

Fiche de recommandations alimentaires

Mars 2010

Complémentation nutritionnelle orale

François Cessot, Jean-Claude Desport,
 Jean-Christophe Létard, Vianna Costil, Anne-Laure Tarrerias,
 Denis Sautereau, Jean-Marc Canard et Guillaume Bonnaud,
 Christian Boustière, Denis Constantini, Pierre Coulom,
 Franck Devulder, Thierry Helbert, Philippe Houcke,
 Jean Lapuelle, Patrick Lévy, Arsène Papazian,
 Marie-Pierre Pingannaud, Bruno Richard-Molard,
 Jean-Michel Rouillon



ALN
éditions

ISBN : 978-2-35833-036-7
 EAN : 9782358330367

Éditée avec le soutien de


Prise en charge

La prise en charge est assurée pour les nutriments suivants :

Exemples de complémentation orale 2010 - 2011

Boissons

Nom du produit (laboratoire)	Description	Conditionnement	Arômes	Lactose/ Gluten	Énergie kcal/unité	Protéines gr/unité	Lipides gr/unité	Glucides gr/unité	Fibres gr/unité
Fresubin® 2 kcal Fibres (FRESENIUS)	Boisson lactée sucrée, enrichie en fibres HP/HC	Bouteille de 200 ml	Vanille, Citron, Capuccino, Chocolat	Sans gluten Sans lactose	400	20	15,6	45	3 à 3,2
Proten plus® (FRESENIUS)	Boisson lactée sucrée, HP/HC	Bouteille de 200 ml	Vanille, Chocolat, Cappuccino, Noisette, Fraîse des bois, Tropic	Sans gluten Sans lactose	300	20	13,4	24,8	0 (1 pour l'arôme chocolat)
Oral Impact® (NESTLÉ)	Boisson HP/HC enrichie en arginine, acides gras Oméga3 et ARN	Briquette de 237 ml	Vanille, Café, Tropic	Sans gluten Sans lactose	334	18	9,2	44,8	3,3
Cubitan® (NUTRICIA)	Boisson lactée sucrée HP/HC Si escarres (arginine + antioxydants)	Bouteille de 200 ml	Chocolat, Fraîse, Vanille	Sans gluten Avec lactose	250	20	7	28,4	0,6
Clinutren Fruit® (NESTLÉ)	Jus de fruit HP/HC	Bouteille de 200 ml	Framboise-cassis, Poire-cerise, Pomme, Orange	Sans gluten Sans lactose	250	8	0	54	< 0,50

Crèmes

Nom du produit (laboratoire)	Description	Conditionnement	Arômes	Lactose/ Gluten	Énergie kcal/unité	Protéines gr/unité	Lipides gr/unité	Glucides gr/unité	Fibres gr/unité
Fortimel crème® (NUTRICIA)	Crème dessert sucrée HP/HC	Pot de 125 g	Vanille, Fruits de la forêt, Banane, Moka, Chocolat	Sans gluten Sans lactose	200	12,5/11,9	6,25	23,7	0/0,3
Floridine® (DHN)	Crème dessert sucrée HP/HC pasteurisée à conserver au frais	Pot de 125 g	Vanille, Chocolat, Caramel, Pêche, Pomme-cassis	Sans gluten Avec lactose	150	11,25	3,1	19,6	0

Produit anti-constipation

Nom du produit (laboratoire)	Description	Conditionnement	Arômes	Énergie kcal/unité	Glucides gr/unité	Fibres gr/unité
Stimulance® (NUTRICIA)	Poudre de fibres	Sachets de 12,6 g	Neutre	8	1,5	9,6

Poudres

Nom du produit (laboratoire)	Description	Conditionnement	Arômes	Énergie kcal/100 gr	Protéines gr/100 gr	Lipides gr/100 gr	Glucides gr/100 gr
Rénal Instant® (Lactalis Nutrition Santé)	Poudre HP/HC pour le patient dialysé	Boîte de 360 gr Sachets de 45 gr	Goût neutre	444	34 L-Carnitine : 222 mg	15,5	42

Produits pédiatriques

Nom du produit (laboratoire)	Description	Conditionnement	Arômes	Lactose/Gluten	Énergie kcal/unité	Protéines gr/unité	Lipides gr/unité	Glucides gr/unité	Fibres gr/unité
Infatrini® (NUTRICIA)	Remplacement du lait de 0 à 1 an	Bouteille de 200 ml	Neutre	Sans gluten Avec lactose	200	5,2	10,8	20,6	0
Nutrini Drink® avec ou sans fibres (NUTRICIA)	Boisson lactée HC de 1 à 12 ans avec ou sans fibres	Bouteille de 200 ml	Vanille, Vanille multifibre, Chocolat multifibre, Fraîse multifibre, Banane multifibre	Sans gluten Sans lactose	300	6,8	13,6	37,6	3

Définition

Les compléments alimentaires oraux permettent une première étape dans la renutrition sans l'aide de sonde ou de cathéter. Il s'agit donc de la technique la plus physiologique et la moins agressive. Elle est composée de nutriments sous différents conditionnements (poudres, crèmes, boissons) avec des arômes très variés. Les principales formes sont données en exemple à la fin de la fiche. Les recommandations d'utilisation ont été récemment actualisées par un décret du Journal Officiel du 8 décembre 2009.

Indications et principes

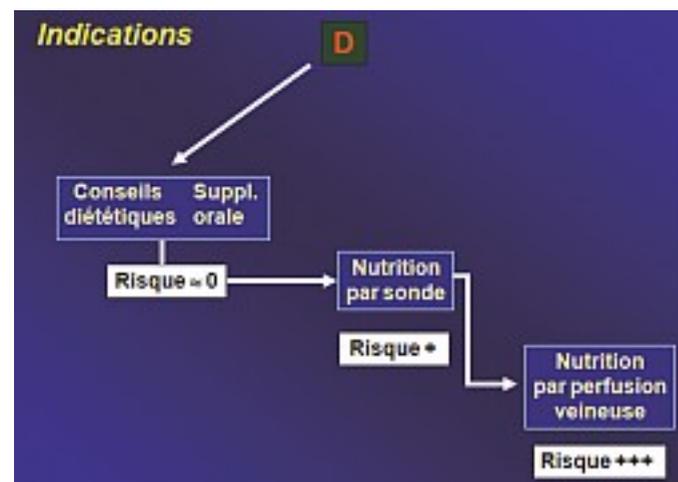


Risque infectieux et alimentation artificielle

L'assistance nutritionnelle expose au risque infectieux par la mise en place de sonde de nutrition entérale, ou de cathéter pour nutrition parentérale.

Ce risque est majoré par l'état de dénutrition, et doit être géré en fonction de l'objectif à atteindre.

Les compléments nutritionnels offrent un risque nul de complications, notamment infectieuses.



Principes, durée

La prise en charge est assurée pour la nutrition périopératoire des patients ayant une chirurgie digestive carcinologique majeure programmée :

- en préopératoire, chez tous ces patients quel que soit l'état nutritionnel ;
- en postopératoire, chez les patients dénutris.

La prescription doit être réalisée par :

- un oncologue ou un anesthésiste-réanimateur ;
- un gastroentérologue ou un chirurgien digestif.

Pour la nutrition préopératoire

L'apport oral à domicile est à privilégier. La voie entérale est à utiliser quand la voie orale est impossible.

La durée proposée est de 7 jours.

Un apport moyen de 1 000 kcal/jour est recommandé en plus de l'alimentation spontanée.

Pour la nutrition postopératoire

La voie d'administration est, en principe, uniquement entérale. Un relais par voie orale peut être envisagé dans certains cas vers le 5^e jour postopératoire.

La durée ne doit pas être inférieure à 7 jours, et doit être poursuivie jusqu'à reprise d'une alimentation orale assurant au moins 60 % des besoins nutritionnels.

Un apport moyen de 1 500 kcal/jour est recommandé.

Indications

Pour tous les produits, l'étiquetage doit être conforme à la réglementation en vigueur. La prise en charge des produits pour Complémentation Nutritionnelle Orale (CNO), destinés aux adultes, est assurée chez des malades dont la fonction intestinale est normale et qui sont dénutris selon les critères de dénutrition suivants :

1. pour les adultes de moins de 70 ans :

- perte de poids 5 % en 1 mois ou > 10 % en 6 mois ;
- ou Indice de Masse Corporelle (IMC) < 18,5 kg/m² (hors maigreur constitutionnelle).

2. pour les adultes de plus de 70 ans :

- perte de poids > 5 % en 1 mois ou > 10 % en 6 mois ;
- ou IMC < 21 kg/m² ;
- ou Mini Nutritional Assessment (MNA) < 17 (/30) ;
- ou albuminémie < 35 g/l.

Contre-indications

Elle est contre-indiquée dans trois situations :

- fausses-routes exposant au risque d'inhalation ;
- troubles de la conscience ou de déglutition ;
- tube digestif non fonctionnel : syndrome occlusif, malabsorption sévère fonctionnelle ou anatomique, fistules digestives hautes.

Modalités et renouvellement

La composition protéique des produits pris en charge dans le cadre de la complémentation orale destinée aux adultes doit être la plus proche possible de la protéine de référence définie par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA).

L'ajout de peptides et/ou d'acides aminés n'est toléré que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle et/ou les qualités organoleptiques du produit, et uniquement dans les proportions nécessaires à l'obtention de ces effets. Aucune recommandation n'est émise sur la composition de l'apport lipidique dans la mesure où la notion de complémentation nutritionnelle implique le maintien d'un certain niveau d'alimentation orale spontanée. Il n'est donc pas indispensable que les valeurs en TCL, TCM, en acides gras polyinsaturés / mono-insaturés / saturés et en oméga 3 et 6 soient proches des Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) des sujets sains.

Cependant, en cas d'alimentation exclusive par une complémentation nutritionnelle orale (situations rares chez l'adulte), les produits prescrits devront répondre aux exigences nutritionnelles qualitatives et quantitatives définies pour la nutrition entérale à domicile.

Aucune teneur en fibres n'est fixée.

La première prescription est effectuée pour un mois maximum. Une réévaluation de l'observance après 2 semaines de traitement est recommandée chez les adultes.

Les renouvellements sont effectués pour 3 mois maximum après une réévaluation comprenant :

- le poids ;
- l'état nutritionnel ;
- l'évolution de la pathologie ;
- le niveau des apports spontanés par voie orale ;
- la tolérance de la CNO ;
- l'observance de la CNO.

Quels mélanges ?

1. Mélanges polymériques normoprotidiques et hyperénergétiques

Pour être pris en charge, les produits doivent avoir une composition et un conditionnement répondant aux critères suivants :

Protéines :

Protéines entières animales ou végétales : 4,5 g/100 ml ou 100 g < Teneur < 7 g/100 ml ou 100 g.

Énergie :

Valeur énergétique > 1,5 kcal/ml ou g.

Lipides :

À base d'huiles végétales ou animales : 15 % < Apport < 45 % des Apports Énergétiques Totaux (AET) du mélange.

Glucides :

Quantité suffisante pour (QSP) 100 % des AET du mélange.

2. Mélanges polymériques hyperprotidiques

Les mélanges polymériques hyperprotidiques sont particulièrement destinés aux malades définis ci-dessus présentant un hypermétabolisme et/ou un hypercatabolisme, et aux sujets âgés ayant une carence d'apport en protéines inférieure à 0,9 g/kg/jour.

Pour être pris en charge, les produits doivent avoir une composition et un conditionnement répondant aux critères suivants :

Protéines :

Protéines entières animales ou végétales : Teneur > 7 g/100 ml ou 100 g.

Lipides :

À base d'huiles végétales ou animales : 15 % < Apport < 45 % des AET du mélange.

Glucides : QSP 100 % des AET du mélange.

Énergie :

Normoénergétique : 1 kcal/ml ou g < valeur énergétique < 1,5 kcal/ml ou g.

Hyperénergétique : valeur énergétique > 1,5 kcal/ml ou g.

En pratique

- Toujours en complément à l'alimentation habituelle.
- À raison de 2 à 3 produits / jour en fonction de la perte de poids et de la teneur protéino-énergétique du produit.
- recommander une prise vespérale pour limiter le jeûne nocturne.
- faire varier les goûts et les textures pour éviter la lassitude.

Transmettre une bonne information pour optimiser l'efficacité : modalité de prise :

- sous forme de collation, en dehors des repas : au moins 2 h avant ou après, toujours en plus des 3 repas principaux habituels ;
- s'assurer que le goût soit apprécié du patient ; faire varier les formes et les arômes ; agiter le contenu après avoir vérifié l'intégrité ;
- conservation à température ambiante avant ouverture, puis 24 h au réfrigérateur après ouverture ;
- beaucoup de produits variables et différenciés par :
 - la composition : densité énergétique, teneur en protéines, teneur en micronutriments, avec ou sans gluten, avec ou sans fibres, avec ou sans édulcorants ;
 - leur présentation : potages, plats mixés, boissons lactés, jus de fruits ;
 - leur goût : sucré, salé ;
 - pour les boissons lactées et jus de fruits : de nombreux arômes.