

ANNEXES DU MEMOIRE

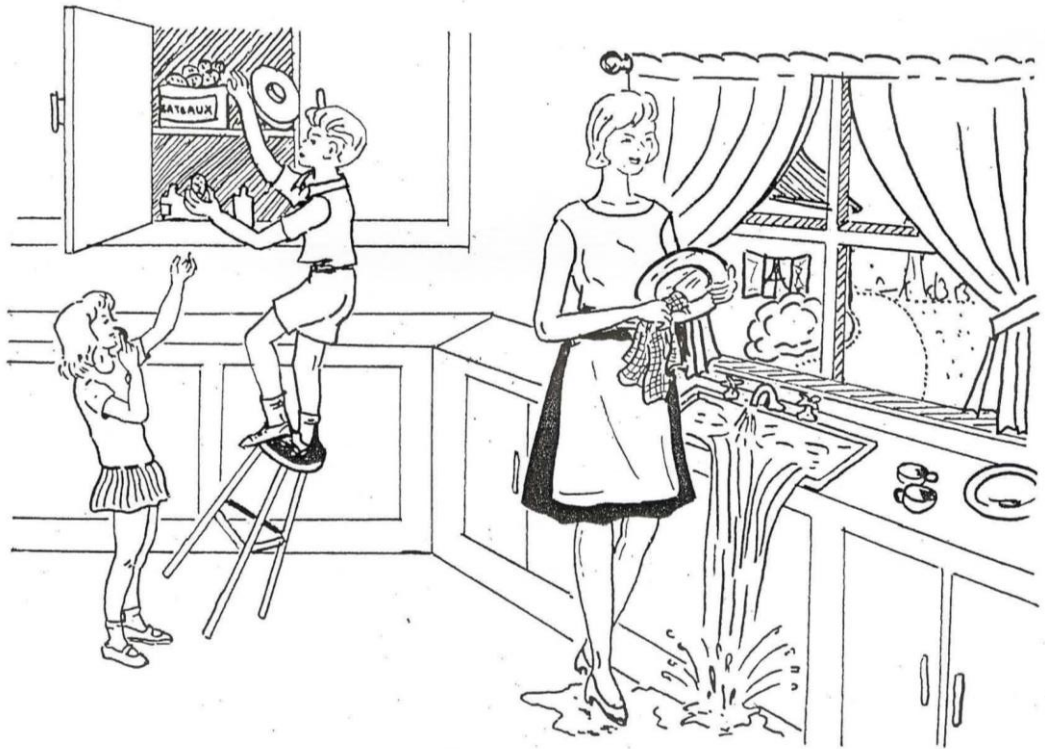
En vue de l'obtention du
Certificat de Capacité d'Orthophonie
présenté par :

Justine BIDAL

Une histoire de goûts
**Apports d'ateliers gustatifs dans la remédiation
cognitive pour des patients avec une démence de type
Alzheimer**

Annexes

Annexe 1 : Epreuve de description sur image : scènes imagées



« La cuisine »



« Le restaurant »

Annexe 2 : Bilan de déglutition – extrait

Date du bilan :

1. Identité

2. Anamnèse

3. Auto-évaluation - Symptômes de dysphagie

Plaintes du patient :

.....
.....
.....

Eviction de certaines situations ?

.....

Stratégies personnelles :

.....
.....
.....

Symptômes :

4. Examen clinique

5. Essai de déglutition

→ Essai de déglutition aux solides – aux liquides

→ Observation repas :

Annexe 3 : Feuille de route – Description générale

1. Présentation

Durant ces premières minutes, je commence par une présentation générale de l'atelier :

- qui je suis ?,
- les objectifs généraux,
- la fréquence des rencontres,
- remerciements des participants,
- le plan de la séance qui va suivre.

2. Présentation

Durant cette phase, il s'agit d'installer une atmosphère détendue, de symboliser l'entrée dans l'atelier et d'amener chacun à se présenter à travers une activité ludique :

- tours de parole symbolisés par un ballon,
- se passer la balle en cercle et énoncer son prénom quand on a la balle,
- dire le prénom de la personne à qui on veut passer la balle avant de lui envoyer,
- dire jusqu'à 3 prénoms et passer la balle en décalé

3. Activité 1

Sélectionnée dans les activités préparées.

4. Activité 2

Sélectionnée dans les activités préparées.

5. Pré-clôture

Pour en finir avec le travail demandé durant toute la durée de l'atelier, je pense demander de rappeler quelques éléments-clefs de la séance. Par exemple, le plat de la recette cuisinée ce jour ou le plus possible d'ingrédients présents lors du loto des odeurs/du goût ...

Durant cette avant-dernière phase, je souhaite que ce soit aussi l'occasion pour chacun de faire part de ses impressions et ressentis lors de cette séance, d'une part

pour pouvoir ajuster le travail prévu pour l'atelier suivant et d'autre part pour désamorcer un éventuel conflit intérieur ou des pérégrinations mentales.

6. Clôture.

Pour symboliser la fin effective de l'atelier, je souhaitais installer une routine. Je pensais à une chanson, mais n'est-ce pas au contraire trop entraînant pour marquer la fin de quelque chose ?

Annexe 4 : Feuille de route – Atelier langage et mémoire

MATERIEL NECESSAIRE :

- fiches matériel :
 - o *Réveil'Méninges*, OrthoEdition 2014 ;
 - o *Mais qu'est-ce qu'ils disent ?* OrthoEdition 2007 ;
 - o *Catégories sémantiques*, Mot à Mot 2009 ;
- photocopies et stylos pour version écrite de l'activité ;
- images

SUPPORTS MULTI-SENSORIELS CHOISIS : la vue

OBJECTIFS SOUHAITES :

- Susciter des ressentis, de l'intérêt et du plaisir ;
- Favoriser et faciliter la communication, les interactions ;
- Mobiliser les fonctions cognitives et sociales résiduelles ;
- Entraînement MCT ;
- Stimulation de la MLT sémantique ;
- Evocation ;
- Vivre une expérience en petit groupe, peut-être y créer des affinités nouvelles

DEROULEMENT :

- présentation de l'activité
- consigne
- réalisation
- mise en commun (version écrite)

Annexe 5 : Echantillon des images proposées lors des ateliers



MAROILLES



ANIS



MENTHE



OIGNON



CURRY



CUMIN



CANNELLE



POIVRE



SIROP DE GRENADINE



POIRE



GLACE AU CITRON



LAIT



CONFITURE DE FRAISES



BIERE



HUILE D'OLIVES

Annexe 6 : Feuille de route – Atelier sensoriel : loto des odeurs

MATERIEL NECESSAIRE :

- images ;
- par odeur pour chacun des participants : gobelets, couvercles, touillettes ;
- bandes de gaze, élastiques ;
- torchons ;
- odeurs :
 - o ail pressé
 - o anis
 - o cannelle
 - o clous de girofle
 - o cumin
 - o curry
 - o maroilles
 - o menthe
 - o miel
 - o moutarde
 - o oignon
 - o poivre
 - o thym/herbes de Provence

CONTENUS :

- images
- saveurs à disposer dans les gobelets

SUPPORTS MULTI-SENSORIELS CHOISIS : la vue, l'odorat

OBJECTIFS SOUHAITES :

- susciter des ressentis, de l'intérêt et du plaisir ;
- favoriser et faciliter la communication, les interactions ;
- mobiliser les fonctions cognitives et sociales résiduelles :
 - o mémoire,
 - o attention- concentration,
 - o reconnaissances et identifications sensorielles,
 - o langage (évoquant, dénomination, reconnaissance) ;
- vivre une expérience en petit groupe, peut-être y créer des affinités nouvelles ;
- reconstituer un parcours de vie, restituer une identité

DEROULEMENT :

- mise en place et présentation de l'activité : distribuer et disposer les planches et les gobelets contenant les odeurs à reconnaître ;
- chacun teste le pot n°1 en même temps :
 - o échanges pour deviner le produit,
 - o confrontation avec la planche loto pour reconnaître,
- faire de même pour toutes les autres odeurs ;
- effectuer un apprentissage des odeurs dégustées pour les redemander pendant l'activité, à sa fin et à la fin de l'atelier.

Annexe 7 : Feuille de route – Atelier sensoriel : loto des saveurs

MATERIEL NECESSAIRE :

- Images ;
- par saveur pour chacun des participants : gobelets, couvercles, pailles, cuillères, touillettes ;
- serviettes en papier ;
- torchons ;
- saveurs :
 - o bière
 - o caramel
 - o confiture de fraises
 - o cornichons
 - o glace au citron
 - o glace à la vanille
 - o huile d'olives
 - o lait
 - o poire
 - o sirop de grenadine
 - o sirop de menthe

CONTENUS :

- images
- saveurs à disposer dans les gobelets

SUPPORTS MULTI-SENSORIELS CHOISIS : la vue, l'odorat, le goût

OBJECTIFS SOUHAITES :

- susciter des ressentis, de l'intérêt et du plaisir ;
- favoriser et faciliter la communication, les interactions ;
- mobiliser les fonctions cognitives et sociales résiduelles :
 - o Mémoire,
 - o Attention- concentration,
 - o Reconnaissances et identifications sensorielles,
 - o Langage (évocation, dénomination, reconnaissance) ;
- vivre une expérience en petit groupe, peut-être y créer des affinités nouvelles ;
- reconstituer un parcours de vie, restituer une identité ;

- recentrer le plaisir de goûter, de manger ;
- diversifier les saveurs pour entretenir le goût

DEROULEMENT :

- mise en place et présentation de l'activité : distribuer et disposer les planches et les gobelets contenant les odeurs à reconnaître ;
- chacun teste le pot n°1 en même temps :
 - o échanges pour deviner le produit,
 - o confrontation avec la planche loto pour reconnaître,
- faire de même pour toutes les autres odeurs ;
- effectuer un apprentissage des odeurs dégustées pour les redemander pendant l'activité, à sa fin et à la fin de l'atelier.

Annexe 8 : Feuille de route – Atelier cuisine : recettes

MATERIEL NECESSAIRE :

- recettes :
 - o crêpes,
 - o pain perdu,
 - o salade de fruits,
 - o gâteau au chocolat,
- ingrédients de la recette et ingrédients intrus
- balance
- ustensiles de cuisine (couteaux, cuillères, fouets, casseroles et/ou poêles)

CONTENUS :

- fiche recette ;
- recette déclinée en texte à trous ;
- adaptation de la recette

SUPPORTS MULTI-SENSORIELS CHOISIS : la vue, le toucher, le goût, l'odorat, l'ouïe

OBJECTIFS SOUHAITES :

- susciter des ressentis, de l'intérêt et du plaisir ;
- favoriser et faciliter la communication, les interactions ;
- mobiliser les fonctions cognitives et sociales résiduelles :
 - o mémoires,
 - o attention- concentration,
 - o reconnaissances et identifications sensorielles,
 - o langage (évocation, dénomination, reconnaissance)
 - o fonctions exécutives : inhibition, flexibilité ;
- vivre une expérience en petit groupe, peut-être y créer des affinités nouvelles ;
- reconstituer un parcours de vie, restituer une identité ;
- recentrer le plaisir de goûter, de manger ;
- diversifier les saveurs pour entretenir le goût ;
- ils sont l'occasion d'une information et d'une éducation en situation sur les comportements à adopter

DEROULEMENT :

1. **Recettes : activités préalables :**
 - a. sélection des ingrédients/outils
 - i. avec l'intitulé seul
 - ii. sélection au fur et à mesure
 - b. retrouver les mots de la recette
 - i. recette adaptée en texte à trous : noms
 - ii. recette adaptée en texte à trous : verbes
 - c. adaptation d'une recette
 - i. c
 - ii. convertir la recette pour davantage d'invités
2. **Recettes : réalisation :**
 - a. sélection des ingrédients nécessaires et mesures
 - b. réalisation des différentes étapes
 - c. cuisson
 - d. dégustation

Annexe 9 : Exemple de recette réalisée en atelier cuisine

Recette initiale :

CRÊPES

Préparation de la recette :

1. Mettre la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
2. Faire un puits au milieu et y verser les œufs légèrement battus à la fourchette.
3. Incorporer doucement la farine avec une cuillère en bois.
4. Quand le mélange devient épais, ajouter le lait froid petit à petit, on peut utiliser un fouet mais toujours doucement pour éviter les grumeaux.
5. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide, si elle vous paraît trop épaisse, rajouter en peu de lait. Ajouter ensuite le beurre fondu, mélanger bien.
6. Cuire les crêpes dans une poêle chaude.

CRÊPES

Préparation de la recette :

1. la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
2. Faire un puits au milieu et y les œufs légèrement battus à la fourchette.
3. doucement la farine avec une cuillère en bois.
4. Quand le mélange devient épais, le lait froid petit à petit, on peut utiliser un fouet mais toujours doucement pour les grumeaux.
5. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide, si elle vous paraît trop épaisse, rajouter en peu de lait. Ajouter ensuite le beurre fondu, mélanger bien.
6. les crêpes dans une poêle chaude.

CRÊPES

Préparation de la recette :

1. Mettre la dans un saladier avec le sel et le sucre.
2. Faire un puits au milieu et y verser les légèrement battus à la
3. Incorporer doucement la farine avec une en bois.
4. Quand le devient épais, ajouter le froid petit à petit, on peut utiliser un fouet mais toujours doucement pour éviter les
5. Quand tout le est mélangé, la pâte doit être assez fluide, si elle vous paraît trop épaisse, rajouter en peu de lait. Ajouter ensuite le fondu, mélanger bien.
6. Cuire les dans une poêle chaude.

Annexe 10 : Résultats par établissement pour chaque épreuve

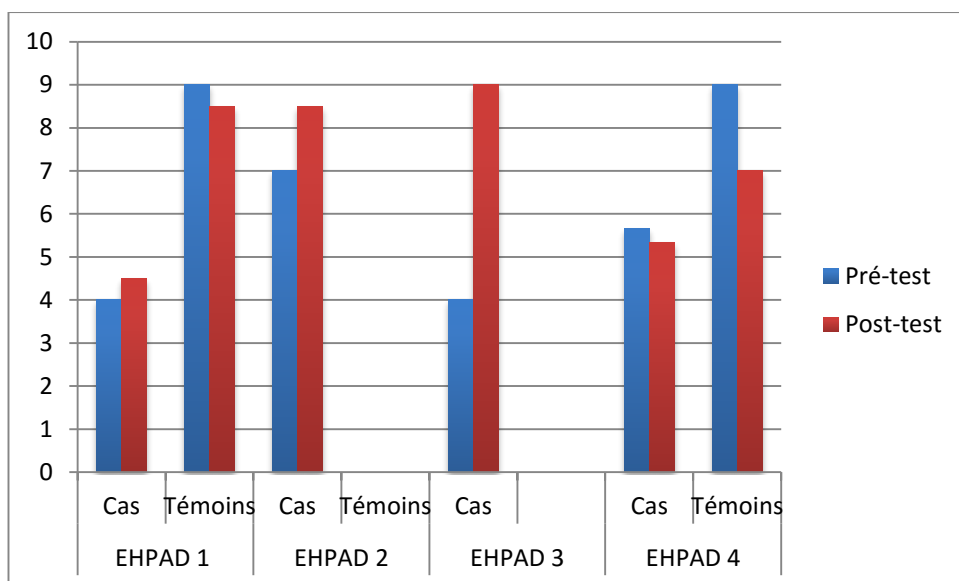


Figure 8. Comparaison des résultats patients VS témoins à l'épreuve de fluence catégorielle au sein de chaque EHPAD

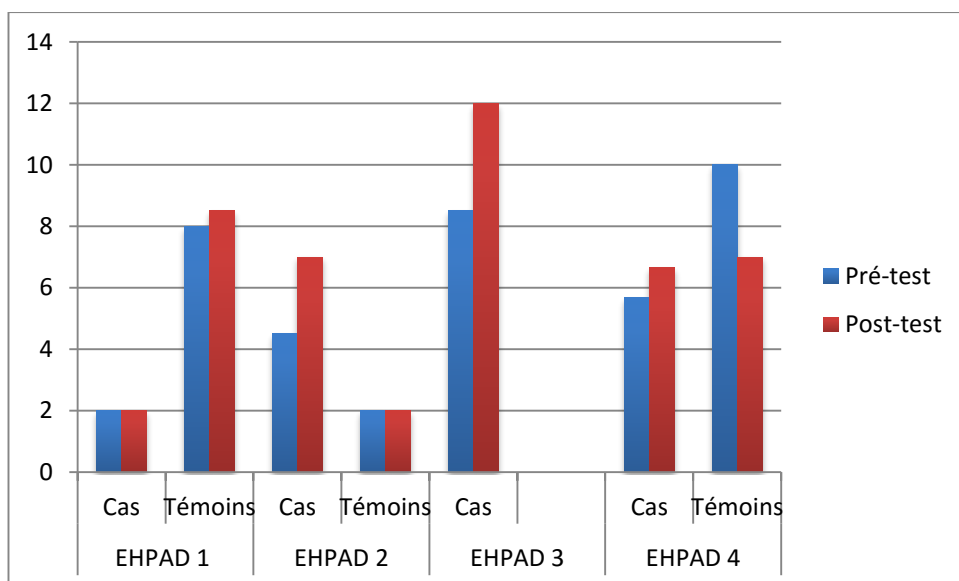


Figure 9. Comparaison des résultats patients VS témoins à l'épreuve de fluence littérale au sein de chaque EHPAD

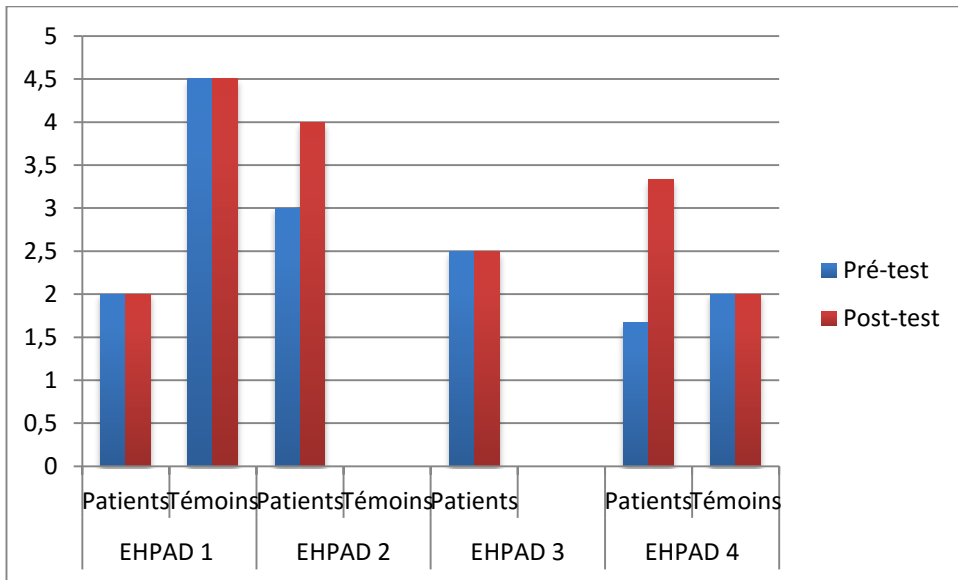


Figure 10. Comparaison des résultats patients VS témoins à l'épreuve de « dénomination : images » au sein de chaque EHPAD

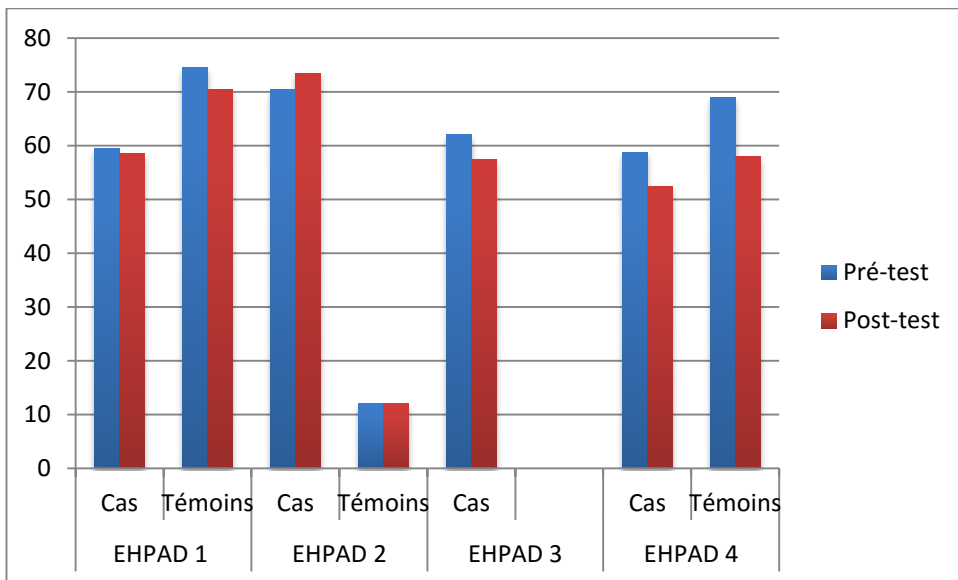


Figure 11. Comparaison des résultats patients VS témoins à l'épreuve de « dénomination : DO80 » au sein de chaque EHPAD

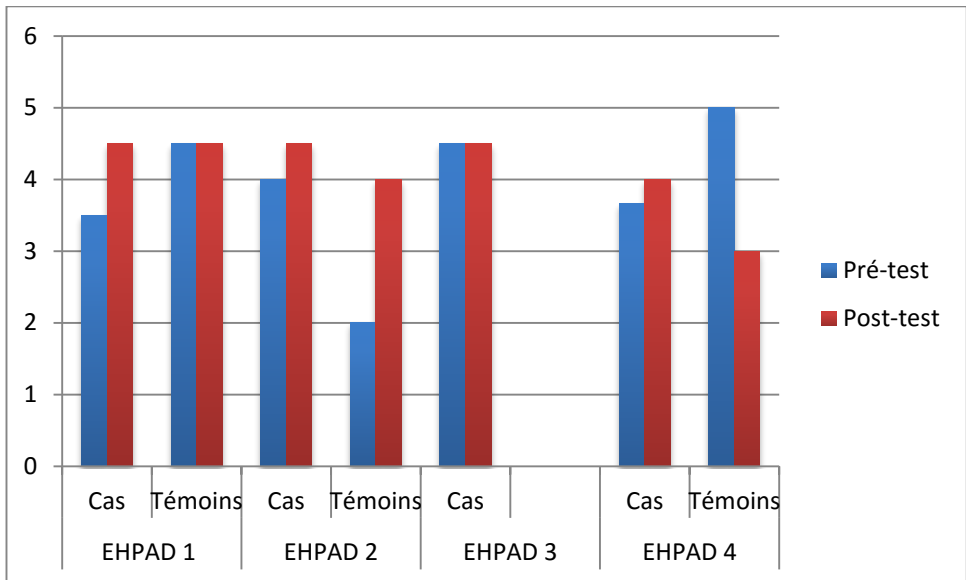


Figure 12. Comparaison des résultats patients VS témoins à l'épreuve de « désignation : mots » au sein de chaque EHPAD

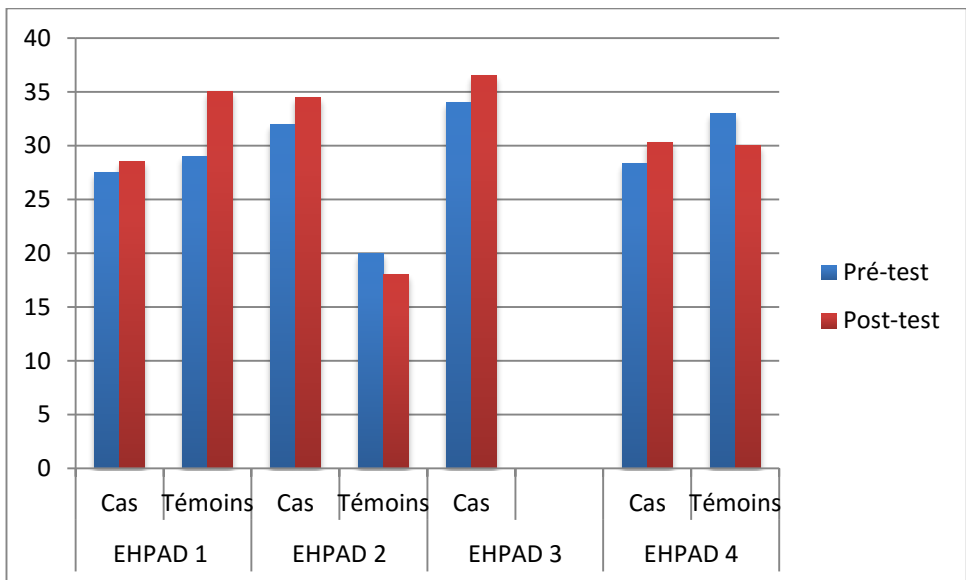


Figure 13. Comparaison des résultats patients VS témoins à l'épreuve de « désignation : phrases » au sein de chaque EHPAD

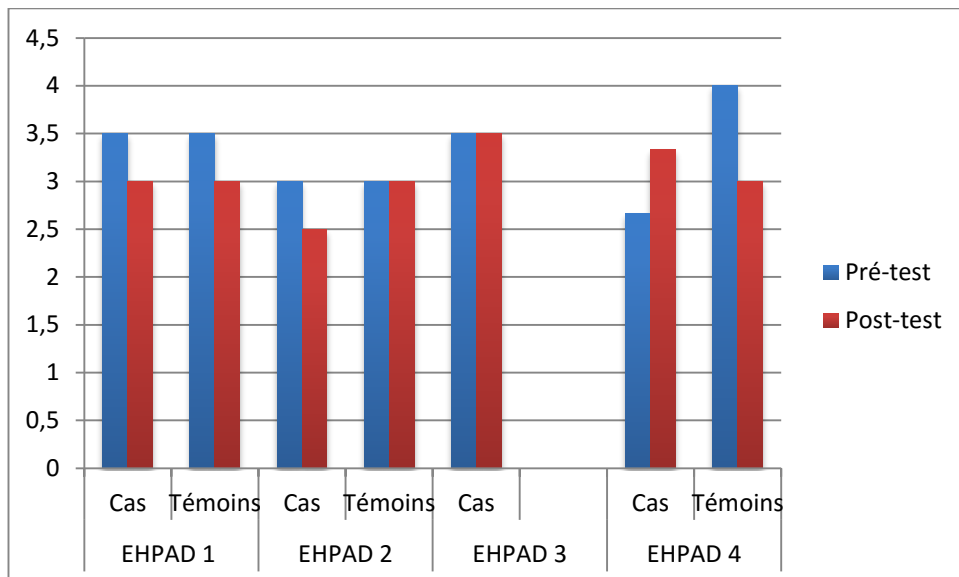


Figure 14. Comparaison des résultats patients VS témoins à l'épreuve de goûts au sein de chaque EHPAD

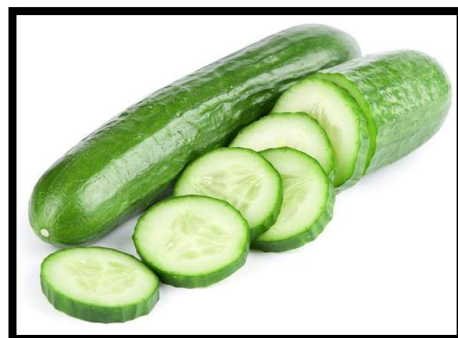
Annexe 11 : Analyse qualitative des erreurs aux épreuves de dénomination (DO80) et de compréhension orale (MT86) en évaluation pré-test.

| Sujets | Difficultés : dénomination | | Difficultés : compréhension orale | |
|--------|----------------------------|---|-----------------------------------|--|
| | Score | Manifestations | Score | Types |
| 1 | 55/80 | Hyperonymes Paraphasies sémantiques Périphrases | 21/38 | Phrases complexes Phrases simples |
| 2 | 64/80 | Hyperonymes Latences Paraphasies sémantiques | 34/38 | Phrases complexes : relatives objet |
| 3 | | | 32/38 | Phrases complexes Phrases simples |
| 4 | | | 26/38 | Phrases complexes Phrases simples |
| 5 | | | 34/38 | Phrases complexes Phrases simples |
| 6 | | | 30/38 | Phrases complexes Phrases simples Canalisation difficile |
| 7 | 12/80 | Définitions par l'usage Gestes Hyperonymes Latences Paraphasies sémantiques Périphrases | 20/38 | Phrases complexes Phrases simples |
| 9 | 51/80 | Gestes Hyperonymes Latences Paraphasies sémantiques Périphrases | 33/38 | Phrases complexes : Passives |
| 10 | | | 32/38 | Phrases complexes : passives, relatives |
| 11 | 49/80 | Définitions par l'usage Gestes Hyperonymes Latences Paraphasies sémantiques Périphrases Persévérations Termes génériques | 27/38 | Phrases complexes Phrases simples |
| 12 | 52/80 | Latences Paraphasies sémantiques Périphrases | 26/38 | Phrases complexes Phrases simples |
| | | | | |

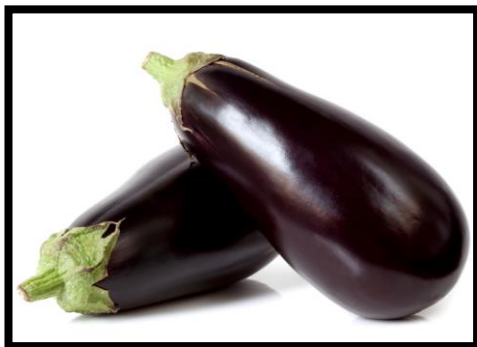
**Annexe 12 : Images utilisées pour l'épreuve
« dénomination : images »**



Courge ou citrouille ou potiron



Concombres



Aubergines



Poivrons



Noisettes



Mûres



Frites

