiller et nous envoyer toutes les bêtises qu'on trouve sur Instagram, vive les vidéos de chat haha !

Mes grands-mères qui ont toujours suivi avec une grande attention mes études et que j'embrasse fort.

Ma réussite est grâce à vous et à la force que vous me donnez constamment !

Merci à toi, Adrien, pour ta patience, ta compréhension, ton soutien, ta tendresse. Malgré les instants loin l'un de l'autre, nous avons toujours su être là l'un pour l'autre et nous retrouver. Maintenant, une nouvelle page s'offre à nous pour construire de beaux projets ensemble.

Apolline, merci pour ton soutien indéfectible depuis maintenant cinq ans. Merci d'être toujours là pour moi, de me conseiller, de m'écouter pour mes moindres petits tracas. J'ai hâte de voir nos premiers pas en tant qu'orthophonistes et de nous voir grandir dans nos vies personnelles respectives ! A nos futures aventures en Italie !

Marion, Laetitia et Nathalie, merci pour ces cinq années passées à vos côtés. Un parcours qui nous a fait grandir, qui n'a pas toujours été simple mais qui nous a rapprochés. Hâte de vous retrouver pour connaître vos premiers pas en tant qu'orthophoniste !

Enfin, merci à mes amis, Louise, Mathilde, Mylène, Magdeleine, Camille, Pierre, Mathieu et Pierre, plus de 10 ans d'amitié et rien ne change, même avec la distance. Merci pour la force que vous m'apportez, pour tous ces bons moments passés avec vous et à nos futurs moments à partager !

Sommaire

I	Partie théorique.....	1
1.	Evaluation orthophonique des difficultés alimentaires chez les enfants	1
1.1	L'anamnèse.....	1
1.2	Observation hors repas des compétences oro-faciales et de la sensorialité de l'enfant	3
1.2.1	Observation des compétences oro-faciales	3
1.2.2	Observation des compétences sensorielles	3
1.3	Observation d'un temps de repas.....	4
1.4	Focus sur le panel alimentaire de l'enfant	5
1.4.1	Les listes alimentaires	5
1.4.2	Le journal de bord.....	6
1.4.3	Les outils disponibles pour recueillir le panel alimentaire.....	6
2.	Les étapes nécessaires à la création d'un outil	7
2.1	Présentation de l'outil de Falaschi (2023)	8
2.1.1	Utilisation et mesures de l'outil permettant le recueil du panel alimentaire d'un enfant	8
2.1.2	Création des items	9
2.1.3	Evaluation des items et propriétés métriques nécessaires à la validation d'un outil	11
3.	Problématique.....	11
4.	Hypothèses.....	11
II	Méthode	12
1.	La population	12
2.	Le matériel	12
2.1	Les modifications apportées à l'outil.....	12
2.2	Les modifications apportées aux grilles alimentaires	12
2.3	Les modifications apportées aux questions ouvertes.....	13
2.4	Les modifications apportées au journal de bord.....	14
3.	Procédure	16

3.1	Elaboration et diffusion du questionnaire	16
III	Résultats.....	16
1.	Validation du contenu de l'outil	17
1.1	Les modifications apportées aux grilles.....	17
1.2	Les modifications apportées aux questions ouvertes.....	18
1.3	Les modifications apportées au journal de bord.....	18
2.	Validation de la faisabilité.....	20
2.1	La personne ayant rempli l'outil	20
2.2	Les temps consacrés à l'outil	20
2.3	La praticité de l'outil.....	21
2.4	La pertinence de l'outil dans la pratique professionnelle.....	22
3.	Validation de la cohérence interne de l'outil.....	22
IV	Discussion et conclusion	23
1.	Vérification des hypothèses.....	24
1.1	Validation de contenu	24
1.1.2	Les modifications apportées aux questions ouvertes.....	24
1.1.3	Les modifications apportées au journal de bord.....	24
2.	Validité de faisabilité	25
2.1	Concernant la personne ayant fait passer l'outil.....	25
2.2	Le temps de découverte de l'outil et le temps de passation.....	25
2.3	Pertinence de l'outil dans la pratique clinique des orthophonistes.....	26
3.	Validation de la cohérence interne	26
4.	Limites.....	27
4.1	Limite concernant la population des experts	27
4.2	Limite concernant la méthodologie utilisée.....	28
5.	Perspectives	28
6.	Répercussion sur la pratique professionnelle des orthophonistes	29
	Références	30

I Partie théorique

Les difficultés alimentaires sont fréquentes (entre 25 et 50% des consultations pédiatriques) chez les enfants d'âge préscolaire (Cascales et al., 2014 ; Mottrie et al., 2022). L'orthophoniste est l'un des professionnels de santé vers qui les parents sont orientés lorsque ces difficultés se présentent (Guillon-Invernizzi et al., 2020). En effet, depuis 2018, le bilan et la rééducation des troubles alimentaires sont intégrés dans la Nomenclature Générale des Actes Professionnels (Améli, 2022) ce qui justifie la prise en soin par les orthophonistes. Ces difficultés peuvent survenir en même temps que le développement du langage oral (Coquet, 2017). L'oralité se définit comme l'ensemble des actions réalisées avec la bouche et peut être de deux types : verbale ou alimentaire (Thibault, 2015). Leurs développements se font simultanément en empruntant les mêmes structures anatomiques et voies neuromusculaires (Couly, 2020). Les troubles apparaissent à la fois chez des enfants tout-venant mais aussi chez des enfants ayant des étiologies associées comme un trouble du spectre de l'autisme (TSA) ou encore un reflux gastro-œsophagien par exemple (Saini et al., 2019).

L'orthophoniste s'intéresse en particulier aux troubles alimentaires pédiatriques (TAP) qui nécessitent un diagnostic différentiel avec d'autres troubles tels que l'Évitement Restrictive Food Intake Disorder (ARFID) et les Picky Eaters. C'est pourquoi, l'orthophoniste réalise un bilan complet et précis pour orienter et poser le diagnostic de TAP tout en le différenciant des autres troubles alimentaires. Nous allons donc nous intéresser aux différentes étapes du bilan orthophonique, étape essentielle pour différencier les troubles alimentaires et mettre en place le suivi le plus adapté aux difficultés du patient (Lalanne & Lesecq-Lambre, 2023).

1. Evaluation orthophonique des difficultés alimentaires chez les enfants

L'orthophoniste fait partie d'un partenariat pluriprofessionnel (médecins et paramédicaux) indispensable pour permettre de poser un diagnostic de TAP (Grevesse et al., 2023). Le TAP a été défini lors du consensus de Goday et al. en 2019. Ils ont mis en évidence des altérations alimentaires entraînant des dysfonctionnements dans quatre domaines : médical, nutritionnel, psychosocial et au niveau des compétences alimentaires. Nous allons mettre en évidence les critères diagnostiques du TAP et des autres troubles alimentaires à travers les différentes étapes du bilan. Il se compose d'une anamnèse, d'une observation des compétences oro-faciales et sensorielles hors repas, d'une observation d'un temps de repas et d'un recueil du panel alimentaire de l'enfant.

1.1 L'anamnèse

L'anamnèse permet à l'orthophoniste de recueillir des informations sur l'histoire médicale ainsi que le développement général et alimentaire de l'enfant dans le but d'obtenir des premiers éléments en faveur d'un TAP.

Il se renseigne sur le déroulé de la grossesse, de la naissance et la présence d'un éventuel trouble associé (Grevesse et al., 2023). En effet, les TAP touchent 80% des enfants ayant une pathologie associée de type prématurité, polyhandicap, paralysie cérébrale, syndrome génétique, TSA, malformation congénitale ou encore reflux gastro-œsophagien (Mottrie et al., 2022 ; Saini et al., 2019). Toutefois, les enfants présentant un développement normal peuvent également développer un TAP (25 à 35% d'entre eux) (Saini et al., 2019). La présence d'un trouble associé est une caractéristique commune à l'ARFID. En effet, il peut être lui aussi comorbide à de nombreux troubles et pathologies comme un TSA, un trouble du déficit de l'attention avec hyperactivité (TDAH), un trouble anxieux, un polyhandicap ou encore une prématurité (Ayrolles & Stordeur, 2021 ; Benoit, 2021 ; Micali & Tombeur, 2019). Néanmoins, la distinction se fait dès à présent avec les Picky Eaters car aucun auteur ne mentionne de troubles ou de pathologies associées.

L'anamnèse donne aussi à l'orthophoniste un premier aperçu sur le développement alimentaire et sensoriel de l'enfant dont certaines étapes peuvent déjà permettre d'évoquer des difficultés. On parle notamment du sevrage de l'allaitement, de la diversification alimentaire et du passage aux morceaux (Barbier, 2014 ; Mottrie et al., 2022). Si l'une d'elles est, ou a été difficile pour l'enfant, cela peut être un critère en faveur d'un TAP car les difficultés apparaissent généralement au moment de ces étapes (Mottrie et al., 2022).

En outre, l'orthophoniste se renseigne sur la période d'apparition des difficultés alimentaires. Dans le cas d'un TAP, elles se manifestent dès la naissance ou au cours de la première année de vie (Goday et al., 2019), ce qui le différencie d'un Picky Eater. Chez ces derniers, les difficultés surviennent vers 3 ans avec un pic à cette période (Toomey, 2019). Dans l'ARFID, les difficultés peuvent se présenter à n'importe quel âge (Białek-Dratwa et al., 2022 ; Micali & Tombeur, 2019). De même, la durée de ces difficultés oriente le diagnostic, notamment dans un contexte de TAP. En effet, il est question de TAP aigu si les difficultés sont présentes depuis 2 semaines à 3 mois, et de TAP chronique si elles perdurent au-delà de 3 mois (Goday et al., 2019).

En outre, il est nécessaire de questionner la présence de difficultés de déglutition et/ou de mastication. Dans ces cas-là, l'orthophoniste peut constater une adaptation des textures qu'il sera pertinent de mettre en lien avec un retard dans les compétences alimentaires (Coquet, 2017). Cela pourrait indiquer un dysfonctionnement dans ce domaine, et serait donc un argument en faveur d'un TAP (Goday et al., 2019) même si, comme il le sera évoqué ensuite, l'orthophoniste procédera à une analyse précise de ces compétences par l'observation d'un repas.

L'alimentation actuelle de l'enfant est également primordiale à investiguer. Effectivement, la présence d'une alimentation entérale ou de compléments alimentaires indiquerait un déficit nutritionnel important à mettre en lien avec la définition même de l'ARFID (Crocq & Guelfi,

2015; World Health Organization, 2022). Les autres étapes du bilan permettent d'obtenir une idée plus précise des difficultés alimentaires de l'enfant, et de différencier les troubles alimentaires entre eux.

1.2 Observation hors repas des compétences oro-faciales et de la sensorialité de l'enfant

Lors de cette observation, l'orthophoniste s'intéresse à la fois à l'aspect moteur et sensoriel. En effet, ces deux domaines sont étroitement liés dans le développement général de l'enfant et peuvent être déficitaires dans un contexte de difficultés alimentaires (Leblanc et al., 2023).

1.2.1 Observation des compétences oro-faciales

Lors de cet examen, l'orthophoniste regarde la posture, le tonus, le faciès, la respiration, la déglutition et les structures anatomiques oro-faciales (dentition et positionnement de la langue) (Lecoufle & Leseq-Lambre, 2021) dans l'optique d'obtenir des informations sur les capacités motrices de l'enfant, et ainsi mettre en évidence une mastication et une déglutition efficiente ou non (Barbier, 2014). Si ces capacités sont déficitaires, cela entraîne des conséquences sur l'alimentation et la parole de l'enfant (Barbier, 2014). Ces répercussions peuvent se traduire dans le domaine alimentaire par : des modifications des textures non adaptées aux capacités alimentaires attendues pour l'âge du patient (Coquet, 2017), un allongement des temps de repas en lien avec des bouchées longues dues à une mastication peu efficace et une incapacité à gérer le bolus alimentaire se manifestant par la présence d'une incontinence labiale en lien avec une éventuelle hypotonie (Grevesse et al., 2023). Ces répercussions sont d'autant plus de critères en faveur d'un TAP (Goday et al., 2019) et vont permettre une différenciation dans la pose du diagnostic. En effet, aucune difficulté motrice n'est relevée dans les critères diagnostiques de l'ARFID et des Picky Eaters.

Les compétences sensorielles sont tout autant importantes à observer car le temps du repas fait appel à tous les sens (olfactif, visuel, gustatif, tactile, auditif, vestibulaire et proprioceptif) et renvoie à l'enfant de nombreuses informations sensorielles simultanées (Barbier, 2014).

1.2.2 Observation des compétences sensorielles

Ces aptitudes peuvent être perturbées par un probable déficit du processus d'habituation. Ce mécanisme se définit par l'intégration chez l'enfant des stimuli sensoriels présents dans son environnement (Barbier, 2014). S'il est déficitaire, cela peut engendrer une hypersensibilité ou hyposensibilité chez le patient se manifestant par des signes d'inconfort (Barbier, 2014). Pour mettre cela en évidence, l'orthophoniste propose au patient de toucher des textures alimentaires et non alimentaires (hyper ou hyposensibilité tactile) et de sentir des

odeurs (hyper ou hyposensibilité olfactive) (Leblanc & Ruffier-Bourdet, 2009 ; Lecoufle & Lesecq-Lambre, 2021). En outre, l'orthophoniste peut s'appuyer sur le Profil Sensoriel de Dunn (2010) pour obtenir une observation plus globale de l'enfant. Toutefois, ce test n'est pas spécifique à l'évaluation de la sensorialité dans le cadre de l'alimentation (Chabroud, 2023). Une atteinte sensorielle peut être en faveur d'un TAP comme d'un ARFID. En effet, dans l'ARFID, les propriétés sensorielles comme la température, le goût, le visuel ou encore la texture des aliments peuvent conduire à leur évitement. (Białek-Dratwa et al., 2022 ; Lalanne & Lesecq-Lambre, 2023).

Ces deux aspects peuvent également être évalués à travers l'observation d'un temps de repas.

1.3 Observation d'un temps de repas

Cet examen est essentiel dans le bilan évaluant les difficultés alimentaires chez un enfant car il permet d'examiner ses habitudes alimentaires, l'environnement dans lequel il mange et les interactions entre lui et ses parents.

L'orthophoniste récolte, à cette occasion, des informations sur les compétences alimentaires de l'enfant à travers son installation, son tonus et sa posture, les outils qu'il utilise, les aliments qui lui sont proposés et sous quelles textures, la durée du repas, sa prise alimentaire, sa déglutition et sa mastication (Coquet, 2017 ; Grevesse et al., 2023). La présence de dysfonctionnements dans les compétences alimentaires de l'enfant oriente le diagnostic vers un TAP. En effet, ce domaine fait partie des quatre domaines pouvant être perturbés selon le consensus de Goday et al. (2019) et aucune perturbation dans ce domaine n'est relevée chez les ARFID et les Picky Eaters.

L'orthophoniste s'intéresse également au comportement de l'enfant. Il est nécessaire de l'observer pour récolter d'éventuelles perturbations dans le domaine psychosocial. Il est donc important de relever les signes de confort et d'inconfort de l'enfant face aux aliments, une forme d'irritabilité, qui serait alors un critère en faveur d'un diagnostic de Picky Eater (Toomey, 2019), l'évitement d'un ou plusieurs aliments, critère à la fois en faveur d'un ARFID mais aussi d'un Picky Eater (Crocq & Guelfi, 2015; Toomey, 2019), la présence d'un réflexe nauséux important en lien avec une hypersensorialité, et donc un lien possible avec un TAP (Grevesse et al., 2023) et sa capacité à s'alimenter seul (Coquet, 2017).

Les interactions entre les parents et leur enfant sont également primordiales à observer. Ils peuvent mettre en évidence un stress parental, des tensions et des stratégies mises en place par les parents pour « faire manger leur enfant » (Guillerme, 2015). Il est également important de prendre en considération les ressentis de chacun (Coquet, 2017). Ces informations sont en lien avec le domaine psychosocial, en faveur d'un TAP. Toutefois, ce

domaine est également perturbé chez les ARFID pour qui on retrouve un impact sur le fonctionnement psychosocial (Sharp, s. d.).

Le comportement de l'enfant et les interactions avec ses parents s'inscrivent dans un environnement global qu'il faut prendre en considération. Cet environnement comprend de nombreux stimuli sensoriels que l'orthophoniste pourra associer à une hypo ou hypersensorialité et/ou une sélectivité alimentaire (Barbier, 2014). En outre, il est intéressant de demander si les repas se passent différemment si l'environnement et/ou le contexte change. En effet, chez les Picky Eaters, il arrive qu'en fonction du contexte, le temps du repas se déroule mieux (Toomey, 2019).

Ces différentes étapes de bilan dressent une première ébauche des difficultés alimentaires de l'enfant. Néanmoins, certaines informations importantes manquent pour mettre en lumière le profil alimentaire global du patient. Ainsi, le recueil du panel alimentaire devient indispensable pour orienter le diagnostic de l'orthophoniste (Chabroud, 2023 ; Soulez Larivière, 2023).

1.4 Focus sur le panel alimentaire de l'enfant

Le recueil du panel alimentaire peut prendre la forme de grilles ou de listes alimentaires se composant des différentes catégories (fruits, légumes, légumineuses, féculents et céréales, viandes, poissons et œuf, produits laitiers, matières grasses, produits sucrés et boissons) et d'un journal de bord sur plusieurs jours (Chabroud, 2023 ; Nadon et al., 2008 ; Soulez Larivière, 2023). Il est souvent réalisé en amont du rendez-vous avec l'orthophoniste (Chabroud, 2023).

1.4.1 Les listes alimentaires

Elles permettent d'obtenir des précisions sur le nombre d'aliments consommés par l'enfant, la répartition des aliments dans les différentes catégories alimentaires mettant ainsi en valeur une éventuelle absence d'une ou plusieurs catégories (Chabroud, 2023 ; Grevesse et al., 2023). D'autres données sont à recueillir comme les textures et les cuissons sous lesquelles sont consommés les aliments qu'il est essentiel de mettre en lien avec les capacités masticatoires et sensorielles de l'enfant vues précédemment. Les stratégies mises en place par les parents dans le but d'augmenter la variété des aliments consommés par leur enfant sont également intéressantes à relever car elles révèlent une possible anxiété parentale (Guillaume, 2015 ; Guillon-Invernizzi et al., 2020) Ces stratégies peuvent prendre plusieurs formes comme le forçage ou encore le camouflage alimentaire qui consiste à associer un aliment aimé par l'enfant à un autre qu'il refuse de manger tout seul sans que l'enfant ne s'en aperçoive (Chrétien-Vincent et al., 2021).

Le recueil du panel oriente l'orthophoniste dans la différenciation d'un TAP, d'un ARFID et d'un Picky Eater en fonction de sa variété. En effet, de fortes préférences alimentaires et/ou une variété limitée et un nombre restreint d'aliments (environ 30 aliments) avec un refus de

manger de « bons » aliments orientent le diagnostic vers les Picky Eaters (Toomey, 2019). Toutefois, la présence d'une sélectivité alimentaire plus ou moins extrême (moins de 30 aliments différents ou moins de 10-15 aliments dans le cadre d'une sélectivité extrême) et/ou l'exclusion d'une catégorie alimentaire et/ou la réduction d'aliments au sein d'une catégorie, orientent le diagnostic vers un TAP (Grevesse et al., 2023 ; Guillon-Invernizzi et al., 2020). Dans le cadre de l'ARFID, la réduction du panel est moins connue puisque Benoît (2021) évoque « quelques » aliments.

Les listes alimentaires sont régulièrement complétées d'un journal de bord sur plusieurs jours (Chabroud, 2023 ; Nadon et al., 2008 ; Soulez Larivière, 2023).

1.4.2 Le journal de bord

Il donne des informations sur les habitudes alimentaires de l'enfant : les aliments proposés, les quantités consommées par l'enfant, les horaires, la durée du repas et la personne nourricière (Coquet, 2017 ; Levavasseur, 2020 ; Nadon et al., 2019). Le nombre de jours diffère selon les auteurs : certains préconisent une semaine voire quinze jours (Chabroud, 2023), d'autres sont pour le recueil d'une journée type (Coquet, 2017) quand d'autres encore préconisent trois jours en favorisant deux jours de semaine et un jour de week-end (Nadon et al., 2019).

1.4.3 Les outils disponibles pour recueillir le panel alimentaire

Il existe de nombreux outils anglophones (Nadon et al., 2008) et quelques outils francophones comme le PAPOR (Nadon et al., 2019), outil québécois, ou l'Inventaire alimentaire de Levavasseur (2020), outil français, permettant le recueil du panel alimentaire. Bien qu'ils aient tous les deux des avantages relevés par Falaschi (2023) dans son mémoire de fin d'études, ils comportent néanmoins des inconvénients. Le PAPOR s'adresse aux ergothérapeutes et il est normé sur une population québécoise. L'Inventaire alimentaire de Levavasseur, quant à lui, n'a pas été soumis à des mesures psychométriques permettant de le rendre valide et fiable et il n'est pas étalonné sur une population française. Ces éléments permettent donc de constater qu'il existe un manque cruel d'outils français valides et normés à disposition des orthophonistes.

Le TAP, l'ARFID et le Picky Eater présentent des caractéristiques communes. Toutefois, le tableau 1 synthétise les critères diagnostiques de chaque trouble et aide à les distinguer. Ils sont alors validés ou non par les multiples étapes du bilan, et notamment par le recueil du panel alimentaire. Cependant, le manque d'outils d'évaluation validés et normés en France dans ce domaine rend ce recueil plus difficile. Il est donc primordial de créer un outil rendant un diagnostic plus précis et efficace.

Tableau 1*Récapitulatif des critères diagnostiques des TAP, des ARFID et des Picky Eaters*

CRITÈRES DIAGNOSTIQUES	TAP	ARFID	PICKY EATERS
Troubles associés	Oui	Oui	Non
Moment d'apparition des difficultés	Apparition entre la naissance et la première année de vie	A n'importe quel âge	Pic vers 3 ans
Difficultés apparaissent au cours des étapes importantes du développement alimentaire	Oui	Non	Non
Difficultés motrices (au niveau de la mastication, de la déglutition, hypotonie)	Oui	Non	Non
Difficultés sensorielles (hypo ou hypersensorialité / sélectivité tactile et/ou visuelle)	Oui	Oui	Non
Présence d'une alimentation entérale et/ou de compléments alimentaires oraux (CNO)	Non	Oui	Non
Panel alimentaire restreint	Sélectivité : moins de 30 aliments consommés (si sélectivité extrême : entre 10 et 15 aliments consommés au maximum) Exclusion d'une catégorie et/ou réduction d'une catégorie alimentaire	Quelques aliments consommés	Environ 30 aliments consommés
Comportement de l'enfant	/	Evitement de certains aliments	Irritation Changement de comportement en fonction du contexte Evitement de certains aliments
Comportement des parents / autres personnes proches de l'enfant	Anxiété parentale (mise en place de stratégies parentales, tensions dans les relations avec l'enfant...)	Impact dans le fonctionnement psychosocial	/

2. Les étapes nécessaires à la création d'un outil

La création d'un outil repose sur cinq étapes. La première étape consiste à déterminer l'utilisation que l'on souhaite donner à l'outil (dépistage ou évaluation, par exemple) et de

définir les mesures de l'outil, c'est-à-dire ce qu'il cherche à mettre en évidence (Laveault & Grégoire, 2014). Une fois cette étape réalisée, il faut créer les items. Pour cela, la personne souhaitant créer l'outil s'appuie sur les données présentes au sein de la littérature scientifique (Laveault & Grégoire, 2014), puis, les items sont évalués par un groupe d'experts (Laveault & Grégoire, 2014).

La validation de l'outil dans sa globalité doit répondre à des propriétés métriques le rendant valide et fiable. Il existe plusieurs mesures psychométriques qui sont explicitées dans le tableau 2 (Lafay et al., 2019 ; Laveault & Grégoire, 2014 ; Monetta et al., 2016) :

Tableau 2

Mesures psychométriques nécessaires à la validation d'un outil

Mesures psychométriques	Définitions
Validité de contenu	Elle se définit par l'évaluation des items par les experts et elle teste la faisabilité de l'outil en réalisant une mise à l'essai des items dans la pratique clinique.
Validité concordante ou inter-concept	Elle consiste à comparer l'outil créé à un autre déjà validé.
Fidélité	Elle comprend deux sous-étapes : <ul style="list-style-type: none"> - La stabilité du test dans le temps - La cohérence interne dont le but est de montrer que les différentes parties de l'outil cherchent à démontrer la même finalité
Sensibilité	Elle consiste à mettre en évidence ce que l'on cherche à démontrer.
Spécificité	Elle cherche à démontrer le contraire de la sensibilité, c'est-à-dire l'absence de trouble.
Normalisation	Cette mesure consiste à réaliser un étalonnage de l'outil en dégageant une norme.

Les mesures sont nombreuses mais essentielles et fondamentales pour que l'outil soit considéré comme valide, fiable et utilisable (Laveault & Grégoire, 2014).

Pour répondre au manque, constaté précédemment, d'outil francophone répondant à ces propriétés psychométriques et permettant le recueil du panel alimentaire, un outil a été créé par Falaschi (2023) dans l'optique de répondre à ce besoin.

2.1 Présentation de l'outil de Falaschi (2023)

Les étapes de création évoquées précédemment seront reprises pour présenter l'outil.

2.1.1 Utilisation et mesures de l'outil permettant le recueil du panel alimentaire d'un enfant

L'outil créé par Falaschi (2023) s'inscrit dans une démarche d'évaluation dont le but est d'aider à différencier entre eux les troubles liés à l'alimentation (TAP, ARFID, Picky Eater). Pour cela, il s'appuie sur les critères diagnostiques de chaque trouble (Crocq & Guelfi, 2015 ; Goday et al., 2019 ; Toomey, 2019).

2.1.2 Création des items

La création des items repose sur les données présentes au sein de la littérature et relevées par Falaschi (2023) dans son mémoire. Les items ont été répartis au sein de grilles alimentaires, de questions ouvertes et d'un journal de bord sur 7 jours dans le but de répondre aux critères diagnostiques exposés dans la partie précédente.

Pour mettre en évidence un panel alimentaire restreint et la possible exclusion de certaines catégories alimentaires, Falaschi (2023) a créé des listes alimentaires à partir des recommandations nutritionnelles françaises (Anses, 2019 ; Haut conseil de la santé publique, 2020). Elles permettent de déterminer les aliments consommés par l'enfant et ceux consommés par sa famille pour identifier un décalage entre les deux panels (Goday et al., 2019). Un journal de bord sur 7 jours a également été créé pour recueillir les habitudes alimentaires (quantités et aliments consommés) de l'enfant (Falaschi, 2023).

Pour mettre en avant une éventuelle sélectivité sensorielle (visuelle et/ou tactile) et un déficit moteur au niveau de la sphère orale, Falaschi (2023) a intégré aux grilles alimentaires les étapes sensorielles de la méthode SOS de Toomey & Ross (2011). Ces étapes suivent cet ordre : regarder, sentir, toucher, goûter et manger. Elle a également inclus les différentes textures de l'International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI, 2022) réparties et explicitées dans le tableau 3 :

Tableau 3

Textures issues de l'IDDSI

BOISSONS			BOISSONS ET ALIMENTS		ALIMENTS		
0 Liquide	1 Très légèrement épais	2 Légèrement épais	3 Modérément épais (boissons) / purée fluide (aliments)	4 Très épais (boissons) / purée lisse (aliments)	5 Haché lubrifié	6 Petits morceaux tendres	7 Facile à mastiquer – normal
S'écoule comme de l'eau.	Plus épais que l'eau. Exemple d'aliments: un nectar d'abricot / un jus de tomate	Léger effort nécessaire pour boire Exemple d'aliment: un yaourt à boire	Nécessite un effort modéré pour être bu. Se consomme au verre ou à la cuillère. Exemple d'aliments: un smoothie banane/fraise	Consommé à la cuillère car ne s'écoule pas au verre. Pas de mastication requise. Sans grumeaux. Exemple d'aliments: une crème dessert ou du ketchup	Tendre et lubrifié, sans liquide séparé. Mastication minimale, les grumeaux s'écrasent facilement avec la langue. Exemple d'aliment: un risotto	Consommé/écrasé/broyé à la fourchette. Mastication nécessaire. Exemple d'aliments: des légumes cuits à la vapeur type pommes de terre, carottes...	Aliments normaux de tous les jours, tendres. Nécessite de mastiquer et croquer Aucune restriction. Nécessite de mastiquer et croquer tous les aliments, de toutes les textures.

De plus, elle a inclus les cuissons (cru/cuit) au sein des grilles pour le recueil d'informations à la fois sensorielles et motrices. Des questions ouvertes portant sur les outils utilisés par l'enfant, une possible rigidité à une marque, une préférence pour les aliments industriels, les

températures acceptées, la possibilité que les aliments se touchent dans l'assiette, viennent compléter les informations sur une probable sélectivité sensorielle et un déficit moteur (Barbier, 2014 ; Goday et al., 2019 ; Grevesse et al., 2023 ; Mottrie et al., 2022).

L'impact sur le domaine psychosocial présent dans les troubles alimentaires est évalué par la différence entre le panel alimentaire de l'enfant et la consommation familiale (Barbier, 2014 ; Goday et al., 2019 ; Guillon-Invernizzi et al., 2020). Falaschi (2023) estime également l'anxiété parentale par le biais de la case « Consommé si camouflé » révélant ainsi une stratégie mise en place par les parents pour accroître le panel de leur enfant (Goday et al., 2019 ; Grevesse et al., 2023). Le jugement par le parent des quantités consommées par l'enfant dans le journal de bord permet également d'évaluer le stress parental (Guillerme, 2015 ; Ramsay et al., 2011).

En outre, l'élaboration des items s'appuie sur la population cible de l'outil et des critères attendus pour l'évaluer. L'outil de Falaschi (2023) comprend quatre tranches d'âge : à partir de 6 mois, à partir de 8 mois, à partir de 10 mois et à partir de 2 ans. Les âges ont été pensés en fonction de l'évolution des capacités oro-motrices liée aux textures alimentaires, de la dentition et de la mastication. Ces repères ont été répartis dans le tableau 4 par Falaschi (2023) que nous reprenons ici (Delaney & Arvedson, 2008 ; Farges & Robin, 2019 ; Gaspard, 2001 ; Le Révérend et al., 2014 ; Nicklaus et al., 2015 ; Nicklaus & Tournier, 2020 ; Simione et al., 2018 ; Stevenson & Allaire, 1991) :

Tableau 4

Repères développementaux oro-moteurs issus du mémoire de fin d'études de Falaschi (2023)

TRANCHES D'ÂGE DÉFINIES	TEXTURES SELON LES CAPACITÉS ORO-MOTRICES ADAPTÉES À L'ÂGE
DE 6 À 8 MOIS	Transition vers une texture purée lisse puis moulinée hachée/purée granuleuse Apparition des incisives Consommées par succion
DE 8 À 10 MOIS	Introduction des morceaux texturés mous et tendres, faciles à écraser Consommés par « muching », écrasement vertical des aliments
DE 10 MOIS À 2 ANS	Introduction des morceaux durs à mastiquer Apparition des canines et molaires Mise en place de la mastication rotative et déplacements linguaux latéraux
À PARTIR DE 2 ANS	Plus de restriction de texture, alimentation familiale Toutes les dents sont présentes Début de maturation de la mastication physiologique adulte

Nous constatons qu'à partir de 2 ans, l'enfant commence à acquérir l'ensemble des capacités oro-motrices nécessaires à la mise en place d'une alimentation fonctionnelle similaire à celle des adultes (Liesens et al., 2023).

2.1.3 Evaluation des items et propriétés métriques nécessaires à la validation d'un outil

Falaschi (2023) a réalisé une première validation de contenu auprès d'orthophonistes et une première validation de la faisabilité auprès de parents d'enfants tout-venant et d'enfants ayant un TAP. L'outil a également été comparé au PAPOR dans le but d'une validation inter-concept mais celle-ci n'a pas abouti en raison de l'impossibilité de réaliser une corrélation entre les deux outils (Falaschi, 2023). Les autres mesures psychométriques n'ont pas encore été testées.

3. Problématique

Le diagnostic des TAP est partagé entre plusieurs professionnels de santé (pédiatre, ORL, gastroentérologue, dentiste, kinésithérapeute, orthophoniste, ergothérapeute, diététicien) (Grevesse et al., 2023). Le bilan orthophonique comprend différentes étapes, dont le recueil du panel alimentaire de l'enfant, pour aider à la pose du diagnostic d'un TAP. Toutefois, il a été constaté un déficit concernant les outils à disposition des orthophonistes. Pour répondre à ce besoin, une première version d'un outil de recueil du panel alimentaire a été élaborée l'année précédente par Falaschi (2023) dans le cadre de son mémoire de fin d'études. Cette première investigation s'est appuyée sur la méthode de création d'outils de Laveault & Grégoire (2014) et a permis une pré-validation de contenu et une pré-validation de faisabilité. Le but de cette étude est de modifier l'outil en fonction des suggestions faites dans le précédent mémoire, de valider les items modifiés et ajoutés auprès des orthophonistes et de tester la faisabilité de l'outil en clinique. Cette démarche amène à se demander si la nouvelle version de l'outil comble le manque d'outil francophone valide et fiable évaluant le panel alimentaire des enfants présentant des difficultés alimentaires tout en participant au diagnostic différentiel des différents troubles relatifs à l'alimentation. Pour répondre à cette problématique, les hypothèses suivantes seront proposées.

4. Hypothèses

Les hypothèses à valider par le biais de la présente étude sont les suivantes :

Hypothèse 1 : Les modifications apportées à l'outil sont jugées pertinentes et utilisables en clinique par les orthophonistes (validité de contenu).

Hypothèse 2 : La passation de l'outil est considérée comme aisée par les orthophonistes interrogés (validité de faisabilité).

Hypothèse 3 : L'outil contribue à mettre en évidence la présence d'un TAP (validation de la fidélité, et plus précisément, de la cohérence interne).

Hypothèse 4 : Les orthophonistes jugent cet outil pertinent dans leur pratique professionnelle.

II Méthode

La précédente étude a permis d'évaluer le contenu de l'outil, de tester sa faisabilité auprès de parents et de déterminer son adéquation à aider au diagnostic différentiel entre un TAP et les autres troubles alimentaires en le comparant à un outil existant, standardisé et normé : le PAPOR.

Néanmoins, la validation de contenu a été validée pour la pertinence de l'outil mais partiellement validée pour l'utilisation en clinique. En effet, certaines modifications de l'outil sont nécessaires pour que l'utilisation en clinique soit jugée possible par les experts. C'est pourquoi, après avoir réalisé ces modifications, nous allons procéder à une deuxième validité de contenu.

Concernant la faisabilité de l'outil, celle-ci a été testée auprès de parents d'enfants présentant un TAP et auprès de parents d'enfants tout-venant. Leurs retours ont permis de valider la faisabilité de l'outil mais une mise à l'essai dans la pratique clinique des orthophonistes prenant en soin les TAP est indispensable. En effet, cet outil s'adresse en première intention aux orthophonistes, et les parents y auront accès par leur biais.

Enfin, un test de la fidélité de l'outil, et en particulier de sa cohérence interne, sera réalisé.

1. La population

Dans le but de valider la faisabilité de l'outil, après l'avoir modifié, le choix a été fait de le soumettre à des orthophonistes prenant en soin les patients présentant des TAP dans leur pratique professionnelle.

2. Le matériel

L'outil a été modifié en fonction des suggestions faites dans l'étude précédente (Falaschi, 2023).

2.1 Les modifications apportées à l'outil

La première version de l'outil étant uniquement numérique, une version papier a été créée pour des raisons de praticité et pour faciliter le remplissage par certaines familles (Falaschi, 2023). Cette version garde la mise en page de la version ultérieure. Les modifications ont été réalisées sur les grilles alimentaires, les questions ouvertes et le journal de bord sur 7 jours. L'outil n'ayant pas de nom dans le précédent mémoire, nous lui avons donné le nom suivant : Ressources pour l'Évaluation du Panel Alimentaire (REPA).

2.2 Les modifications apportées aux grilles alimentaires

Grâce aux résultats apportés par le mémoire de Falaschi (2023), des ajustements ont été faits sur les grilles des deux versions. Tout d'abord, les cases à cocher dans la première version de l'outil ont été remplacées par des listes déroulantes, évitant ainsi une surcharge

visuelle. Ensuite, les aliments suivants ont été ajoutés : « blanc de poireau », « vert de poireau », « lentille verte », « lentille corail », « crevettes/langoustines », « moules », « jaune d'œuf », « blanc d'œuf » et « omelette ». L'ajout et la précision de certaines parties des aliments apportent des informations supplémentaires aux textures et aux couleurs acceptées par l'enfant, donnant ainsi des informations en faveur d'une éventuelle sélectivité sensorielle (Leblanc & Ruffier-Bourdet, 2009 ; Lecoufle & Lesecq-Lambre, 2021). Une case pour préciser la variété/le parfum de certains aliments a également été ajoutée dans l'optique de donner plus de précision sur une possible sélectivité visuelle. De plus, une feuille présentant les grilles, rappelant les consignes pour leur remplissage, définissant les différentes textures de l'IDDSI (2022), donnant une définition précise du terme « camouflage », comme demandé dans le précédent mémoire, et expliquant la feuille « Profil du patient » a été jointe au début de chaque grille. Les aliments camouflés donnent une indication sur les stratégies mises en place par les parents pour accroître le nombre des aliments consommés par leur enfant (Guillerme, 2015). Concernant la feuille « Profil du patient », disponible en Annexe B, présente à la fin de chaque grille numérique, celle-ci compile des scores et des graphiques recueillant des données sur divers aspects, tels que le nombre d'aliments consommés par l'enfant et sa famille, le nombre d'aliments camouflés, les textures et les cuissons les plus acceptées par l'enfant ainsi que la couleur prédominante des aliments. Les tableaux donnent un aperçu visuel et quantitatif des données du profil alimentaire de l'enfant. Par ailleurs, des codes couleurs pour différencier les textures non indiquées pour certaines tranches d'âge selon les recommandations françaises (cases orange) (Anses, 2019 ; HCSP, 2020) et les textures ou les cuissons impossibles pour certains aliments (cases grises avec une croix) ont été ajoutés. En effet, un seul code couleur pour les deux critères était présent dans la première version. Enfin, l'ajout du tableau des textures de l'IDDSI, comprenant les définitions de chaque texture suivie d'un exemple, sur chaque grille alimentaire, permet aux familles, mais également aux orthophonistes non familières de ces textures, de les avoir à proximité en remplissant les grilles. Cet ajout a seulement été fait sur la version numérique.

2.3 Les modifications apportées aux questions ouvertes

Peu de modifications ont été faites sur les questions ouvertes en lien avec les grilles. Le mot « contenant », utilisé pour désigner les deux premières questions portant sur les ustensiles utilisés par l'enfant lors du repas, a été remplacé par le mot « outil » jugé plus pertinent par les orthophonistes ayant répondu à la précédente étude. De plus, la question « Votre enfant a-t-il une préférence pour la température des aliments et des boissons ? (Chaud, froid, tiède, peu importe ?) » a été ajoutée pour éviter une surcharge des grilles en ajoutant de nouveaux items. En effet, la température peut être un des indices en faveur d'une hypo ou hypersensibilité chez l'enfant (Barbier, 2014 ; Grevesse et al., 2023).

2.4 Les modifications apportées au journal de bord

Des modifications ont également été ajoutées au journal de bord. Une remarque avait été faite lors du mémoire de Falaschi (2023) d'intégrer une case pour le grignotage. Cette dernière a donc été ajoutée pour chaque jour. D'autres informations comme la personne donnant à manger à l'enfant et les horaires des repas ont été ajoutés pour fournir davantage de précision sur les habitudes alimentaires de l'enfant (Soulez Larivière, 2023). Enfin, pour faciliter la mesure des quantités consommées par l'enfant, le nombre de cuillères à soupe a été remplacé par des mesures métriques en grammes et litres.

Le tableau 5 récapitule l'ensemble des modifications et ajouts réalisés sur l'outil. Les différentes versions de l'outil sont disponibles en Annexe A, pour la nouvelle version numérique, et en Annexe C, pour la version papier.

Tableau 5

Récapitulatif des modifications et des ajouts apportés à l'outil

	Suggestion de modifications relevées dans le mémoire de Mélanie Falaschi (2023)	Modifications apportées à l'outil dans ce mémoire
GLOBALITÉ DE L'OUTIL	/	Nom donné à l'outil : Ressources pour l'Evaluation du Panel Alimentaire (REPA)
GRILLES ALIMENTAIRES	Recueil des étapes sensorielles	Mise en place dans la version numérique de listes déroulantes pour éviter une surcharge visuelle
	Outil jugé chronophage	Mise en place dans la version numérique de listes déroulantes pour éviter une surcharge visuelle
	Mise en place d'une version papier	Création d'une version papier supposée plus pratique et plus facile à remplir pour certains parents
	Demande de précision concernant le terme « camouflage »	Précision apportée sur cette notion dans le livret d'utilisation et au début de chaque grille dans le rappel des consignes grâce à une définition
	Code couleurs	Code couleur pour les textures et cuissons jugées impossibles : case grise et croix Code couleurs pour les textures non indiquées pour certaines tranches d'âge selon les recommandations françaises : case orange
	Textures IDDSI	Ajout du tableau des différentes textures de l'IDDSI avec sa définition (déjà présente dans l'ancienne version) et l'ajout d'exemple pour chaque texture au début de chaque grille alimentaire dans la feuille « Présentation et rappel des consignes » et sur chaque feuille des différentes catégorie alimentaire
	/	Ajout de certaines parties d'aliments ou d'aliments dans le but de donner des précisions sur leurs caractéristiques (couleurs, précision pour la catégorie des fruits de mer (choix de garder les moules, les crevettes et les langoustines) et les textures): <ul style="list-style-type: none"> • Blanc de poireau • Vert de poireau

		<ul style="list-style-type: none"> • Lentille verte • Lentille corail • Crevettes/langoustines • Moules • Jaune d'œuf • Blanc d'œuf • Omelette
	/	<p>SUR LA VERSION NUMÉRIQUE</p> <p>Ajout d'une feuille présentant les grilles, un rappel des consignes pour les remplir, un récapitulatif des textures de l'IDDSI, une définition du terme de camouflage et une présentation de la feuille « Profil du patient »</p> <p>Ajout d'une feuille « Profil du patient » qui donne des informations sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre d'aliments consommés par l'enfant • Le nombre d'aliments consommés par la famille • Le nombre d'aliments consommés si camouflé • Les textures • Les cuissons • Les couleurs <p>Ces données apparaissent sous forme de tableaux et de graphiques ce qui donne un aperçu visuel et quantitatif du profil alimentaire du patient</p> <p>Ajout de cases pour préciser les variétés ou le parfum de certains aliments dans le but de donner des informations supplémentaires sur les couleurs et donc sur une sélectivité visuelle (ex: pour les prunes, elles peuvent être violettes, jaunes, vertes...)</p>
QUESTIONS OUVERTES EN LIEN AVEC LES GRILLES ALIMENTAIRES	Suggestion de changement de terme pour le contenant alimentaire et les boissons	Changement du terme de "contenants" par "outils" jugé plus pertinent selon les orthophonistes consultés lors de la première étude
	Proposition d'apporter des précisions sur la température des aliments lors du questionnement des grilles	Ajout de la question "Votre enfant a-t-il une préférence pour la température des aliments et des boissons (Chaud, froid, tiède, peu importe) ?"
JOURNAL DE BORD	Modification de la mesure des aliments (première version de l'outil: mesure en nombre de cuillère)	Mise en place de mesures métriques (grammes/litres) pour une mesure plus précise
	Suggestion d'ajouter des cases supplémentaires pour le grignotage	Ajout d'une case dédiée au grignotage
	Proposition d'une version papier pour remplir le journal de bord	Mise en place d'une version papier pour le journal de bord jugée plus pratique à remplir au quotidien

	Demande d'ajout de la personne qui donne le repas	Ajout de la personne qui donne à manger pour chaque repas
	Demande d'ajout de l'heure du repas	Ajout de l'heure pour chaque repas

3. Procédure

Après avoir modifié l'outil, celui-ci a été mis à disposition des orthophonistes, qui l'ont testé auprès de deux patients minimum avant de répondre à un questionnaire.

3.1 Elaboration et diffusion du questionnaire

Le questionnaire à destination des orthophonistes a été créé sur une plateforme en ligne (Google Forms). Il se compose de 32 questions réparties en trois parties. Ce questionnaire a pour objectif de valider les mesures psychométriques suivantes : la validité de contenu, la validité de faisabilité et la fidélité. Ces mesures sont nécessaires pour rendre l'outil valable et utilisable en clinique (Lafay et al., 2019 ; Monetta et al., 2016). La première partie est composée de deux questions (une à choix multiple et une question ouverte) portant sur le mode d'exercice. Elles décrivent le profil des participants. La deuxième partie cherche à vérifier la validité du contenu. Elle regroupe dix questions fermées évaluant les modifications apportées sur les grilles, les questions ouvertes en lien avec les grilles et le journal de bord sur 7 jours. Ces questions s'appuient sur deux critères : la pertinence et l'utilisation en clinique des modifications apportées à l'outil. Une case « Autre » a été ajoutée à chaque question pour fournir des précisions si nécessaire. Enfin, la dernière partie cherche à valider la cohérence interne de l'outil et sa faisabilité. Elle comprend vingt questions ouvertes et fermées jugeant la fonctionnalité de l'outil dans la pratique clinique des orthophonistes. La cotation des questions fermées repose sur une échelle de Likert en quatre propositions. L'absence d'une réponse neutre vise à inciter le participant à prendre position. Le questionnaire est disponible en Annexe D. L'outil et le questionnaire ont été mis à disposition des participants entre le 4 janvier et le 31 mars 2024. Ils ont été contactés par le biais de groupes Facebook (CFUO Lyon - Groupe Interpromo, Ortho-Infos, Orthophonie offre et recherche de stage, Mémoires en orthophonie). Ils ont également été contactés par mail via des associations et des sites spécialisés dans les TAP : le Groupe Miam Miam, les annuaires des sites phobie-alimentaire.com et Inforalité.fr et par le biais des Filières de Santé Maladies Rares qui délivrent un Diplôme Universitaire en oratoire.

Aucune démarche administrative n'a été nécessaire. Pour préserver l'anonymat des participants, aucune adresse mail n'a été collectée.

III Résultats

Quinze réponses ont été récoltées grâce au questionnaire. Le profil des répondants se compose de 13 orthophonistes exerçant en libéral et de 2 orthophonistes ayant un exercice

mixte comprenant une partie en libéral et une partie en salariat (CHU Service d'ORL et CHU centre de référence MAFACE). Pour détailler nos résultats, nous allons nous appuyer sur les hypothèses formulées dans la partie théorique, qui cherchent à valider le contenu de l'outil, sa faisabilité en pratique clinique et à déterminer sa fidélité, et en particulier sa cohérence interne.

1. Validation du contenu de l'outil

Pour valider le contenu, 11 questions ont été posées aux participants sur les modifications apportées aux grilles, aux questions ouvertes et au journal de bord.

1.1 Les modifications apportées aux grilles

Cinq questions concernent les modifications apportées aux grilles. Les participants ne pouvaient donner qu'une seule réponse pour ces questions.

Les orthophonistes ont été interrogés sur l'ajout de la feuille « Présentation des grilles et rappels des consignes ». Elle est jugée « pertinente » par tous les répondants. Cette feuille comporte un tableau rappelant les différentes textures de l'IDDSI qui a également été jugé « pertinent » par l'ensemble des participants. Il figure aussi au début de chaque catégorie alimentaire. Cet emplacement a été validé par 14 participants et le dernier a émis l'idée d'intégrer des liens vers des vidéos illustrant ces différentes textures.

En lien avec ces dernières, les orthophonistes ont donné leurs avis sur les codes couleurs indiquant les textures déconseillées ou impossibles pour certains aliments suivant les recommandations nutritionnelles françaises. Treize répondants jugent « pertinent » ces codes couleurs et 2 participants ont apporté des précisions qualitatives en lien avec la Diversification Menée par l'Enfant (DME). Les orthophonistes précisent que dans ce concept, « les enfants mangent des morceaux fondants dès le début de la diversification ». Une proposition est faite de rajouter une case pour indiquer si l'enfant a été diversifié de cette façon ou d'expliquer aux parents « de noter les vraies textures données à leur enfant ».

Enfin, une question concernant l'adéquation des grilles alimentaires selon les tranches d'âges a été posée et l'ensemble des participants les considère comme adaptées (6 participants ont répondu « tout à fait » et 9 répondants ont coché « plutôt oui »). Un récapitulatif de ces résultats apparaît dans le tableau 6.

Tableau 6

Récapitulatif des résultats portant sur les modifications apportées aux grilles alimentaires

Notions évaluées	Nombre de participants jugeant ces modifications « pertinentes »	Nombre de participants jugeant ces modifications « non pertinentes »	Réponse « Autre » et commentaires apportés par les répondants
La feuille « Présentation des grilles et rappels des consignes »	15 réponses sur 15	/	/

Les codes couleurs pour les textures déconseillées ou impossible selon les aliments	13 réponses sur 15	/	2 commentaires portent sur la diversification en lien avec la DME
Tableau des textures de l'IDDSI dans la feuille de présentation	15 réponses sur 15	/	/
Tableau des textures de l'IDDSI sur chaque feuille des catégories	14 réponses sur 15	/	1 commentaire suggère la mise en place de liens vers des vidéos illustrant les textures issues de l'IDDSI

1.2 Les modifications apportées aux questions ouvertes

Une seule question concerne l'ajustement fait sur les questions ouvertes et plusieurs réponses pouvaient être cochées par les orthophonistes. La question portait sur l'ajout de la question ouverte : « Votre enfant a-t-il une préférence pour la température des aliments et des boissons ? (Chaud, froid, tiède, peu importe) » qui a été estimée « pertinente » par tous les participants. Elle a également été considérée comme « utilisable en clinique » par 11 participants. En outre, un répondant l'a jugé « indispensable ».

1.3 Les modifications apportées au journal de bord

Concernant les modifications apportées au journal de bord, cinq questions ont été posées aux orthophonistes qui pouvaient cocher plusieurs réponses.

Une question portait sur les mesures métriques en grammes et litres venant remplacer les mesures en nombre de cuillère. Treize participants ont considéré cette modification comme « pertinente » et 11 l'ont jugé comme « utilisable en clinique ». Des précisions ont été apportées par 7 répondants. Deux s'accordent sur la pertinence et l'utilisation en clinique des mesures métriques mais ils mettent en évidence un manque de connaissances de leur part concernant les besoins nutritionnels selon les tranches d'âges des enfants. Un participant indique qu'il est du rôle des diététiciens d'estimer si la quantité est suffisante ou non. Cependant, deux autres personnes soulignent que cela favoriserait les échanges pluriprofessionnels, notamment avec ces professionnels. Enfin, deux orthophonistes considèrent que ce n'est pas à utiliser avec toutes les familles car cela peut générer du stress chez certains parents.

Cette question peut être mise en lien avec l'ajout d'une case pour le grignotage. Quatorze répondants ont jugé cela « pertinent » et 11 personnes l'ont considéré comme « utilisable en clinique ». Une seule personne a estimé l'inclusion de cette case comme « non pertinente ».

Concernant l'ajout de l'indication de l'heure du repas et de la personne donnant le repas à l'enfant, 14 participants s'accordent dans les deux cas sur la pertinence de ces ajouts et 13 estiment qu'ils sont « utilisables en clinique ».

Les orthophonistes devaient également donner leur avis sur le développement d'une version papier pour le journal de bord. Elle est considérée comme « pertinente » par 13 participants et « utilisable en clinique » par 12 répondants. Une seule personne considère la version papier comme « non utilisable en clinique ». Une précision qualitative a été apportée par un autre participant. Il souligne la pertinence des deux versions de l'outil en indiquant que la version papier est plus « facile à transporter » tandis que la version numérique permet « d'avoir une synthèse des résultats ».

L'ensemble des résultats portant sur les modifications apportées au journal de bord est résumé dans le tableau 7.

Tableau 7

Récapitulatif des modifications apportées au journal de bord

Notions évaluées	Nombre de participants jugeant ces modifications « pertinentes »	Nombre de participants jugeant ces modifications « non pertinentes »	Nombre de participants jugeant ces modifications « utilisables en clinique »	Nombre de participants jugeant ces modifications « non utilisables en clinique »	Réponse « Autre » et commentaires apportés par les répondants
Les mesures métriques	13 réponses sur 15	/	11 réponses sur 15	/	7 commentaires portent sur le manque de connaissances des orthophonistes sur les besoins nutritionnels selon les tranches d'âge des enfants, le rôle des diététiciens dans l'estimation des quantités mangées par l'enfant, les échanges pluriprofessionnels (notamment avec les diététiciens), le possible stress généré par le recueil des mesures métriques.
L'ajout d'une case pour le grignotage	14 réponses sur 15	1 réponse sur 15	11 réponses sur 15	/	/
La version papier	13 réponses sur 15	/	12 réponses sur 15	1 réponse sur 15	Un commentaire précise l'utilité de la version papier (utilisation lors du bilan et/ou

					lors des séances car elle est plus facile à transporter) et l'avantage de la version numérique (« le tableau excel permet d'avoir une synthèse des résultats »).
L'indication de l'heure du repas	14 réponses sur 15	/	13 réponses sur 15	/	/
L'indication de la personne donnant à manger à l'enfant	14 réponses sur 15	/	13 réponses sur 15	/	/

2. Validation de la faisabilité

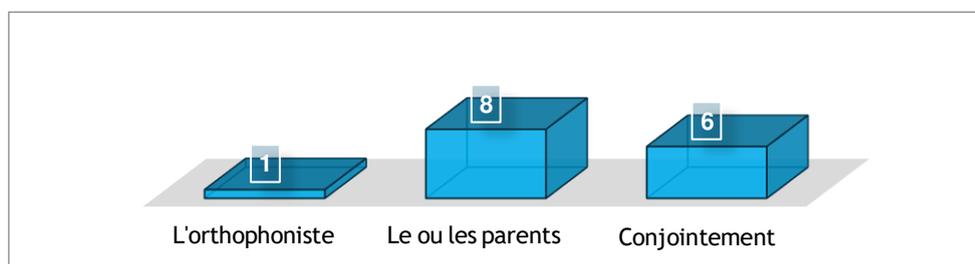
Dans l'optique de valider la faisabilité de l'outil dans la pratique clinique des orthophonistes, 13 questions ont été posées aux participants. L'attention des répondants est portée sur quatre sous-parties : la personne ayant rempli l'outil, le temps consacré à la découverte de l'outil et à sa passation, la praticité de l'outil et la pertinence de l'outil dans la pratique des orthophonistes. Selon les questions, les participants pouvaient donner une ou plusieurs réponses.

2.1 La personne ayant rempli l'outil

Les grilles ont principalement été remplies par le ou les parents du patient (8 participants) qui les ont jugées faciles à compléter (1 participant a répondu par « Tout à fait » et les 7 autres ont répondu « Plutôt oui »). Six orthophonistes ont rempli conjointement les grilles avec les parents de leurs patients. La majorité considère les grilles comme faciles à compléter (4 répondants) et seuls deux binômes indiquent que ce n'est pas le cas (2 participants ont répondu « Pas du tout » et « Plutôt non »). Seule une orthophoniste a rempli seule les grilles et a trouvé la passation aisée.

Figure 2

Personne ayant rempli l'outil



2.2 Les temps consacrés à l'outil

Concernant le temps de découverte de l'outil, les parents ayant rempli l'outil tout seul (8 participants) ont mis moins de 15 minutes pour découvrir et comprendre le fonctionnement de l'outil et ils ont mis pour la majorité entre 40 minutes à 1 heure pour le compléter (6

participants). Les deux parents restants ont mis moins de temps pour le remplir : entre 20 et 40 minutes.

Dans le cas où les orthophonistes ont rempli conjointement l'outil avec les parents (6 participants au total), la majorité des participants (5 participants sur 6) ont mis entre 15 et 30 minutes pour découvrir l'outil. Pour le temps de remplissage, les résultats sont plus hétérogènes : 1 binôme a mis moins de 20 minutes ; 3 binômes ont mis entre 20 et 40 minutes et 1 binôme a mis plus d'une heure. Le dernier binôme a mis moins de 15 minutes pour découvrir l'outil et entre 40 minutes à 1 heure pour le remplir.

Pour l'orthophoniste ayant rempli seule l'outil, elle a mis moins de 15 minutes pour découvrir l'outil et moins de 20 minutes pour le compléter.

2.3 La praticité de l'outil

La version la plus utilisée et la plus appréciée par les orthophonistes et les parents ayant rempli seuls ou conjointement l'outil est la version numérique. Elle a été utilisée par 13 participants. Deux orthophonistes ont dans un premier temps rempli la version papier, puis ils ont reporté les résultats sur la version numérique. Cette dernière a été préférée par 14 participants dont les deux personnes ayant reporté les résultats. Un des participants ayant utilisé la version numérique uniquement a toutefois apprécié les deux versions.

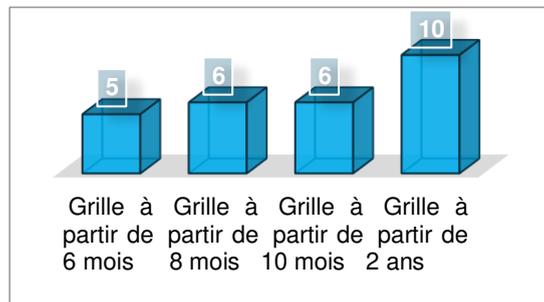
La version numérique a été préférée car elle a été jugée « plus rapide à remplir » (13 participants), « plus aisée » et elle « permet d'obtenir des résultats quantitatifs et des graphiques » (8 répondants). Un critère a été ajouté par un répondant spécifiant que cela représente « moins de frais d'impression ». La personne ayant apprécié les deux versions rejoint les autres participants concernant les critères de la version numérique, et précise pour la version papier qu'elle est aussi « plus aisée » et « plus facile à remplir au quotidien pour les parents ».

Les participants ayant répondu positivement à l'aspect rapide de la version numérique, s'accordent sur le fait que la mise en place de listes déroulantes, dans cette version, favorise la rapidité du remplissage des grilles (11 participants ont coché « plutôt oui » et 3 répondants ont coché « tout à fait »). Un seul participant, ayant également utilisé la version numérique, considère qu'elles n'aident pas à remplir les grilles plus rapidement.

Les experts devaient tester l'outil auprès de deux patients minimums. Ils avaient donc la possibilité de tester plusieurs grilles. La grille la plus utilisée est celle à partir de 2 ans (10 répondants), puis vient à la suite les grilles à partir de 8 mois et à partir de 10 mois (6 participants pour chaque grille) et enfin la grille à partir de 6 mois (5 participants).

Figure 3

Grille la plus utilisée

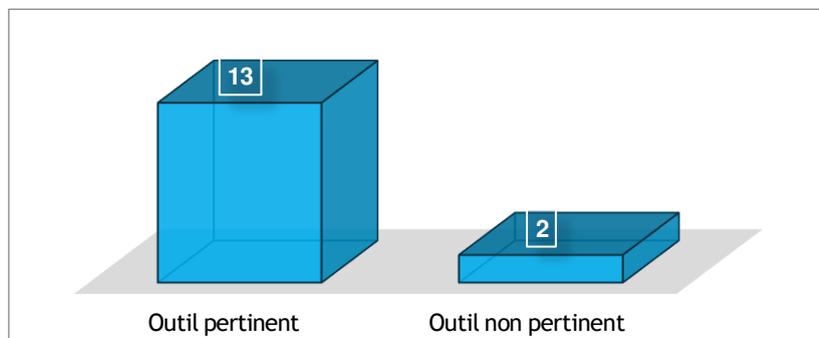


2.4 La pertinence de l'outil dans la pratique professionnelle

Treize orthophonistes jugent l'ensemble de l'outil pertinent dans leur pratique clinique (9 ont répondu par « Tout à fait » et 4 ont répondu « Plutôt oui »). Deux participants émettent un avis contraire et apportent des précisions dans la réponse libre à la fin du questionnaire. L'un a trouvé « l'outil intéressant mais très long en pratique et uniquement ciblé sur le panel alimentaire, plutôt à utiliser au fil des séances qu'en première intention ». L'autre estime l'outil « vraiment beaucoup, beaucoup trop exhaustif, non pertinent en clinique ». Un troisième participant, ayant trouvé l'outil pertinent dans la pratique, a suggéré des pistes d'amélioration notamment sur le journal de bord en proposant d'ajouter une case pour le nombre de tétées par jour et par nuit pour un enfant allaité.

Figure 4

Pertinence de l'outil dans la pratique clinique des orthophonistes



3. Validation de la cohérence interne de l'outil

Cinq questions ont permis de tester la cohérence interne de l'outil. Les orthophonistes pouvaient cocher une seule réponse et une question était ouverte. La plupart des questions interrogent sur la feuille « Profil du patient » présente à la fin des grilles.

Treize répondants estiment que cette feuille leur est utile pour mettre en évidence le profil alimentaire de l'enfant et deux émettent un avis contraire. Ces deux participants s'accordent également sur le fait que les données présentes sur cette feuille ne sont pas suffisantes. Ils sont rejoints par trois autres personnes et proposent tous les cinq des pistes de remédiation :

mettre à disposition des feuilles vierges, prendre en compte les mélanges d'aliments, les préférences pour des goûts marqués, réaliser une comparaison à une norme, intégrer les compétences motrices et sensorielles, indiquer la présence d'une pathologie médicale, laisser un espace pour savoir si l'enfant exprime sa faim et s'il arrive à dire lorsqu'il n'a plus faim. Les participants ayant répondu favorablement à cette question ont aussi donné leur avis sur les données. Ils sont d'accord sur le fait que les données suffisent dans le cadre du recueil du panel alimentaire mais elles sont insuffisantes si l'on souhaite recueillir le profil alimentaire global de l'enfant. Ils précisent que d'autres aspects doivent être pris en compte comme l'aspect moteur et sensoriel.

Toutefois, la pertinence des données présentes sur la feuille « Profil du patient » est reconnue par 14 participants et un seul ne les juge pas comme ainsi. Ils se rejoignent également sur le fait que l'ensemble de l'outil (les grilles alimentaires, les questions ouvertes et le journal de bord sur 7 jours) sont cohérents pour établir le profil alimentaire global de l'enfant (4 participants ont répondu « Tout à fait » et 10 ont coché « Plutôt oui »). Toutefois, la personne ayant répondu défavorablement à la question sur la pertinence des données n'est pas la même qui considère que l'outil n'est pas cohérent avec le profil alimentaire global de l'enfant.

Figure 5

Feuille « Profil du patient »

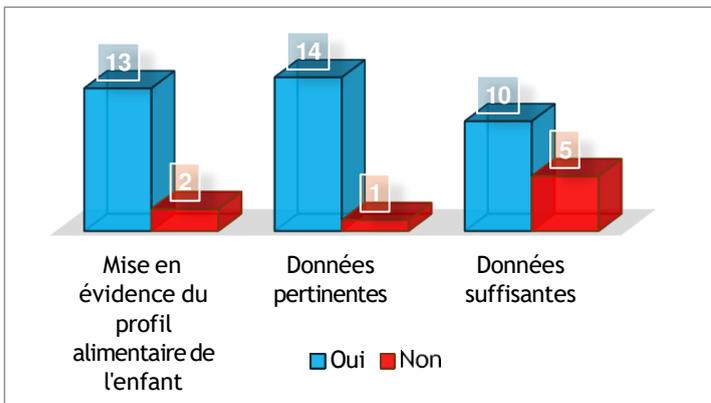
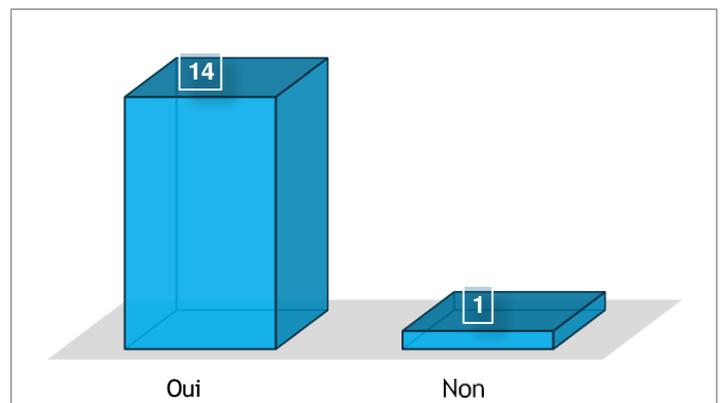


Figure 6

L'outil montre le profil alimentaire global



IV Discussion et conclusion

Suite au constat du manque d'outils normés à disposition des orthophonistes dans le cadre du bilan des TAP, Falaschi (2023) a créé une première version d'un outil permettant le recueil du panel alimentaire des enfants. La présente étude avait pour objectif de modifier l'outil en fonction des suggestions faites dans le précédent mémoire, et de continuer les évaluations des mesures psychométriques. Pour cela, quatre hypothèses ont été élaborées. Pour les valider, il est nécessaire que plus de la moitié des orthophonistes de notre échantillon (soit plus de 8 orthophonistes) soient d'accord.

1. Vérification des hypothèses

1.1 Validation de contenu

L'hypothèse 1 cherche à déterminer si les modifications apportées aux différentes parties de l'outil sont jugées pertinentes et utilisables en clinique par les orthophonistes.

1.1.1 Les modifications apportées aux grilles alimentaires

Concernant les changements réalisés sur les grilles alimentaires, les orthophonistes sont unanimes sur la pertinence des modifications. Une suggestion a toutefois été faite d'intégrer la DME dans les grilles alimentaires par rapport aux textures proposées. La DME est une méthode dont le but est de favoriser l'enfant à s'alimenter de manière autonome. Elle comprend également d'autres caractéristiques comme la gestion par l'enfant de sa faim, de sa prise alimentaire tout en favorisant son développement oro-moteur. Le but est également de favoriser le partage des temps de repas entre l'enfant et ses parents sans qu'ils ne soient obligés de se concentrer uniquement sur le repas de l'enfant (Brown et al., 2017 ; Green et al., 2017). Prendre en compte la DME dans l'outil REPA serait pertinent pour récolter d'autres informations sur les compétences alimentaires de l'enfant comme ses capacités masticatoires (texture fondante dès le début de la diversification), son autonomie vis-à-vis de sa prise alimentaire ou encore sa sensorialité (Est-il capable de toucher la nourriture et de la prendre avec ses mains comme cela peut être le cas dans cette méthode ?). Elle donnerait également des indications sur l'anxiété parentale (Le parent laisse-t-il réellement son enfant s'alimenter seul ?).

1.1.2 Les modifications apportées aux questions ouvertes

Par rapport à la question ouverte sur les températures, l'ensemble des participants sont également d'accord sur la pertinence de cet ajout. Elle a même été jugée « indispensable » par un répondant. L'avis des orthophonistes rejoint donc les données de la littérature. En effet, la température est une information supplémentaire sur la sensorialité de l'enfant, et ajoute un critère en faveur d'une possible sélectivité alimentaire (Barbier, 2014 ; Grevesse et al., 2023). Il est donc primordial de la prendre en compte.

1.1.3 Les modifications apportées au journal de bord

La majorité des orthophonistes ont également validé la pertinence et l'utilité en clinique des changements réalisés sur le journal de bord. La question sur les mesures métriques a néanmoins suscité de nombreuses réactions. Elle est jugée pertinente par plus de la moitié des participants (13 sur 15) mais ils émettent plus de réserve sur son usage en clinique, bien que plus de la moitié des participants les jugent « utilisables en clinique » (11 sur 15). Ils ont soulevé plusieurs points de discussion. Le premier point concerne le manque de connaissances des orthophonistes par rapport aux normes des besoins nutritionnels selon les

tranches d'âges. Un orthophoniste a d'ailleurs suggéré d'ajouter à l'outil des indications sur ce sujet. Toutefois, d'autres participants estiment qu'il relève du rôle des diététiciens de prendre en compte cette mesure et de déterminer si elle est satisfaisante ou non. Cela souligne l'importance du partenariat pluriprofessionnel essentiel au diagnostic des TAP. En effet, plusieurs professionnels de santé, dont font partie les orthophonistes et les diététiciens, doivent recueillir des signes en faveur d'un TAP dans leurs évaluations respectives pour poser ce diagnostic (Goday et al., 2019 ; Grevesse et al., 2023). Une dernière remarque a été faite sur le fait que ces mesures ne peuvent pas être utilisées avec toutes les familles car cela peut générer un stress parental. En effet, les données de la littérature montrent que les parents d'enfants ayant des difficultés alimentaires sont anxieux vis-à-vis de la prise de poids de leur enfant (Guillermé, 2015). Néanmoins, c'est ce que nous cherchons effectivement à mettre en évidence avec ces mesures et leur estimation sur leur suffisance ou non par le parent car l'anxiété parentale est un des critères en faveur d'un TAP.

Les avis favorables de la quasi-totalité des orthophonistes sur les ajustements réalisés sur l'outil (pour certaines questions, un orthophoniste avait un avis contraire aux autres mais ce n'était jamais le même participant), nous permettent de valider l'hypothèse 1.

2. Validité de faisabilité

Pour valider cette mesure psychométrique, nous avons formulé les hypothèses suivantes : l'hypothèse 2 qui cherche à vérifier que la passation de l'outil est considérée comme aisée par les orthophonistes interrogés, et l'hypothèse 4 où les orthophonistes jugent si cet outil est pertinent dans leur pratique professionnelle.

2.1 Concernant la personne ayant fait passer l'outil

Les résultats mettent en évidence que l'outil est majoritairement rempli par les parents seuls bien que le nombre de participants ayant rempli conjointement l'outil ne soit pas très éloigné. Nous pouvons supposer que les parents le remplissent en amont du rendez-vous orthophonique comme cela est souligné par certains auteurs (Chabroud, 2023 ; Grevesse et al., 2023).

2.2 Le temps de découverte de l'outil et le temps de passation

Le temps de découverte de l'outil a été rapide pour l'ensemble des participants, tout mode de remplissage confondu (version numérique seulement ou version papier en première intention et report des résultats sur la version numérique). En effet, la majorité des participants a mis moins de 15 minutes pour découvrir l'outil et 5 répondants ont mis entre 15 et 30 minutes ce qui est un temps optimal pour la découverte d'un outil.

Le temps de passation obtient de bons résultats également car un seul orthophoniste a mis plus d'une heure pour faire passer l'outil mais la majorité des participants ont mis entre 20

minutes et 1 heure. La rapidité de la passation peut s'expliquer par le fait que les participants ont pratiquement tous utilisé la version numérique. C'est d'ailleurs cette version qu'ils ont préférée car elle est jugée plus rapide et plus aisée à remplir. Un seul orthophoniste a utilisé les deux versions et c'est le même orthophoniste qui a rempli lui-même les grilles.

2.3 Pertinence de l'outil dans la pratique clinique des orthophonistes

La pertinence de l'outil dans la pratique clinique des orthophonistes est reconnue par la majorité des participants à l'exception de deux orthophonistes. La longueur de l'outil, déjà mentionnée dans le précédent mémoire, est évoquée par l'un. Il propose néanmoins d'utiliser l'outil sur plusieurs séances. Certains participants considèrent également que l'outil recueille uniquement le panel alimentaire de l'enfant, et non son profil alimentaire global. Pour cela, il faudrait que l'outil REPA s'inscrive dans un outil plus général, comprenant une évaluation plus fine des capacités sensorielles et motrices de l'enfant. Cela nous renvoie donc aux autres étapes du bilan vu précédemment qu'il est nécessaire de soumettre pour bien cerner les difficultés de l'enfant (Coquet, 2017 ; Grevesse et al., 2023 ; Lecoufle & Lesecq-Lambre, 2021). Cette dernière idée rejoint l'évaluation de la cohérence interne que nous allons voir par la suite.

Avant cela, nous pouvons estimer que l'hypothèse 2 et l'hypothèse 4 sont validées par les orthophonistes.

3. Validation de la cohérence interne

Pour valider cette mesure, nous avons posé l'hypothèse 3 : l'outil contribue à mettre en évidence la présence d'un TAP.

La mise en place d'une feuille permettant le recueil de scores et mettant en évidence un profil visuel de l'alimentation de l'enfant est considérée comme utile par les orthophonistes mais des ajustements sur les données seront à réaliser pour rendre ce profil plus complet. En effet, une question portait sur la suffisance des données présentes à laquelle plusieurs orthophonistes ont estimé qu'il manquait des données. Une seconde question permettait d'apporter des précisions si ce n'était pas le cas. Néanmoins, cette question ne semble pas avoir été bien comprise par les participants. En effet, les propositions d'ajustements devaient compléter les données présentes sur la feuille « Profil du patient » et non apportées des modifications plus globales de l'outil. C'est pourquoi, les propositions de « mettre à disposition des feuilles vierges », « indiquer la présence d'une pathologie médicale », « prendre en compte les mélanges d'aliments », « les préférences pour des goûts marqués », « intégrer les compétences motrices et sensorielles » et « laisser un espace pour savoir si l'enfant exprime sa faim et s'il arrive à dire lorsqu'il n'a plus faim » ne sont pas pertinentes pour la feuille « Profil du patient ». Elles le seraient néanmoins si l'outil REPA s'élargissait en une batterie de tests en comprenant des épreuves plus poussées sur les capacités motrices et sensorielles par

exemple. Toutefois, la suggestion de « réaliser une comparaison à une norme » est tout à fait pertinente et cohérente avec le « Profil du patient ». Elle répondrait ainsi à la mesure psychométrique de la normalisation.

Cette feuille permet toutefois de prendre en compte différents critères favorisant l'orientation du diagnostic vers un TAP. Effectivement, elle peut révéler un décalage entre le panel de l'enfant et celui de sa famille, et donc la présence d'un possible panel restreint, la présence d'une éventuelle sélectivité sensorielle (visuelle par le biais des couleurs et tactile grâce aux textures et aux cuissons), et de possibles difficultés masticatoires en lien également avec les textures et les cuissons (les aliments crus comme les crudités sont plus difficiles à mastiquer que les aliments cuits par exemple). Toutefois, certains de ces critères sont communs avec l'ARFID et les Picky Eaters. C'est pourquoi, il serait pertinent d'inscrire l'outil REPA dans un outil plus général pour permettre une réelle différenciation, comme proposé précédemment.

Nous pouvons donc en conclure que l'hypothèse 3 est partiellement validée car des ajustements seront nécessaires pour que l'outil valide sa cohérence interne. L'ensemble des validations totales ou partielles des hypothèses est répertorié dans le tableau 8.

Tableau 8

Récapitulatif de la vérification des hypothèses

HYPOTHÈSES	VALIDATION / INVALIDATION
Hypothèse 1 : les modifications apportées aux différentes parties de l'outil sont jugées pertinentes et utilisables en clinique par les orthophonistes.	VALIDÉE
Hypothèse 2 : la passation de l'outil est considérée comme aisée par les orthophonistes interrogés.	VALIDÉE
Hypothèse 3 : l'outil contribue à mettre en évidence la présence d'un TAP.	PARTIELLEMENT VALIDÉE
Hypothèse 4 : les orthophonistes jugent si cet outil est pertinent dans leur pratique professionnelle.	VALIDÉE

4. Limites

Bien que notre étude ait permis de développer davantage l'outil REPA, certaines limites ont été constatées.

4.1 Limite concernant la population des experts

Concernant la population d'experts consultés, notre échantillon étant réduit (15 participants), celui-ci ne permet pas d'obtenir une représentation significative de l'avis des orthophonistes exerçant en France. En effet, environ 21 000 orthophonistes exercent en France en libéral ou en mixte, et presque 5 000 exercent en salariat selon la Direction de la Recherche, des Etudes, de l'Evaluation et des Statistiques (DRESS) (2019). En outre, n'ayant

obtenu aucune réponse d'orthophonistes exerçant uniquement en salariat, nous ne pouvons pas savoir si l'outil REPA est adapté dans cette pratique. En effet, nous manquons d'informations sur l'utilisation de l'outil en libéral ou en salariat pour les deux orthophonistes exerçant en mixte.

4.2 Limite concernant la méthodologie utilisée

La méthode du questionnaire a été choisie car elle est plus aisée dans son utilisation et dans sa diffusion. Toutefois, elle a ses limites dans l'approfondissement des réponses. En effet, certaines questions auraient mérité plus de précisions, et donc l'ajout d'autres questions pour préciser la réponse des participants. Par exemple, il aurait été pertinent de savoir dans quel milieu d'exercice les orthophonistes ont rempli l'outil pour ceux exerçant en mixte. Il aurait été intéressant aussi de connaître l'avis des participants sur les temps de découverte et de passation pour préciser s'ils trouvent ces temps appropriés ou trop longs. Une autre question pour savoir si les orthophonistes utiliseraient régulièrement l'outil dans leur pratique professionnelle aurait été pertinente.

5. Perspectives

Pour donner suite à notre étude, plusieurs perspectives sont possibles. Les mesures psychométriques de validité de contenu et de faisabilité ayant été validées, il serait maintenant logique de tester les mesures restantes, à savoir la validité inter-concept, la fidélité (dans le temps et la cohérence interne qui est seulement partiellement validée ici), la sensibilité, la spécificité et la normalisation, afin de valider l'outil.

La normalisation serait particulièrement intéressante à créer, notamment pour la feuille « Profil du patient », pour obtenir ainsi une comparaison entre les enfants sans et avec difficultés alimentaires. Cela aiderait également à la différenciation entre un TAP, un ARFID et un Picky Eaters, notamment en donnant un nombre précis d'aliments consommés par l'enfant pour ainsi mettre en évidence un panel plus ou moins restreint (Benoit, 2021 ; Grevesse et al., 2023 ; Guillon-Invernizzi et al., 2020 ; Toomey, 2019).

Comme nous l'avons vu précédemment, plusieurs orthophonistes ont suggéré d'inscrire l'outil REPA dans un outil plus global, avec une évaluation plus spécifique et poussée des capacités sensorielles et motrices de l'enfant. L'idée d'élaborer une batterie de tests pourrait être envisagée.

Un orthophoniste a également émis l'idée de recueillir l'information concernant un éventuel trouble associé. Celle-ci étant déjà recueillie au cours de l'anamnèse en lien avec l'histoire médicale du patient (Grevesse et al., 2023), cette proposition ne semble donc pas indispensable à ajouter à l'outil.

Pour conclure, de nombreuses perspectives sont possibles pour améliorer l'outil REPA et le rendre encore plus fonctionnel qu'il ne l'est déjà.

6. Répercussion sur la pratique professionnelle des orthophonistes

L'outil REPA permettrait de combler le manque d'outils français nécessaires au recueil des difficultés alimentaires de l'enfant à travers son panel alimentaire. Il n'est toutefois pas encore totalement abouti, ce qui nous empêche de mesurer réellement son impact dans l'immédiat. Néanmoins, la pertinence reconnue de l'outil par les orthophonistes est encourageante et présage qu'une fois l'outil finalisé, ils seront davantage outillés pour évaluer et prendre en soin les TAP dans leur pratique professionnelle.

Pour conclure, la nouvelle version de l'outil REPA a été admise par les orthophonistes interrogés, encourageant alors la poursuite de cette étude. Quelques ajustements ont été proposés pour améliorer l'outil afin de le rendre plus fonctionnel pour le bilan orthophonique. Les mesures psychométriques nécessaires à sa validation et à son utilisation en clinique sont pour certaines validées (validité de contenu et validité de faisabilité) et pour d'autres en cours de validité (fidélité). Certaines mesures n'ont pas encore été testées au cours des deux études menées sur l'outil. Les perspectives sont alors nombreuses pour perfectionner cet outil qui, par son impact positif et facilitateur, permettra aux orthophonistes de mener un recueil de panel alimentaire plus complet et plus précis dans leur bilan. La prise en soin du patient qui présente un TAP n'en saura que davantage personnalisée et ciblée.

Références

- Améli. (2022). *Nomenclature générale des actes professionnels (NGAP)*.
<https://www.ameli.fr/sites/default/files/Documents/NGAP-23032023-VF.pdf>
- ANSES. (2019). *Avis de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 0 à 3 ans*.
<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0145.pdf>
- Ayrolles, A., & Stordeur, C. (2021). Les troubles du comportement alimentaire restrictifs chez l'enfant : Anorexie mentale, "petits mangeurs", phobies et autres ARFID. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 56(5), 272-279. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2021.08.003>
- Barbier, I. (2014). L'intégration sensorielle : De la théorie à la prise en charge des troubles de l'oralité. *Contraste*, 39(1), 143-159. <https://doi.org/10.3917/cont.039.0143>
- Benoit, J.-P. (2021). Les troubles alimentaires ARFID. *Enfances & Psy*, 90(2), 58-69.
<https://doi.org/10.3917/ep.090.0058>
- Białek-Dratwa, A., Szymańska, D., Grajek, M., Krupa-Kotara, K., Szczepańska, E., & Kowalski, O. (2022). ARFID—Strategies for Dietary Management in Children. *Nutriments*, 14(9), 17-39. <https://doi.org/10.3390/nu14091739>
- Brown, A., Jones, S. W., & Rowan, H. (2017). Baby-Led Weaning: The Evidence to Date. *Current Nutrition Reports*, 6(2), 148-156. <https://doi.org/10.1007/s13668-017-0201-2>
- Cascales, T., Olives, J.-P., Bergeron, M., Chatagner, A., & Raynaud, J.-P. (2014). Les troubles du comportement alimentaire du nourrisson : Classification, sémiologie et diagnostic. *Annales Médico-psychologiques, revue psychiatrique*, 172(9), 700-707.
<https://doi.org/10.1016/j.amp.2014.08.013>
- Chabroud, A. (2023). L'alimentation dans les troubles du spectre de l'autisme : Particularités, enjeux et prise en soin. In *Rééducation orthophonique, Les difficultés alimentaires du nourrisson et du jeune enfant* (296), 357-378.
- Chrétien-Vincent, M., Rossini-Drecq, E., & Tétréault, S. (2021). Fiche 5. Camouflage

- intelligent. In *L'éveil des sens chez l'enfant*, 216-217. Mardaga
- Coquet, F. (2017). Retard et trouble du langage oral, si on en parlait en termes d'oralité(s) ? In *Rééducation orthophonique, Les oralités* (271), 67-92.
- Couly, G. (2020). Manger ou parler. *Médecine/sciences*, 36(2), 160-162.
<https://doi.org/10.1051/medsci/2020015>
- Crocq, M.-A., & Guelfi, J.-D. (2015). *DSM-5 : Manuel diagnostique et statistique des troubles mentaux* (5e éd). Elsevier Masson.
- Delaney, A. L., & Arvedson, J. C. (2008). Development of swallowing and feeding: Prenatal through first year of life. *Developmental Disabilities Research Reviews*, 14(2), 105-117.
<https://doi.org/10.1002/ddrr.16>
- Dunn, W. (2010). PROFIL SENSORIEL - Mesurer l'impact des troubles sensoriels de l'enfant sur sa vie quotidienne. *Pearson Clinical & Talent Assessment*.
<https://www.pearsonclinical.fr/profil-sensoriel-mesurer-limpact-des-troubles-sensoriels-de-lenfant-sur-sa-vie-quotidienne>
- Falaschi, M. (2023). *Elaboration et pré-validation d'un outil clinique de recueil du panel alimentaire dans le cadre du bilan des Troubles Alimentaires Pédiatriques* [Mémoire d'Orthophonie]. Université Claude Bernard Lyon 1.
- Farges, J.-C., & Robin, O. (2019). Formation de la cavité buccale et de ses annexes- développement des grandes fonctions associées. In *La bouche de l'enfant et de l'adolescent*, 3-23. Elsevier Masson.
- Gaspard, M. (2001). Acquisition et exercice de la fonction masticatrice chez l'enfant et l'adolescent (2^{ème} partie). *Revue d'Orthopédie Dento-Faciale*, 35(4), 519-554.
<https://doi.org/10.1051/odf/2001027>
- Goday, P. S., Huh, S. Y., Silverman, A., Lukens, C. T., Dodrill, P., Cohen, S. S., Delaney, A. L., Feuling, M. B., Noel, R. J., Gisel, E., Kenzer, A., Kessler, D. B., Kraus De Camargo, O., Browne, J., & Phalen, J. A. (2019). Pediatric Feeding Disorder : Consensus Definition and Conceptual Framework. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 68(1), 124-129. <https://doi.org/10.1097/MPG.0000000000002188>

- Green, J. R., Simione, M., Le Révérend, B., Wilson, E. M., Richburg, B., Alder, M., Del Valle, M., & Loret, C. (2017). Advancement in Texture in Early Complementary Feeding and the Relevance to Developmental Outcomes. In R. E. Black, M. Makrides, & K. K. Ong (Éds.), *Nestlé Nutrition Institute Workshop Serie, 87*, 29-38. S. Karger AG.
<https://doi.org/10.1159/000448935>
- Grevesse, P., Morsomme, D., & Hermans, D. (2023). La spécificité du bilan orthophonique dans le diagnostic du trouble alimentaire pédiatrique. In *Rééducation orthophonique, Les difficultés alimentaires du nourrisson et du jeune enfant* (296), 165-190.
- Guillerme, C. J. (2015). L'oralité troublée : Regard orthophonique. *Spirale*, 72(4), 25-38.
<https://doi.org/10.3917/spi.072.0025>
- Guillon-Invernizzi, F., Lecoufle, A., & Leseq-Lambre, E. (2020). Démarche diagnostique orthophonique des troubles alimentaires pédiatriques. In *Rééducation orthophonique, Le bilan orthophonique*, (281), 33-41.
- Haut conseil de la santé publique. (2020). *Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans*.
<https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924>
- IDDSI. (2022). *The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*. (V. Ruglio & M. Girod-Roux, Trad.)
<https://iddsi.org/IDDSI/media/images/FramexorkDocuments/IDDSI-Testing-Methods-FRENCH-July-20221.pdf>
- Lafay, A., Echerbault, S., & Helloin, M.-C. (2019). Validation des subtests sur les fractions de la batterie d'évaluation Examath 8-15. *Glossa*, (125), 1-24.
- Lalanne, A., & Leseq-Lambre, E. (2023). Les troubles alimentaires pédiatriques chez l'adolescent. In *Rééducation orthophonique, Les difficultés alimentaires du nourrisson et du jeune enfant* (296), 191-216.
- Laveault, D., & Grégoire, J. (2014). *Introduction aux théories des tests en psychologie et en sciences de l'éducation* (3e éd). De Boeck.
- Le Révérend, B. J. D., Edelson, L. R., & Loret, C. (2014). Anatomical, functional, physiological

- and behavioural aspects of the development of mastication in early childhood. *British Journal of Nutrition*, 111(3), 403-414. <https://doi.org/10.1017/S0007114513002699>
- Leblanc, V., Dupeux, L., Ricaud, A., & Collardeau, M. (2023). Trouble alimentaire pédiatrique : Une histoire corporelle. In *Rééducation orthophonique, Les difficultés alimentaires du nourrisson et du jeune enfant* (296), 217-230.
- Leblanc, V., & Ruffier-Bourdet, M. (2009). Trouble de l'oralité : Tous les sens à l'appel. *Spirale*, 51(3), 47-54. <https://doi.org/10.3917/spi.051.0047>
- Lecoufle, A. (2020). Le bilan orthophonique des fonctions alimentaires du nourrisson (0-6 mois). In *Rééducation orthophonique, Le bilan orthophonique* (281), 7-32.
- Lecoufle, A., & Leseq-Lambre, E. (2021). Troubles alimentaires du nourrisson et du jeune enfant : Évaluation et axes de prises en soins en orthophonie. In *Troubles oromyofonctionnels chez l'enfant et l'adulte*, 18-25. De Boeck Supérieur
- Levasseur, E. (2020). Bilan de développement en orthophonie. *Oralité Alimentaire Verbale*. <https://oralite-alimentaire.fr/bilan-de-developpement-en-orthophonie>
- Liesens, S., D'houwer, L., Denis, L., Pirard, B., & Muller, A.-S. (2023). Les fonctions oromyofaciales au service de l'alimentation. In *Rééducation orthophonique, Les difficultés alimentaires du nourrisson et du jeune enfant* (296), 91-116.
- Micali, N., & Tombeur, E. (2019). ARFID - Trouble de restriction/évitement de l'ingestion d'aliments : Caractéristiques cliniques. *Revue Médicale Suisse*, 15(638), 394-397. <https://doi.org/10.53738/REVMED.2019.15.638.0394>
- Monetta, L., Desmarais, C., MacLeod, A. A. N., St-Pierre, M.-C., Bourgeois-Marcotte, J., & Perron, M. (2016). *Recension des outils franco-québécois pour l'évaluation des troubles du langage et de la parole*. 40(2), 165-175.
- Mottrie, C., Moureau, A., Duret, I., & Delvenne, V. (2022). Troubles des conduites alimentaires et périnatalité. *Périnatalité*, 14(1), 34-40. <https://doi.org/10.3166/rmp-2022-0148>
- Nadon, G., Ehrmann Feldman, D., & Gisel, E. (2008). Revue des méthodes utilisées pour évaluer l'alimentation des enfants présentant un trouble envahissant du développement. *Archives de Pédiatrie*, 15(8), 1332-1348.

<https://doi.org/10.1016/j.arcped.2008.04.022>

Nadon, G., Tessier, M.-J., & Crépeau, C. (2019). *Préférences alimentaires et participation occupationnelle de l'enfant aux repas (PAPOR) : Manuel de l'évaluateur*.

Nicklaus, S., Demonteil, L., & Tournier, C. (2015). Modifying the texture of foods for infants and young children. In *Modifying Food Texture*, 187-222. Elsevier.
<https://doi.org/10.1016/B978-1-78242-334-8.00008-0>

Nicklaus, S., & Tournier, C. (2020). Développement de l'acceptabilité des aliments solides. A partir de quel âge les morceaux sont-ils acceptés par l'enfant sain? *Nutrition & Pédiatrie*, 12 (31), 11-14.

Ramsay, M., Martel, C., Porporino, M., & Zygmuntowicz, C. (2011). The Montreal Children's Hospital Feeding Scale: A brief bilingual screening tool for identifying feeding problems. *Paediatrics & Child Health*, 16(3), 147-17. <https://doi.org/10.1093/pch/16.3.147>

Saini, V., Kadey, H. J., Paszek, K. J., & Roane, H. S. (2019). A systematic review of functional analysis in pediatric feeding disorders. *Journal of Applied Behavior Analysis*, 52(4), 1161-1175. <https://doi.org/10.1002/jaba.637>

Sharp, W. (s. d.). *Avoidant Restrictive Food Intake Disorder (ARFID) and Pediatric Feeding Disorder (PFD)*.

Simione, M., Loret, C., Le Révérend, B., Richburg, B., Del Valle, M., Adler, M., Moser, M., & Green, J. R. (2018). Differing structural properties of foods affect the development of mandibular control and muscle coordination in infants and young children. *Physiology & Behavior*, 186, 62-72. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2018.01.009>

Soulez Larivière, L. (2023). Complémentarité des approches orthophoniques et diététiques dans la prise en charge des troubles alimentaires pédiatriques. In *Rééducation orthophonique, Les difficultés alimentaire du nourrisson et du jeune enfant* (296), 231-242.

Stevenson, R. D., & Allaire, J. H. (1991). The Development of Normal Feeding and Swallowing. *Pediatric Clinics of North America*, 38(6), 1439-1453. [https://doi.org/10.1016/S0031-3955\(16\)38229-3](https://doi.org/10.1016/S0031-3955(16)38229-3)

- Thibault, C. (2015). L'oralité positive: *Dialogue*, 209(3), 35-48.
<https://doi.org/10.3917/dia.209.0035>
- Toomey, K. A. (2019). Picky Eaters vs Problem Feeders Questionnaire. *SOS Approach to Feeding*. <https://sosapproachtofeeding.com/picky-eater-questionnaire/>
- Toomey, K. A., & Ross, E. (2011). *SOS Approach to Feeding Article ASHA, Perspectives on Swallowing and Swallowing Disorders (Dysphagia)*, 58-93.
- World Health Organization. (2022). ICD-11. *International Classification of Diseases (11th revision)*. <https://www.who.int/standards/classifications/classification-of-diseases>

Sommaire des Annexes

Annexe A – Version numérique de l’outil (exemple de la grille à partir de 2 ans).....	1
Annexe B – Tableaux et graphiques apparaissant sur la feuille « Profil du patient ».....	11
Annexe C – Version papier de l’outil (exemple de la grille à partir de 6 mois).....	23
Annexe D – Questionnaire à destination des orthophonistes	50

Annexe A – Version numérique de l’outil (exemple de la grille à partir de 2 ans)

Figures A1, A2 et A3

Feuille « Présentation de la grille et rappel des consignes »

GRILLE A PARTIR DE 2 ANS

Présentation de la grille et rappel des consignes

La composition des catégories alimentaires

Cette grille est composée de 9 catégories alimentaires.

Pour chaque aliment, il vous est demandé de:

- sélectionner l'étape sensorielle acquise par votre enfant/patient pour cet aliment,
- la texture sous laquelle il est consommé,
- sa cuisson (s'il y en a une),
- indiquer s'il est consommé par la famille et si l'enfant ne l'accepte que s'il est camouflé.

!/ Nous entendons par "camouflé" le fait que l'aliment ne soit pas reconnaissable, visible dans l'assiette.

Il est possible de rajouter un aliment non présent dans la case **Autre**.

Certains aliments possèdent plusieurs variétés/parfums (ex: les pêches). Il vous est donc demandé de préciser la ou les variétés ou le ou les parfums de l'aliment.

Les textures

Voici le tableau récapitulatif des différentes textures, inspiré de l'IDDSI (Cichero et al., 2017):

BOISSONS		BOISSONS ET ALIMENTS		ALIMENTS			
0 Liquide	1 Très légèrement épais	2 Légèrement épais	3 Modérément épais (boissons) / purée fluide (aliments)	4 Très épais (boissons) / purée lisse (aliments)	5 Haché lubrifié	6 Petits morceaux tendres	7 Facile à mastiquer - normal
S'écoule comme de l'eau.	Plus épais que l'eau. Exemple d'aliments: un nectar d'abricot / un jus de tomate	Léger effort nécessaire pour boire Exemple d'aliment: un yaourt à boire	Nécessite un effort modéré pour être bu. Se consomme au verre ou à la cuillère. Exemple d'aliments: un smoothie banane/fraise	Consommé à la cuillère car ne s'écoule pas au verre. Pas de mastication requise. Sans grumeaux. Exemple d'aliments: une crème dessert ou du ketchup	Tendre et lubrifié, sans liquide séparé. Mastication minimale, les grumeaux s'écrasent facilement avec la langue. Exemple d'aliment: un risotto	Consommé/écrasé/broyé à la fourchette. Mastication nécessaire. Exemple d'aliments: des légumes cuits à la vapeur type pommes de terre, carottes...	Aliments normaux de tous les jours, tendres. Nécessite de mastiquer et croquer Aucune restriction. Nécessite de mastiquer et croquer tous les aliments, de toutes les textures.

Pour plus d'information concernant les textures, vous pouvez aller voir le site de l'IDDSI: www.IDDSI.org

A DESTINATION DES ORTHOPHONISTES

La cotation et les résultats

Sur la dernière feuille de calcul, vous trouverez le profil de votre patient. Celui-ci vous indiquera:

- Le nombre d'aliments consommés par l'enfant par catégorie alimentaire et au total,
- Une éventuelle différence entre les aliments consommés par la famille et la consommation alimentaire de l'enfant,
- La ou les textures les plus consommées,
- La ou les cuissons les plus consommées,
- La couleur des aliments pour mettre en évidence une rigidité visuelle.

La cotation se fait **automatiquement** lors du remplissage de la grille. **Aucune formule ou score n'est à rentrer dans les tableaux.**

Les résultats apparaissent à la fois dans un tableau mais également sous forme de graphiques.

Si vous avez le moindre questionnement ou problème, n'hésitez pas à me contacter. Vous trouverez mes coordonnées sur la notice d'information !

Bonne découverte !

Rozenn Chevauché

Figure A4

Tableau des textures issues de l'IDDSI présent sur chaque feuille des catégories alimentaires

TABLEAU DES TEXTURES ISSUES DE L'IDDSI (Cichero et al., 2017)							
BOISSONS			BOISSONS ET ALIMENTS		ALIMENTS		
0 Liquide	1 Très légèrement épais	2 Légèrement épais	3 Modérément épais (boissons) / purée fluide (aliments)	4 Très épais (boissons) / purée lisse (aliments)	5 Haché lubrifié	6 Petits morceaux tendres	7 Facile à mastiquer – normal
S'écoule comme de l'eau.	Plus épais que l'eau. Exemple d'aliments: un nectar d'abricot / un jus de tomate	Léger effort nécessaire pour boire Exemple d'aliments: un yaourt à boire	Nécessite un effort modéré pour être bu. Se consomme au verre ou à la cuillère. Exemple d'aliments: un smoothie banane/fraise	Consommé à la cuillère car ne s'écoule pas au verre. Pas de mastication requise. Sans grumeaux. Exemple d'aliments: une crème dessert ou du ketchup	Tendre et lubrifié, sans liquide séparé. Mastication minimale, les grumeaux s'écrasent facilement avec la langue. Exemple d'aliment: un risotto	Consommé/écrasé/broyé à la fourchette. Mastication nécessaire. Exemple d'aliments: des légumes cuits à la vapeur type pommes de terre, carottes...	Aliments normaux de tous les jours, tendres. Nécessite de mastiquer et croquer Aucune restriction. Nécessite de mastiquer et croquer tous les aliments, de toutes les textures.

Figures A5 à A9

Catégorie des fruits et listes déroulantes présentes pour chaque aliment

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Fruits	Abricot					
	Airelle	Regarde Sent Touche Goûte Mange				
	Ananas					
	Banane					
	Brugnon					
	Carambole					
	Cassis		Texture 3 Purée fluide/moyennement épais Texture 4 Purée lisse/très épais Texture 5 Haché lubrifié Texture 6 Petits morceaux tendres Texture 7 Facile à mastiquer Texture 7 Normal			
	Cerise					
	Citron					
	Clémentine					
	Coing					

Figue					
Fraise			<input type="button" value="▼"/> <ul style="list-style-type: none"> Cru Cuit Les deux 		
Framboise					
Fruit de la passion					
Goyave					
Grenade					

Groseille					
Kaki			<input type="button" value="▼"/> <ul style="list-style-type: none"> Oui Non 		
Kiwi					
Litchi					
Mandarine					
Mangue					

Mirabelle					
Mûre					Oui Non
Myrtille					
Nectarine					
Orange					
Pamplemouss e					

Papaye								
Pastèque								
Pêche						Précisez la variété de pêche:		
Poire								
Pomelo								
Pomme								

	Prune						Précisez la variété de prune:		
	Quetsche								
	Raisin						Précisez la variété de raisin:		
	Rhubarbe								
Fruits secs	Amande								
	Cacahuète								

Châtaigne/ marron					
Datte					
Noisette					
Noix					
Noix de cajou					
Noix de pécan					

	Pistache				
	Pruneau				
Autre:					

Figures A10 à A17

Catégorie des légumes

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé			
Légumes	Artichaut								
	Asperge						Précisez la variété d'asperge:		
	Aubergine								
	Avocat								
	Bette/blette								

Betterave						
Brocolis						
Carotte						
Céleri						
Champignon						
Chou de Bruxelles						

Chou fleur					
Chou rouge					
Cœur de palmier					
Concombre					
Courge					
Courgette					
Cresson					
Endive					
Epinard					
Fenouil					
Haricot vert					
Mais					

Melon						Précisez la variété de melon:		
Navet								
Oignon						Précisez la variété d'oignon:		
Olive						Précisez la variété d'olive:		
Oseille								
Panais								

Petit pois								
Blanc de poireau								
Vert de poireau								
Poivron						Précisez la variété de poivron:		
Potiron								
Radis								

	Rutabaga					
	Salade					
	Salsifis					
	Tomate					
	Topinambour					
Autre:						

Figures A18 et A19

Catégorie des légumineuses

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Légumineuses	Fève			Cuit		
	Flageolet			Cuit		
	Haricot blanc			Cuit		
	Haricot coco			Cuit		
	Haricot rouge			Cuit		

	Lentilles vertes			Cuit		
	Lentilles corail			Cuit		
	Pois cassé			Cuit		
	Pois chiche			Cuit		
Autre:				Cuit		

Figures A20, A21 et A22

Catégorie des féculents, céréales et dérivés

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Féculents, céréales et dérivés	Biscottes/ crackers/ croutons			Cuit		
	Boulgour			Cuit		
	Chips			Cuit		
	Farines/ fécules		x	Cuit		
	Flocon d'avoine			Cuit		

Galette de riz/maïs			Cuit					
Gressins			Cuit					
Pain			Cuit			Précisez la variété de pain:		
Pâtes			Cuit					
Patate douce			Cuit					
Pomme de terre			Cuit					

Pop corn			Cuit		
Quinoa			Cuit		
Riz			Cuit		
Semoule			Cuit		
Tortilla			Cuit		
Autre:					

Figures A23, A24 et A25

Catégorie des viandes, œuf et poissons

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Viandes, œuf et poissons	Agneau					
	Bœuf					
	Crevettes/angoustines					
	Moule					
	Jambon					

Lardons						
Jaune d'œuf						
Blanc d'œuf						
Omelette						
Porc						
Poisson à chair blanche						

	Poisson à chair rose					
	Veau					
	Volaille					
Autre:						

Figures A26 et A27

Catégorie des produits laitiers

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Consommation familiale	Consumé si camouflé					
Produits laitiers	Yaourt aux fruits						Précisez le parfum du/des yaourt(s) aux fruits:			
	Faisselle nature non sucrée									
	Fromage à pâte fillée type mozzarella									
	Fromage à pâte molle et à croûte fleurie									
	Fromage à pâte persillée type bleu									

	Fromage à pâte pressée et cuite type				
	Fromage à tartiner				
	Fromage blanc nature non sucré				
	Fromage de chèvre type bûche				
	Yaourt nature non sucré				
Autre:					

Figures A28, A29 et A30

Catégorie des produits sucrés

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Cuissons	Consommation familiale	Consumé si camouflé			
Produits sucrés	Bonbons			x			Précisez la variété de bonbon:		
	Boudoirs			x					
	Céréales			x			Précisez la variété de céréales:		
	Chocolat			x					
	Confiture			x			Précisez le parfum de la/des confiture(s):		

Crème dessert sucrée			x							Précisez le parfum de la/des crème(s) dessert(s):
Crêpes										
Gâteau										Précisez la variété de gâteau:
Gaufres										
Glaces			x							Précisez le parfum de/des glace(s):
Miel			x							

	Tartes									Précisez la variété de tartes:
Autre:										

Figures A31 et A32

Catégorie des boissons

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Consommation familiale	Consommé si camouflé					
Boissons	Eau									
	Eau gazeuse									
	Jus de fruits									Précisez le parfum du/des jus de fruits:
	Lait									Épaississant utilisé:
	Sirop									Précisez le parfum du/des sirop(s):

	Smoothie								Précisez le parfum du/des smoothie(s):
	Soda								Précisez le parfum du/des soda(s):
	Soda pétillant								Précisez le parfum du/des soda(s) pétillant(s):
	Autre:								

Figure A33

Catégorie des matières grasses

Catégorie alimentaire	Aliments	Sensoriel	Textures	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Matières grasses	Beurre					
	Crème fraîche					
	Huile					
	Margarine					
	Autre:					

Annexe B – Tableaux et graphiques apparaissant sur la feuille « Profil du patient »

Tableau B1

Tableau des textures

Catégories alimentaires	Texture 0 Liquide	Texture 1 Très légèrement épais	Texture 2 Légèrement épais	Texture 3 Purée fluide / moyennement épais	Texture 4 Purée fluide / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 Facile à mastiquer	Texture 7 Normal
Fruits	X	X	X	0	0	0	0	0	0
Légumes	X	X	X	0	0	0	0	0	0
Légumineuses	X	X	X	0	0	0	0	0	0
Féculents, céréales et dérivés	X	X	X	0	0	0	0	0	0
Viandes, oeuf et poissons	X	X	X	0	0	0	0	0	0
Produits laitiers	X	X	X	0	0	0	0	0	0
Produits sucrés	X	X	X	0	0	0	0	0	0
Boissons	0	0	0	0	0	X	X	X	X
Matières grasses	0	0	0	0	0	X	X	X	X
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tableau B2

Tableau représentant le nombre d'aliments consommés par l'enfant, le nombre d'aliments consommés par sa famille et le nombre d'aliments consommés s'ils sont camouflés

Catégories alimentaires	Nombre d'aliments consommés par l'enfant	Nombre d'aliments consommés par la famille	Nombre d'aliments consommés si camouflés
Fruits	0	0	0
Légumes	0	0	0
Légumineuses	0	0	0
Féculents, céréales et dérivés	0	0	0
Viandes, oeuf et poissons	0	0	0
Produits laitiers	0	0	0
Produits sucrés	0	0	0
Boissons	0	0	0
Matières grasses	0	0	0
TOTAL	0	0	0

Tableaux B3 et B4

Tableaux des cuissons et des cuissons possibles pour l'œuf

Catégories alimentaires	Cru	Cuit	Cru / Cuit	Pané	Pané / Cru	Pané / Cuit	Pané / Cru / Cuit
Fruits	0	0	0				
Légumes	0	0	0				
Légumineuses		10					
Féculents, céréales et dérivés		16					
Viandes, œuf et poissons	0	0	0	0	0	0	0
Produits laitiers							
Produits sucrés	0	0	0				
Boissons							
Matières grasses	0	0	0				
TOTAL	0	26	0	0	0	0	0

Cuisson de l'œuf	
Au plat	0
A la coque	0
Mollet	0
Dur	0
Au plat - Molle	0
Au plat - Dur	0
Au plat - Coque	0
Mollet - Dur	0
Mollet - Coque	0
Dur - Coque	0
Au plat - Mollet - Coque	0
Au plat - Mollet - Dur	0
Au plat - Coque - Dur	0
Mollet - Coque - Dur	0
Tous les cuissons	0

Tableau B5

Tableau des couleurs

Catégories alimentaires	Jaune	Orange	Rouge	Rose	Violet	Vert	Marron	Noir	Blanc	Beige	Changement de couleurs en fonction de la variété
Fruits	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Féculents, céréales et dérivés	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Viandes, œuf et poissons	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produits laitiers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produits sucrés	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Boissons	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Matières grasses	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	0										

Figure B1

Répartition des aliments mangés par l'enfant selon les catégories alimentaires

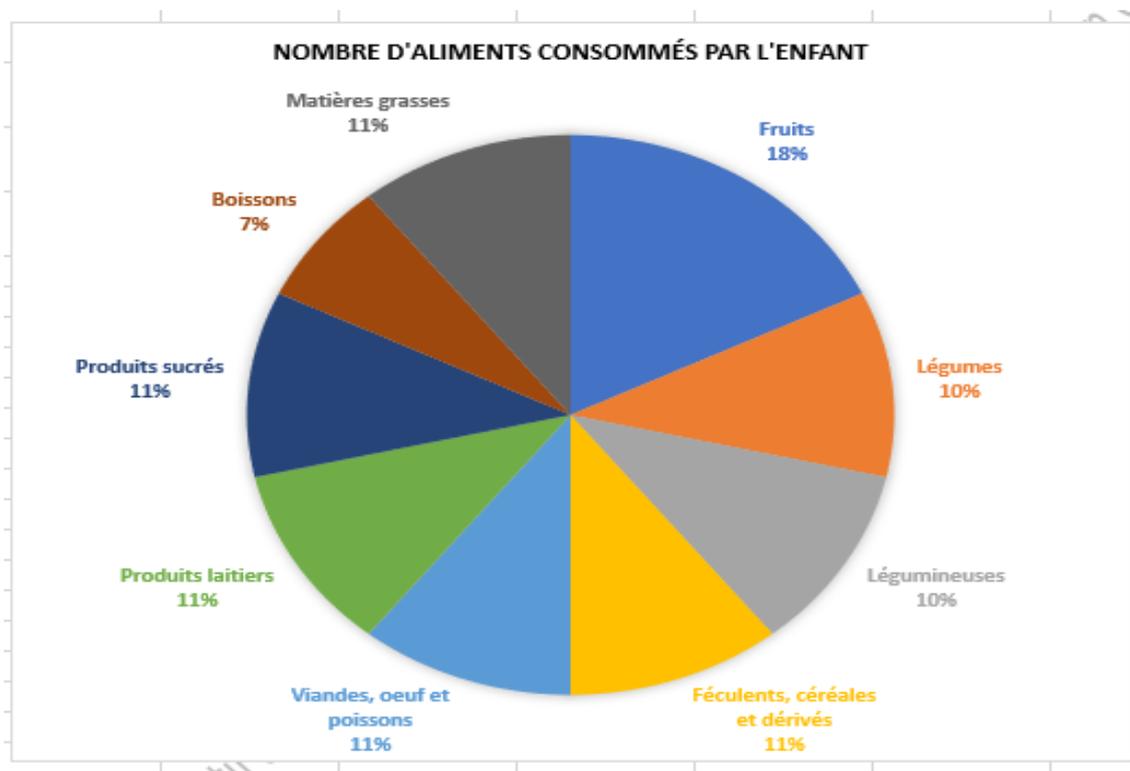


Figure B2

Comparaison entre la consommation alimentaire familiale et la consommation alimentaire de l'enfant

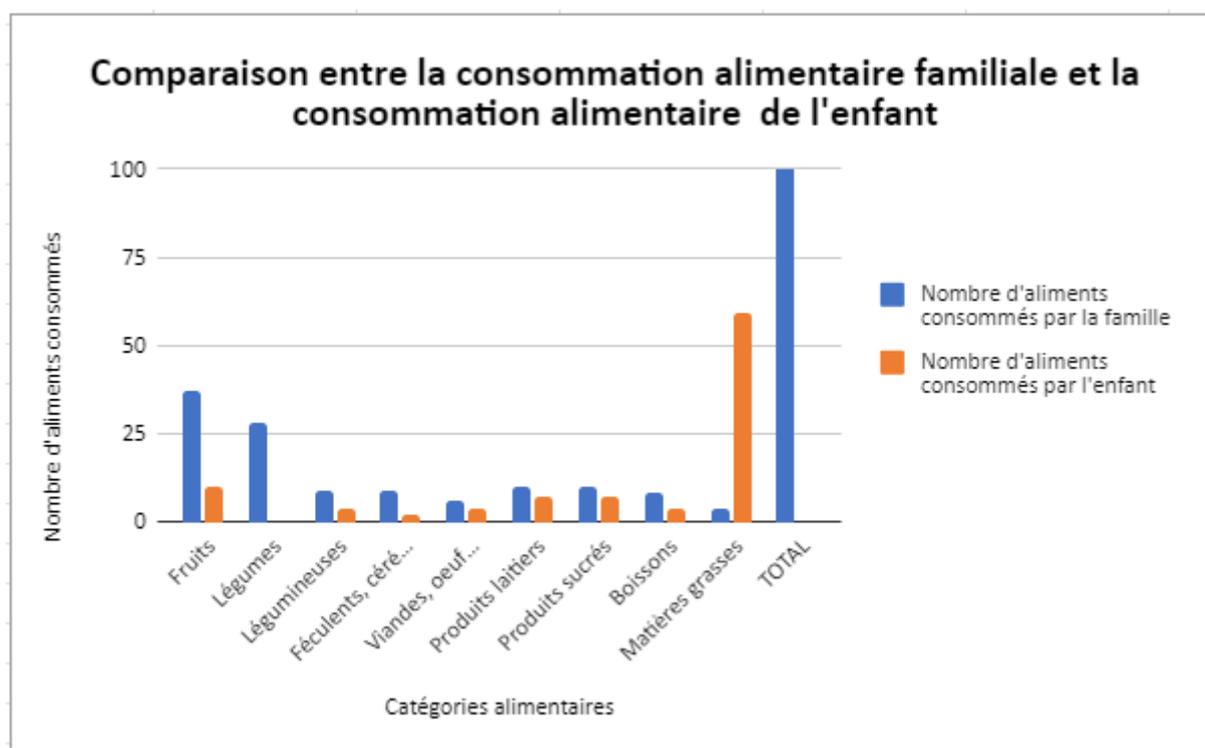


Figure B3

La ou les cuissons les plus consommées par l'enfant

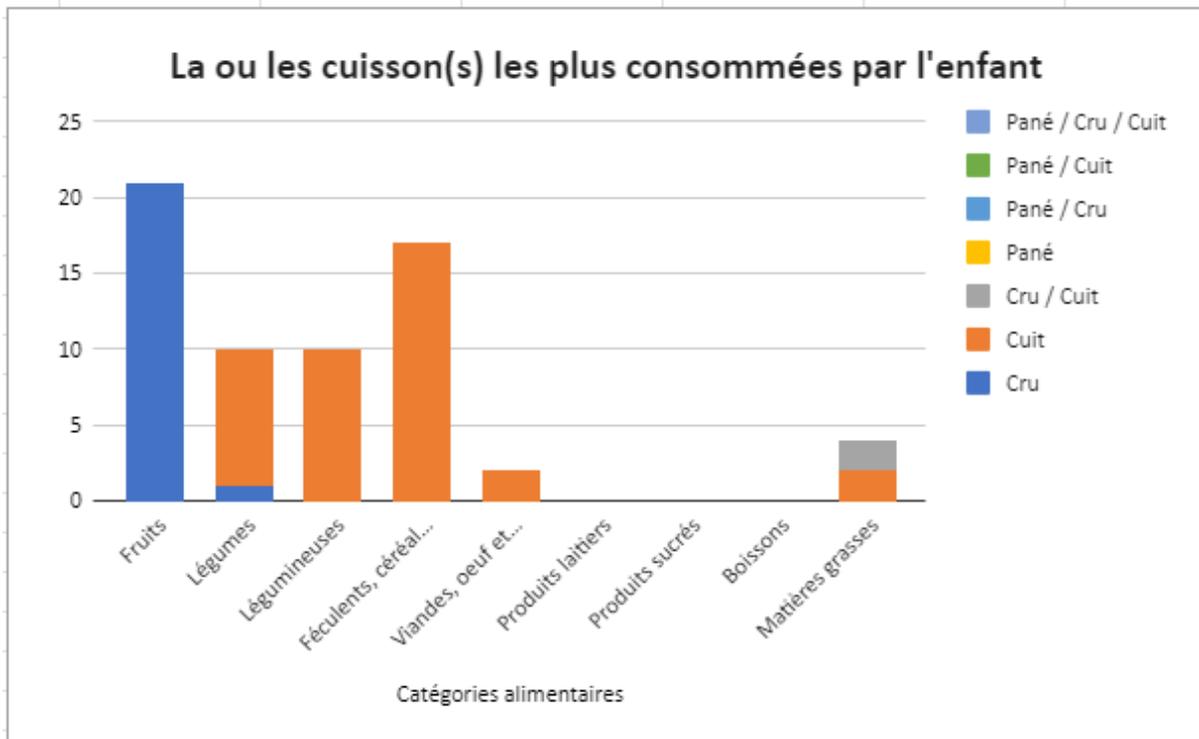


Figure B4

La ou les texture(s) les plus consommées par l'enfant

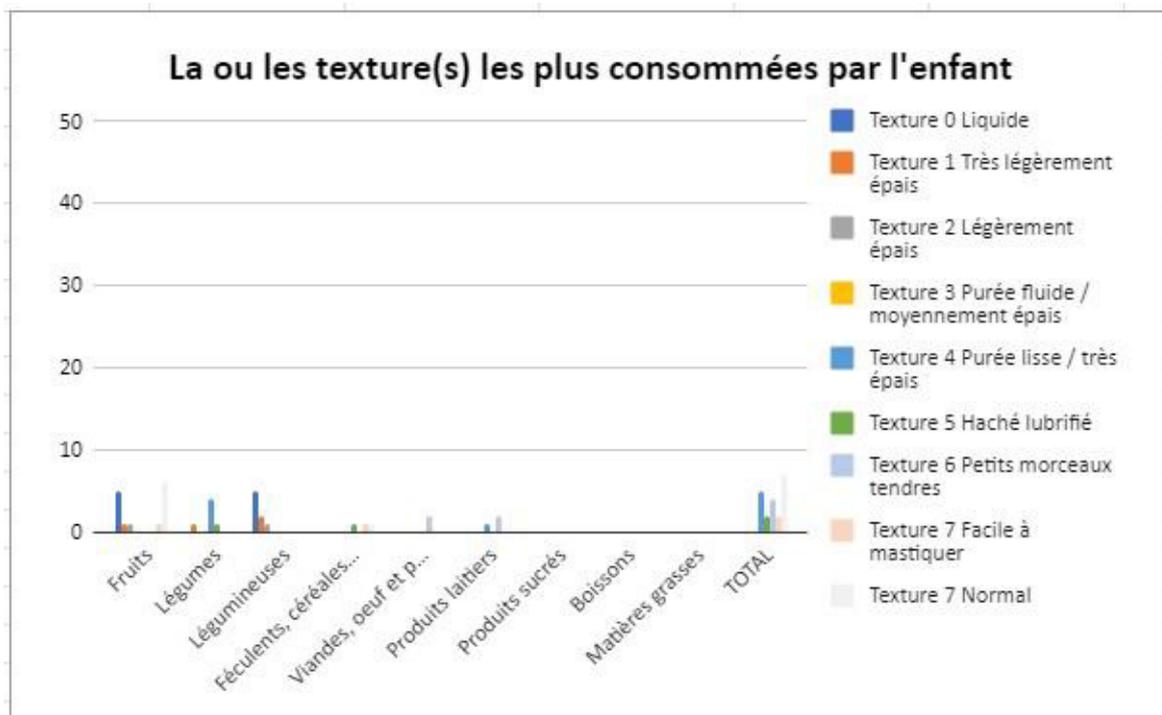
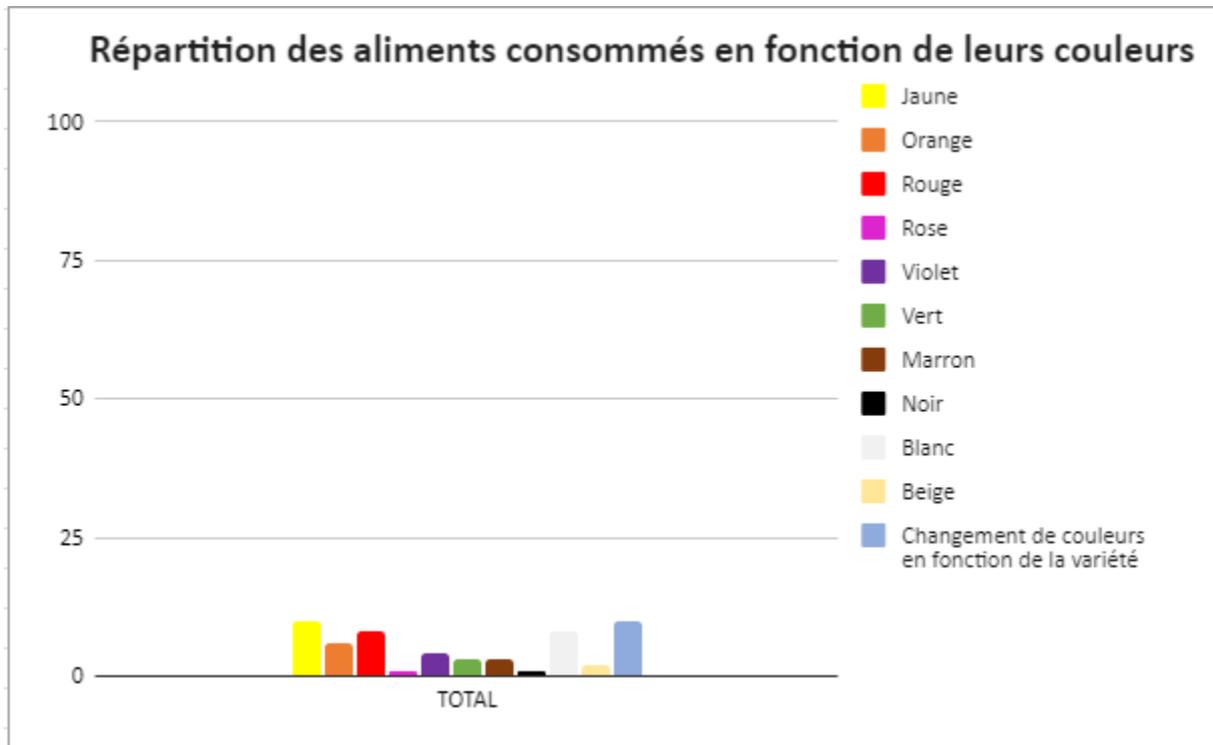
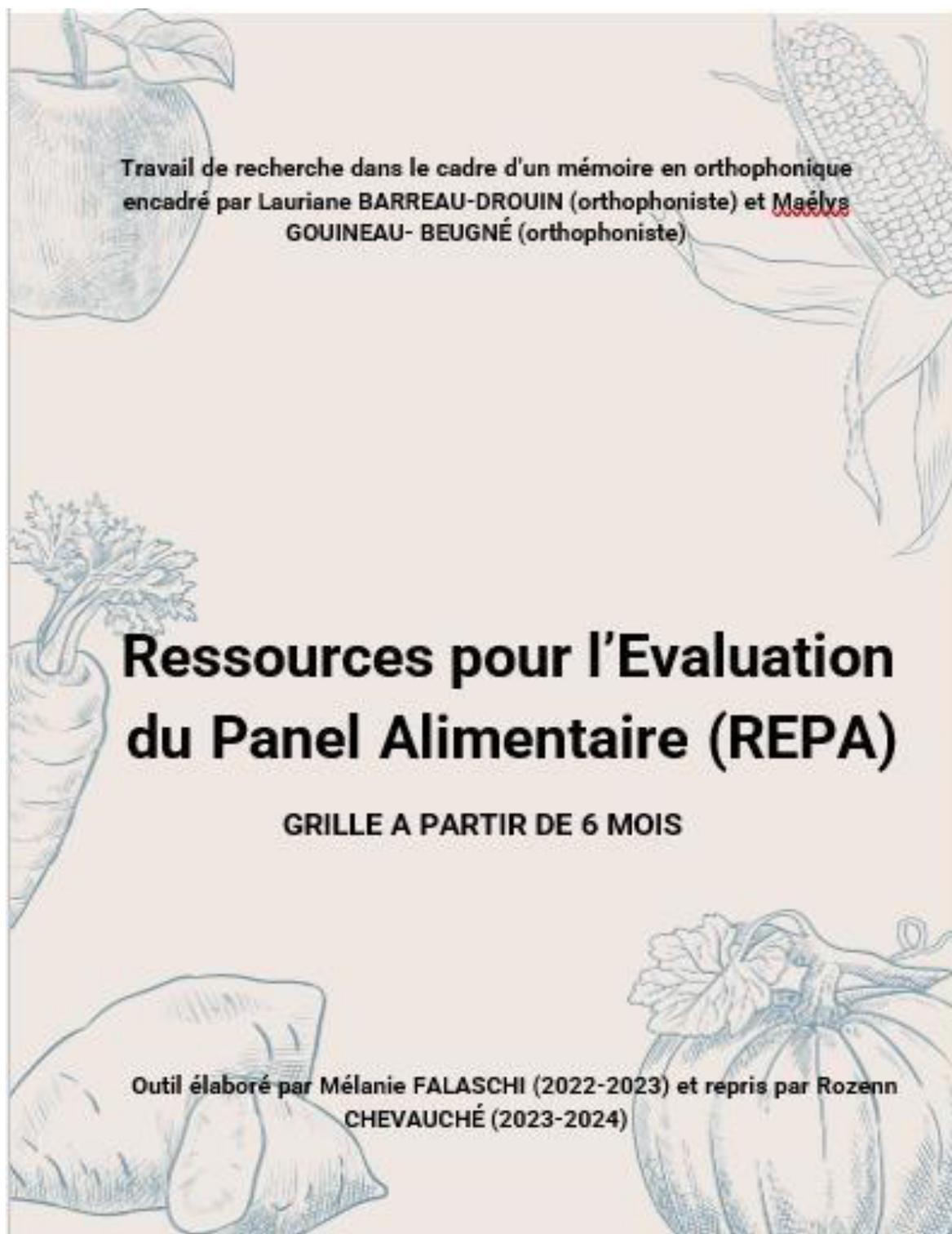


Figure B5

Répartition des aliments consommés en fonction de leurs couleurs





PRESENTATION DE L'OUTIL

Les Ressources pour l'Evaluation du Panel Alimentaire (REPA) sont une proposition d'outil clinique utilisable dans le bilan des patients présentant une plainte relative aux troubles de l'oralité alimentaire. Il peut être rempli par l'orthophoniste et/ou le parent. Il est composé de deux parties principales.

La première partie se présente sous la forme de 4 grilles pensées selon les âges développementaux des capacités sensori-motrices de l'enfant : à partir de 6 mois, à partir de 8 mois, à partir de 10 mois et enfin pour les enfants de 2 ans et plus.

Chaque grille comprend un listing des aliments répartis en 9 catégories : fruits, légumes, légumineuses, féculents, céréales et dérivés, viandes, œuf et poissons, produits laitiers, produits sucrés, boissons et matières grasses.

Pour chaque aliment, il est possible de renseigner la texture sous laquelle il est consommé par l'enfant. Les textures utilisées dans le recueil proviennent des ressources de l'IDDSI disponibles à cette adresse : www.iddsi.org. Cet outil n'est pas une ressource, du matériel pédagogique ou des programmes éducatifs officiels de l'IDDSI et ils ne sont PAS destinés à remplacer les matériaux et les ressources sur www.iddsi.org.

Les textures IDDSI se déclinent en 7 niveaux :

BOISSONS		BOISSONS ET ALIMENTS			ALIMENTS		
0	1	2	3	4	5	6	7
Liquide	Tris Nécessite est épais	Légère- ment épais	Modérément épais (Boissons) / partie fluide (aliments)	Tris épais (boissons) / partie fluide (aliments)	Haché tubifié	Petits morceaux tendres	Facile à mastiquer - normal
Exécute comme de l'eau.	Puis- épais sur l'eau. Exemple d'aliment afin : un morceau d'abricot / un jus de tomate	Léger effort nécessaire pour boire	Nécessite un effort modéré pour être bu. Se consomme au verre ou à la cuvette.	Consomme à la cuillère car ne s'écoule pas au verre. Pas de mastication requise. Sans grumeaux.	Tendre et légère, sans liquide. aléatoire. Mastication minimale, les grumeaux s'écoulent facilement avec la langue.	Consomme à la cuillère à la fourchette. Mastication nécessaire.	Aliments normaux de tous les jours, tendres. Nécessite de mastication et croquer.
		Exemple d'aliment afin : un yaourt à boire	Exemple d'aliments : un smoothie banane fraise	Exemple d'aliments : une crème dessert au riz ketchup	Exemple d'aliment : un risotto	Exemple d'aliments : des légumes cuits à la vapeur type pommes de terre, carottes...	Aucune restriction. Nécessite de mastication et croquer tous les aliments, de toutes les textures.

Certains aliments ne sont pas consommables sous certaines textures. Dans ce cas, les cases sont grisées et comportent une croix, il n'est pas possible de les remplir. De plus, à chaque âge de développement correspondent des textures. Nous avons fait le choix de laisser toutes les textures à tous les âges afin de s'adapter à la forte variabilité des compétences entre les enfants. Néanmoins les textures qui ne sont pas adaptées à l'âge et aux compétences sensori-motrices associées sont orangées. Les aliments déconseillés par la classification IDDSI sous certaines textures sont également orangés.

Il est également possible de renseigner le mode de cuisson de l'aliment. Si l'aliment est consommé par la famille et s'il est consommé lorsqu'il est camouflé, il convient de cocher la case dans la colonne correspondante. Nous entendons par "camouflé" le fait que l'aliment ne soit pas reconnaissable, visible dans l'assiette. La colonne « sensoriel » informe du niveau d'acceptation sensoriel de l'aliment par l'enfant (inspiré de l'approche SOS développée par le Dr Kay Toomey (Toomey, 2002). Chaque catégorie comporte une case « Autres » si besoin de renseigner un aliment consommé qui ne figure pas dans le listing de base.

Dans les questions suivant les grilles, le parent ou l'orthophoniste renseigne le contenant dans lequel est présenté l'aliment/la boisson ainsi que les habitudes alimentaires comportementales de l'enfant.

La seconde partie de l'outil se présente sous la forme d'un journal de bord alimentaire sur 7 jours à remplir quotidiennement par le parent lors des repas. Il renseigne ainsi le moment de la journée où est pris le repas, la personne qui donne le repas, le type d'aliments présenté à l'enfant et ce qu'il a consommé. Le parent renseigne également la quantité alimentaire absorbée en grammes et s'il juge que la quantité est suffisante ou insuffisante selon lui.

Il existe deux versions de l'outil: une version numérique et une version papier. Dans la version numérique, une feuille a été ajoutée pour mettre en valeur le profil alimentaire du patient (nombre d'aliments consommés, exclusion éventuelle d'une ou plusieurs catégories alimentaires, textures et cuissons acceptées ou non) et mettre en évidence des différences alimentaires entre le patient et sa famille.

UTILITE EN CLINIQUE

Cet outil est pensé pour fournir une aide au bilan et lors du suivi des patients car il permettra la visualisation de l'évolution du nombre d'aliments acceptés/consommés par l'enfant ainsi que des modalités sensorielles selon lesquelles il accepte l'aliment.

Dans la partie bilan, il met en avant la restriction du nombre d'aliments consommés, l'absence de certaines catégories entières d'aliments dans l'alimentation de l'enfant et la nécessité d'adapter les textures pour la consommation des aliments (qui ne sont plus en accord avec les capacités sensori-motrices normales présentes à l'âge de l'enfant).

Dans la partie suivi / lignes de bases, il permet de voir l'évolution du nombre d'aliments acceptés / consommés par l'enfant, des catégories d'aliments et des modalités sensorielles.

POPULATION CIBLE

Patients à partir de 6 mois, reçus en bilan ou suivis en orthophonie pour une plainte concernant l'oralité alimentaire/difficultés alimentaires.

MATERIEL

- Un ordinateur
- Logiciel excel
- Logiciel adobe reader

BIBLIOGRAPHIE

- Toomey, K. (2002). Feeding strategies for older infants and toddlers. *Pediatric Basics*, 311.
- IDDSI (2019). The IDDSI Framework. IDDSI The International Dysphagia Diet Standardisation. <https://iddsi.org/framework/>

Sous licence Creative Commons BY-SA 4.0 « © The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2019 @ <https://iddsi.org/framework>. Licensed under the Creative Commons Attribution Sharealike 4.0 License <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode>. Derivative works extending beyond language translation are NOT PERMITTED ».

Outil élaboré par Mélanie FALASCHI (2022-2023) et repris par Rozenn CHEVAUCHE (2023-2024)

RENSEIGNEMENTS

- Âge de l'enfant :
- Date de la passation :
- Diagnostic :

PREMIERE PARTIE : LES GRILLES

ATTENTION

La grille Produits sucrés ne contient pas d'aliments car ils ne sont pas recommandés à cet âge. Néanmoins, si votre enfant/patient en mange, vous pouvez les inscrire.

Outil élaboré par Mélanie FALASCHI (2022-2023) et repris par CHEVAUCHE (2023-2024)

FRUITS - S'il mange, cocher sous quelle(s) texture(s)										
Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyennement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Abricot	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Airelle	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ananas	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Banane	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Brugnon	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyennement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Carambole	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cassis	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Corise	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citron	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Clémentine	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Coing	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Figue	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fraise	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Framboise	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Goyave	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Grenade	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Groseille	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kaki	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kiwi	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Litchi	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Mandarine	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mangue	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mirabelle	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mûre	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Myrtille	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Nectarine	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orange	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pamplemou se	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Papaye	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pastèque	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Pêche	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poire	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pomelo	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pomme	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prune	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Quetsche	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raisin	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rhubarbe	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FRUITS SECS - S'il mange cocher sous quelle texture										
Amandes	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuète	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Chataigne/ marron	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Datte	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noisette	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix de cajou	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Noix de pécan	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pistache	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pruneau	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LEGUMES - S'il mange, cocher sous quelle(s) texture(s)										
Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Artichaut	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Asperge	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aubergine	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avocat	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bette / Blette	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Betterave	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Brocolis	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carotte	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Champignon	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée Esse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Chou de Bruxelles	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou fleur	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chou rouge	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cœur de palmier	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Concombre	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée Esse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Courge	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Courgette	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cresson	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Endive	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epinard	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Fenouil	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haricot vert	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maïs	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Melon	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Navet	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moye nnement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommati on familiale	Consommé si camouflé
Oignon	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Olive	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oseille	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Panais	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Petit pois	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Blanc de poireau	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vert de poireau	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poivron	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Potiron	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Radis	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Rutabaga	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salade	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salsifis	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tomate	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Topinambour	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Autre:	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LEGUMINEUSES - S'il mange, cocher sous quelle(s) texture(s)

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Fève	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flageolet	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haricot blanc	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haricot coco	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haricot rouge	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Lentille corail	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lentille verte	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pois cassé	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pois chiche	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

FECULENTS, CEREALES ET DERIVES - S'il mange, cocher sous quelle(s) texture(s)										
Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Bouillie	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farines / féculentes	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flocons d'avoine	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Patate douce	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pâtes	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Pomme de terre	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quinoa	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riz	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semoule	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

VIANDES, ŒUF ET POISSONS - S'il mange, cocher sous quelle(s) texture(s)										
Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyennement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Crevettes / langoustines	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moules	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jambon	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Blanc d'œuf	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jaune d'œuf	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyennement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Omelette	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viande blanche	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viande rouge	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRODUITS LAITIERS - S'il mange, cocher sous quelle(s) texture(s)										
Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Faisselle nature non sucrée	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fromage à pâte filée type mozzarella	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fromage à pâte molle et à croute fleurie type cambert	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fromage à pâte persillée type bleu	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fromage à pâte pressée et cuite type Gruyère	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Fromage à tartiner	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fromage blanc nature non sucré	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fromage de chèvre type bûche	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yaourt nature non sucré	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRODUITS SUCRÉS - S'il mange, cocher sous quelle texture(s)										
Aliments	Sensoriel	Texture 3 purée fluide/moyen- nement épais	Texture 4 purée lisse / très épais	Texture 5 Haché lubrifié	Texture 6 Petits morceaux tendres	Texture 7 facile à mastiquer	Texture 7 normal	Cuisson	Consomma- tion familiale	Consommé si camouflé
	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

BOISSONS - S'il boit, cocher sous quelle(s) texture(s)								
Aliments	Sensoriel	Texture 0 liquide	Texture 1 très légèrement épais	Texture 2 légèrement épais	Texture 3 Modérément épais	Texture 4 très épais	Consomma- tion familiale	Consommé si camouflé
Eau	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Boit	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait d'origine animale	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Boit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait maternel	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Boit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait type préparation commerciale pour les nourrissons	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Boit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/> Épaississant utilisé :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Boit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MATIERES GRASSES - S'il mange, cocher sous quelle(s) texture(s)								
Aliments	Sensoriel	Texture 0 liquide	Texture 1 très légèrement épais	Texture 2 légèrement épais	Texture 3 Modérément épais	Texture 4 très épais	Consommation familiale	Consommé si camouflé
Beurre	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crème fraîche	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huile	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	<input type="checkbox"/>	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Margarine	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	x	x	x	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/> Regarde <input type="checkbox"/> Sent <input type="checkbox"/> Touche <input type="checkbox"/> Goûte <input type="checkbox"/> Mange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

QUESTIONS EN LIEN AVEC LES GRILLES

Quel est le ou les outils avec lequel/lesquels votre enfant consomme son repas ? (entourer la réponse ou compléter dans la case Autre)

Doigts	Cuillère	Fourchette	Autre:
--------	----------	------------	--------

Quel est le ou les outils avec lequel/lesquels votre enfant consomme ses boissons ? (entourer la réponse ou compléter dans la case Autre)

Biberon	Verre	Autre:
---------	-------	--------

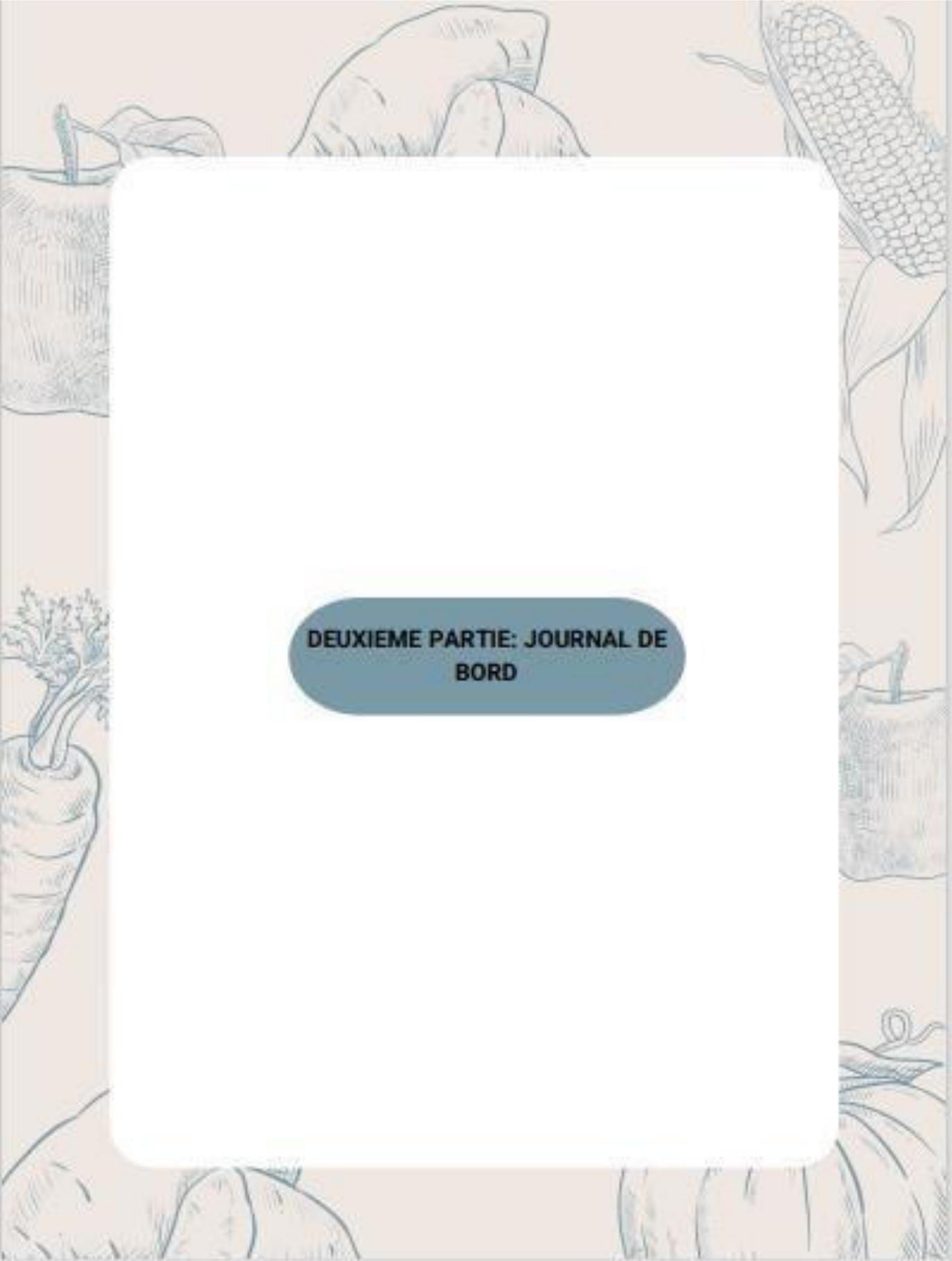
Votre enfant accepte-t-il de consommer des aliments qui se touchent dans son assiette ?

Votre enfant préfère-t-il les plats préparés plutôt que les plats fait-maison ?

Votre enfant a-t-il une préférence pour certaines marques alimentaires ? (Par exemple, refus de consommer certains plats/aliments s'ils ne sont pas de la même marque que d'habitude).

Votre enfant a-t-il une préférence visuelle pour certains aliments ? (Couleurs des aliments, forme de pâtes précises, etc.).

Votre enfant a-t-il une préférence pour la température des aliments et des boissons ? (Chaud, froid, tiède, peu importe ?)



**DEUXIEME PARTIE: JOURNAL DE
BORD**

Jour 1 – Date :	Repas	Aliments / boissons présenté(es)	Quantité consommée
	Petit déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes / en litres : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes / en litres : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Goûter – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes / en litres : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Dîner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Grignotage(s) – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante

Jour 2 - Date	Repas	Aliments / boissons présenté(es)	Quantité consommée
	Petit déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Goûter – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Dîner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Grignotage(s) – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante

Jour 3 - Date	Repas	Aliments / boissons présent(e)s	Quantité consommée
	Petit déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Goûter – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Dîner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Grignotage(s) – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante

Jour 4 - Date	Repas	Aliments / boissons présent(e)s	Quantité consommée
	Petit déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Goûter – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Dîner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Grignotage(s) – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante

Jour 5 - Date	Repas	Aliments / boissons présenté(es)	Quantité consommée
	Petit déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Goûter – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Dîner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Grignotage(s) – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante

Jour 6 - Date	Repas	Aliments / boissons présenté(es)	Quantité consommée
	Petit déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Goûter – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Dîner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Grignotage(s) – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante

Jour 7 - Date	Repas	Aliments / boissons présenté(es)	Quantité consommée
	Petit déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Déjeuner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Goûter – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Dîner – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisante
	Grignotage(s) – Indiquer l'horaire et la personne qui donne le repas :		Mesure en grammes : _____ <input type="checkbox"/> Suffisante <input type="checkbox"/> Insuffisant

Annexe D – Questionnaire à destination des orthophonistes

Mémoire d'orthophonie: Finalisation de la construction de l'outil REPA

Après avoir testé l'outil auprès de deux de vos patients, vous pouvez répondre au questionnaire suivant.

Vous trouverez trois sections portant sur les modifications apportées à l'outil créé par Mélanie FALASCHI, une section portant sur les grilles et une dernière section portant sur l'outil dans sa globalité.

Le temps de remplissage de ce questionnaire est estimé à 5-10 minutes environ.

Je vous remercie pour le temps que vous consacrerez à ce questionnaire.

Rozenn Chevauché

Etudiante en cinquième année au centre de formation de Lyon

Mémoire encadré par Lauriane BARREAU-DROUIN (orthophoniste) et Maélys GOUINEAU-BEUGNÉ (orthophoniste)

Lien de la notice d'information :
https://drive.google.com/drive/folders/1E7EooEHhIN0XDZbHNDj8_cYpNOoXfAzW

Profil des répondants

1. Quel est votre mode d'exercice ?

Une seule réponse possible

Salariat

Mixte

Libéral

2. Si vous exercez en salariat, préciser le type de la structure ou le service hospitalier où vous travaillez

Réponse libre

Les modifications apportées à l'outil créé par Mélanie FALASCHI (2023)

Questions portant sur les modifications apportées aux grilles et à la version numérique des grilles (version précédente établie par Mélanie FALASCHI)

3. La feuille Présentation des grilles et rappels des consignes vous paraît :

Une seule réponse possible

Pertinent

Non pertinent

Autre : _____

4. Les codes couleurs pour indiquer les textures conseillées ou impossibles pour certains aliments vous paraissent :

Une seule réponse possible

Pertinent

Non pertinent

Autre : _____

5. Le tableau rappelant les différentes textures de l'IDDSI dans la feuille de présentation vous paraît :

Une seule réponse possible

Pertinent

Non pertinent

Autre : _____

6. Le tableau rappelant les différentes textures de l'IDDSI dans les catégories alimentaires vous paraît :

Une seule réponse possible

Pertinent

Non pertinent

Autre : _____

Les modifications apportées à l'outil créé par Mélanie FALASCHI (2023)

Questions portant sur les modifications apportées dans le journal de bord (version précédente établie par Mélanie FALASCHI)

7. Les mesures métriques en grammes et litres vous paraissent :

Plusieurs réponses possibles

Pertinent

Non pertinent

Utilisable en clinique

Non utilisable en clinique

Autre : _____

8. L'ajout de la cage pour le grignotage vous paraît :

Plusieurs réponses possibles

Pertinente

Non pertinente

Utilisable en clinique

Non utilisable en clinique

Autre : _____

9. La version papier du journal de bord vous paraît :

Plusieurs réponses possibles

Pertinente

Non pertinente

Utilisable en clinique

Non utilisable en clinique

Autre : _____

10. L'indication de l'heure du repas vous paraît :

Plusieurs réponses possibles

Pertinente

Non pertinente

Utilisable en clinique

Non utilisable en clinique

Autre : _____

11. L'indication de la personne donnant le repas à l'enfant vous paraît :

Plusieurs réponses possibles

Pertinente

Non pertinente

Utilisable en clinique

Non utilisable en clinique

Autre : _____

Les modifications apportées à l'outil créé par Mélanie FALASCHI (2023)

**Question portant sur les modifications apportées aux questions en lien avec les grilles
(version précédente établie par Mélanie FALASCHI)**

12. La question ouverte « Votre enfant a-t-il une préférence pour la température des aliments et des boissons ? (Chaud, froid, tiède, peu importe) » vous paraît :

Plusieurs réponses possibles

Pertinente

Non pertinente

Utilisable en clinique

Non utilisable en clinique

Autre : _____

Questions portant sur les grilles

13. Quelle(s) grille(s) avez-vous testée ?

Plusieurs réponses possibles

Grille à partir de 6 mois

Grille à partir de 8 mois

Grille à partir de 10 mois

Grille à partir de 2 ans

14. La ou les grilles était-elle ou sont-elles adaptées à la tranche d'âge du patient ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

15. La ou les grilles ont été remplies par

Une seule réponse possible

Vous-même

Le ou les parent(s) du patient

Conjointement

16. Si vous avez rempli les grilles vous-même, la passation a-t-elle été aisée ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

17. Si le parent a rempli l'outil seul, l'outil a-t-il été facile à compléter ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

18. Si vous avez rempli l'outil conjointement, a-t-il été facile à compléter ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

19. Selon vous, l'utilisation de listes déroulantes permettent-elles de remplir plus rapidement les grilles ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

20. La feuille « Profil du patient » vous est-elle utile pour mettre en évidence le profil alimentaire de l'enfant ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

21. Selon vous, les données présentes sur la feuille « Profil du patient » sont-elles pertinentes ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

22. Selon vous, ces données vous paraissent-elles suffisantes ?

Une seule réponse possible

Oui

Non

23. Si non, par quoi les complétez-vous ?

Réponse libre

Questions générales portant sur l'outil

24. Combien de temps vous a-t-il fallu pour découvrir l'outil et comprendre son fonctionnement ?

Une réponse possible

Moins de 15 minutes

Entre 15 et 30 minutes

Entre 30 et 45 minutes

Plus de 45 minutes

25. Quelle version de l'outil avez-vous utilisé ?

Une seule réponse possible

La version papier

La version numérique

Vous avez reporté les données de la version papier sur la version numérique

26. Vous avez préféré :

Une seule réponse possible

La version papier

La version numérique

Les deux

27. Pourquoi ? (pour la version papier)

Plusieurs réponses possibles

Plus rapide à remplir

Plus aisé

Autre : _____

28. Pourquoi ? (pour la version numérique)

Plusieurs réponses possibles

Plus rapide à remplir

Plus aisé

Permet d'obtenir des résultats quantitatifs et des graphiques

Autre : _____

29. Combien de temps avez-vous mis pour faire passer l'outil ?

Une seule réponse possible

Moins de 20 minutes

Entre 20 minutes et 40 minutes

Entre 40 minutes et 1 heure

Plus d'une heure

30. Selon vous, les grilles, les questions en lien avec les grilles et le journal de bord sont-ils cohérents pour établir un profil global du panel alimentaire de l'enfant ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

31. Est-ce que cet outil vous semble pertinent dans votre pratique ?

Une seule réponse possible

Pas du tout

Plutôt non

Plutôt oui

Tout à fait

32. Remarques éventuelles

Réponse libre