



# Oralité et TSA

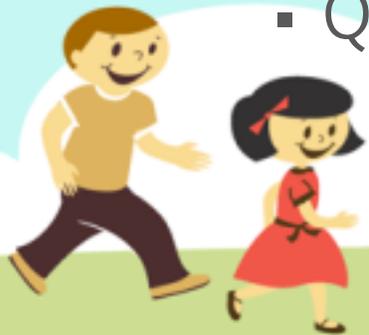
Nevers 11 et 12 Juin 2016  
Autisme 58



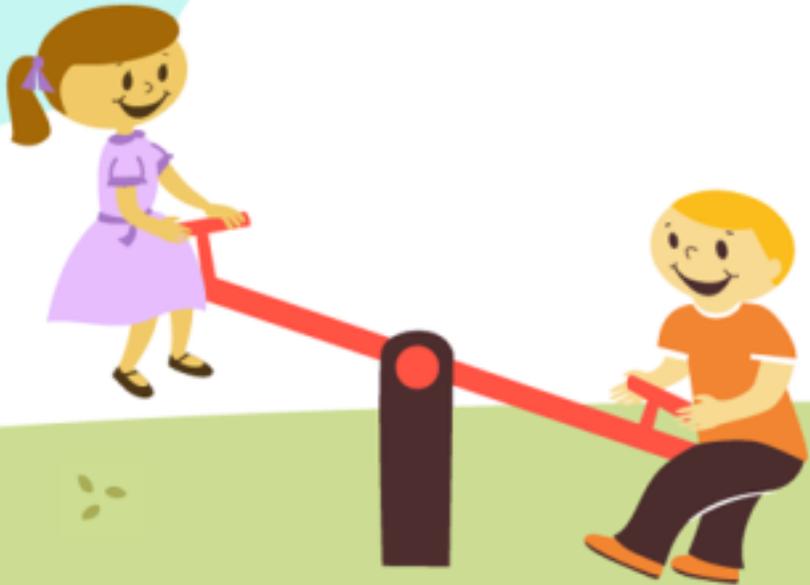
Elisa LEVAVASSEUR  
Orthophoniste

# Plan

- Comprendre les difficultés alimentaires chez un enfant porteur de TSA
  - Les troubles sensoriels
  - Sensorialité alimentaire
  - Un ou plusieurs schémas « repas »
- Comment accompagner au quotidien :
  - Quelle prévention ?
  - Quelles aides proposer ?



# QUIZZ



# Les sens

## Combien en avons-nous ?



# Comptons...

L'audition

L'olfaction

La nociception

Le vestibulaire

La thermoception

La vue

Le goût

Le somesthésique

La proprioception



# Et à table, combien en utilisons nous ?



Odorat  
Vue  
Équilibre  
Proprioception  
Somesthésie  
Goût  
Thermoception  
Audition

Et la nociception ?



Quels sens peuvent gêner le bon déroulement du repas ?

# TOUS



# Quizz sensoriel : Agréable ou désagréable ?



=> Des réponses individuelles, en lien avec le vécu et la culture



# COMPRENDRE LES TROUBLES ALIMENTAIRES DES TSA

LES TROUBLES SENSORIELS

LA SENSORIALITÉ ALIMENTAIRE

LES SCHEMAS REPAS



# Les troubles sensoriels

## Les TSA



# Pourquoi évoquer les troubles sensoriels ?

- Les troubles alimentaires des TSA résultent principalement des troubles sensoriels.
- Comprendre les aspects sensoriels de l'alimentation pour mieux les contourner
- Garder à l'esprit tous les aspects à prendre en compte autour de l'alimentation, pour aménager plus facilement

Comprendre c'est déjà résoudre en partie.



# Nos sens sont coordonnés

- ❑ Effet Mac Gurk (1976) : on dit GA et on voit BA => on entend DA
- ❑ Un flash lumineux + plusieurs bip => plusieurs flash (Shams & al 2000 / 2002)
- ❑ Un sirop de cerise orange => goût de l'orange (Dubose et al 1980)
- ❑ Vin Blanc coloré en rouge => odeur du vin rouge (Morrot 2001)

Très précocement : transfert de modalité chez les bébés  
> tétine lisse et rugueuse





# Nos sensations individuelles diffèrent : Hypo et hypersensibilité

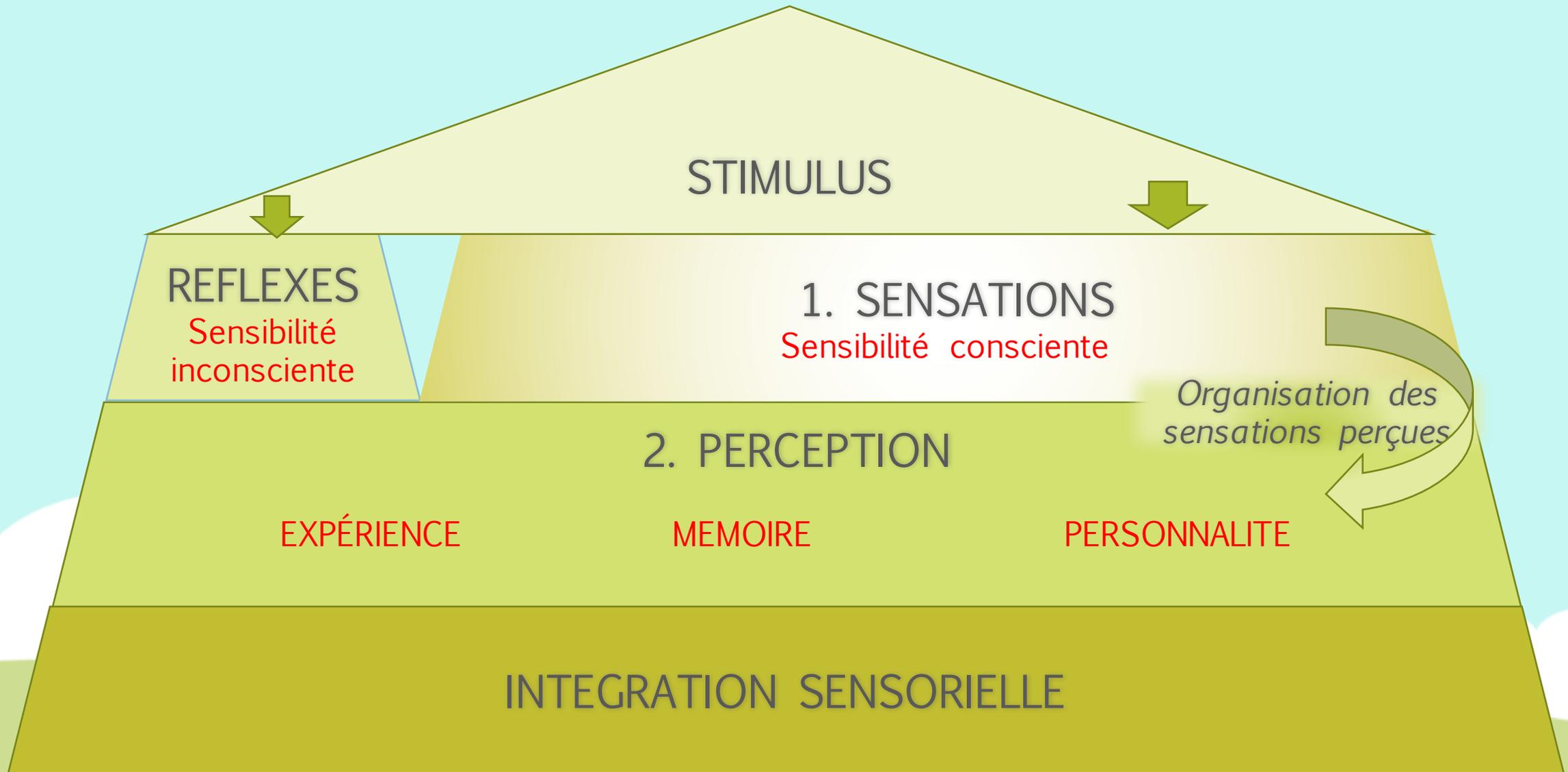


- Seuil de réactivité plus ou moins élevé,
  - Seuil variable dans le temps chez un même individu
  - Seuil variable d'un individu à l'autre
- ✓ Notion d'**habituation des capteurs sensoriels**
  - ✓ Notion de « **Désensibilisation** » face aux hypersensibilités

Lien avec l'expérience / la mémoire / le fonctionnement neurologique  
Répercussions possibles sur **l'intégration sensorielle**



# Intégration sensorielle : stable et évolutive



# Jouons à ressentir nos sens

Activons :

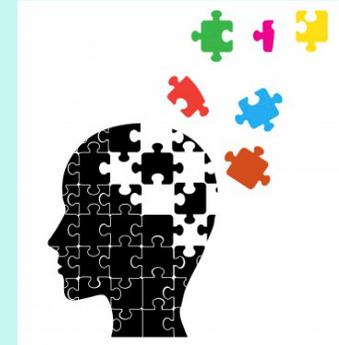
Notre vue



Notre expérience



Notre mémoire



Combien de sens pensez-vous pouvoir éveiller ?

Pensez-vous que « La douleur », « le déplaisir intense »  
peuvent surgir d'une information visuelle ?

*En regardant des images, vous venez de réveiller :*

- ✓ *Votre système sensoriel*
- ✓ *Vos émotions*

Vos sens sont coordonnés

Vos sensations et vos émotions cohabitent.

# Retenons

- **Les sensations varient** d'un individu à un autre face à un même stimulus
- **Nos perceptions** dépendent **de ces sensations** « individuelles », **de notre expérience,** **de notre mémoire.**
- **Les perceptions et les émotions sont solidement intriquées.**

**L'intégration sensorielle** est la résultante de ces notions.



# Récapitulatif

	TSA	Exemples
<b>Sensations</b> (système nerveux)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hyposensibilité</li><li>• Hypersensibilité</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recherche des sensations</li><li>• Fuit les sensations</li></ul>
<b>Perceptions</b> (= sensation + expérience + mémoire + émotions)	Difficultés pour : <ul style="list-style-type: none"><li>• prendre en compte toutes les infos sensorielles</li><li>• Ou écarter des infos non pertinentes</li><li>• Coordonner les informations</li></ul> (notion de cohérence centrale)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Variabilité des « réponses » aux stimuli proposés (vision du NT)</li><li>• Comportements inadaptés à l'environnement</li></ul>
<b>Intégration sensorielle</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schémas individuels spécifiques</li><li>• Manque de flexibilité des schémas construits</li><li>• Difficultés à comprendre et répondre de manière adaptée aux stimuli de l'environnement</li></ul>	<i>Comportements problèmes :</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• cris / opposition / violence</li><li>• réaction face à la douleur</li><li>• Mettre beaucoup d'aliments en bouche</li><li>• Etc ...</li></ul>

Sensorialité alimentaire

Phare sur les TSA



Être assis  
Être debout

couleurs

Aliments  
mélangés

Température

Jouer en  
même temps

Regarder un  
écran

Morceaux  
Textures

Goûts

Marques

Odeurs

Changements  
de lieux

Changements  
de couverts  
De tétine de  
biberon

Lumière

ETC ...

# Pause dégustation



Que choisissez-vous ?





# Goûtons et buvons ensemble

Du sensoriel au cognitif.

Aimons-nous ? Pourquoi ?  
Que n'aimons-nous pas ? Pourquoi ?

Comprendre nos propres perceptions.



# Retenons...

Nos goûts / désirs sont complexes, dépendent de :

- nos sens,
- nos habitudes,
- nos besoins.

Ceux des enfants porteurs de TSA le sont aussi... mais selon d'autres schémas / lectures sensoriels, moins bien compris par les NT !



Rencontre avec les repas :

Les schémas



# Le schéma physiologique de l'alimentation

- **Faim** / satiété
- début / fin = > ritualisé
- Notion de plaisir / d'habitude

## A savoir

- ✓ Une attirance pour les aliments « besoins »
- ✓ Influence des troubles digestifs douloureux sur l'oralité
- ✓ Influence de l'intégration sensorielle- émotionnelle

**=> Douleurs et conflits sont délétères pour l'oralité**



# Les schémas sensoriels

- La maison
- La crèche / l'école
- La famille
- La nourrice

Quels schémas sensoriels ?

Quel environnement ?

Quelles attentes ?

=> Des variations selon les lieux, les jours, les occasions





## Le cadre sensoriel

- Lumière et reflets
- Installation
- Couverts
- Bruit
- Vent ou chaleur ?
- Proximité de l'autre



A la crèche

Photo issue du site

<http://www.creche-saintparresauxterres.com>



## Quel cadre sensoriel ?

- Régulier ?
- Ensemble ?
- Assiette blanche ?
- Verres identiques ?
- Quel contexte auditif ?
- Quel contexte visuel ?
- Chaise haute ?



En famille



# Règles culturelles de bonnes conduites Entre la santé et la politesse



- Ne pas manger « trop gras ou trop sucré »
- Manger « sain »
- Ne pas trop manger
- Goûter
- Être sage / tranquille
- Fermer la bouche
- Ne pas recracher
- Couper
- Ne pas mettre les doigts dans l'assiette
- Se tenir bien droit ? Ne pas parler



**Evolution de ces règles dans le temps**  
**Règles variables d'un pays à l'autre**  
**Préoccupations nutritionnelles sont devenues nationales**



# Schéma éducatif variable

- S'asseoir sur une chaise
- Manger à table
- Manger en groupe
- Une entrée / un plat / un dessert ordonnés
- Une boisson
- Une assiette, des couverts, un verre, une serviette
- Être propre / manger proprement
- Bactéries et microbes
- Dates de péremption
- Équilibre alimentaire
- Des aliments agréables
- Des aliments habituels
- Du salé au sucré
- Chaud ou Froid
- Temps de repas
- ETC ...



# Retenons

Des schémas de 4 ordres

- Physiologique
- Sensoriel
- Culturel
- Éducatif



1. Des schémas physiologiques à préserver
2. Des schémas sensoriels à penser / aménager
3. Des schémas nutritionnels et culturels à évaluer
4. Des schémas éducatifs à réfléchir



**Mettre des priorités dans les objectifs à atteindre selon les enjeux**

# ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN

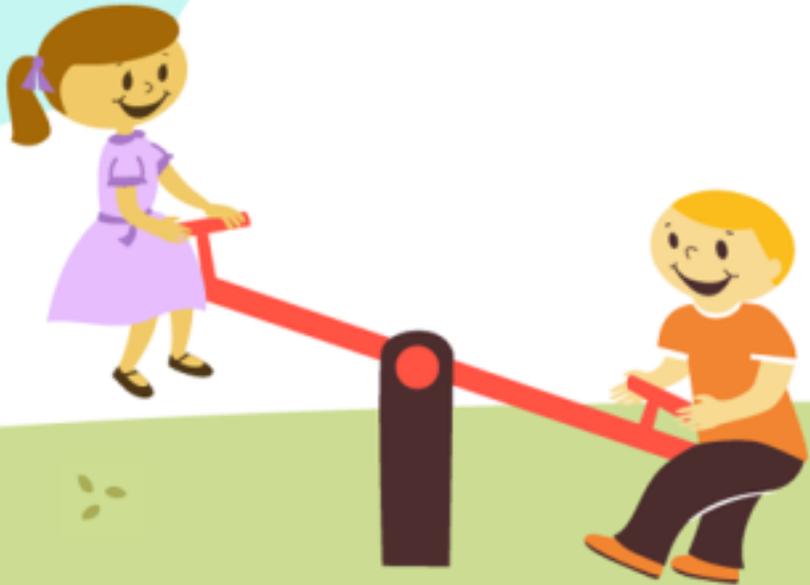
PREVENTION

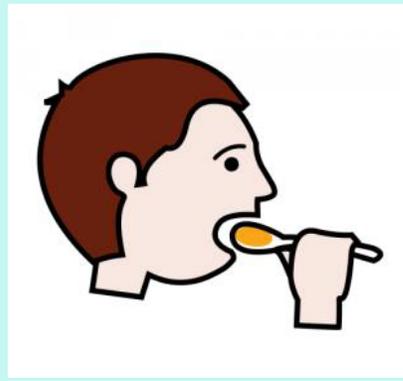
AMÉNAGEMENTS

STIMULATIONS



# Prévention des troubles de l'oralité



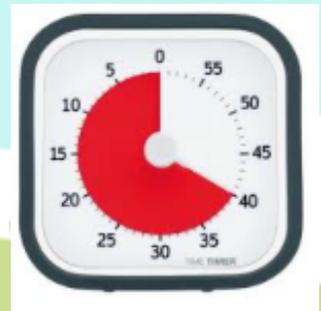
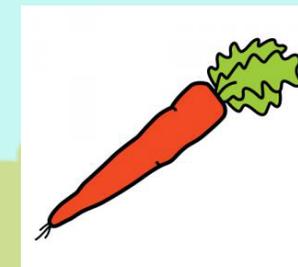


# Prévenir les troubles de l'oralité chez les enfants porteurs de TSA



## 1. Soutenir la compréhension des repas

- ✓ supports visuels
- ✓ rituels temporels
- ✓ cadre sensoriel stable
- ✓ préparer les changements





# Prévenir les troubles de l'oralité chez les enfants porteurs de TSA



## 2. Veiller au cadre sensoriel

- ✓ Surveiller à l'installation : assise et couverts
- ✓ Surveiller le cadre visuel : délimiter l'espace par un set uni mat
- ✓ Surveiller l'environnement sonore (télé / musique / bruits extérieurs)
- ✓ Etre vigilant face aux températures
- ✓ Accompagner goûts et odeurs de supports visuels
- ✓ Différencier les textures
- ✓ Séparer les aliments
- ✓ Bannir la feinte sensorielle / surprise sensorielle



**Evaluer avec les professionnels le profil sensoriel de l'enfant**



# Prévenir les troubles de l'oralité chez les enfants porteurs de TSA

## 3. Evaluer les objectifs éducatifs et sociaux

- Fixer des objectifs éducatifs cohérents
- Renforcer les conduites « appréciées / attendues »

*Identifier les causes des « comportements problèmes » et travailler au besoin avec l'éducateur plus spécifiquement*

**Scinder « oralité » et « éducation »  
« bien manger » et « bien se conduire »**

- **Eviter les conflits**
- **Veillez au plaisir**
- **Si le plaisir manque, générez-le autrement que via la nourriture (renforçateurs ou association de plaisirs)**



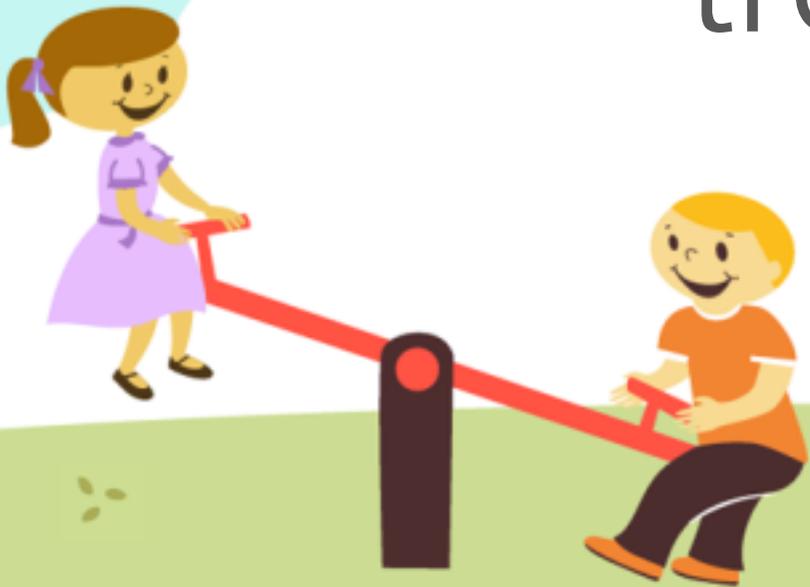
# Prévenir les troubles de l'oralité chez les enfants porteurs de TSA

## 4. Travailler autour des troubles sensoriels objectivés

- Désensibiliser spécifiquement les sens hypersensibles (massages, habitude sensorielle)
- Travailler l'intégration sensorielle (prise en charge rééducative)
- Aménager autour des spécificités de l'enfant
  - Casques anti bruits
  - Vestes lestées
  - Vêtements plus larges / plus doux
  - Lunettes de soleil
  - Etc...

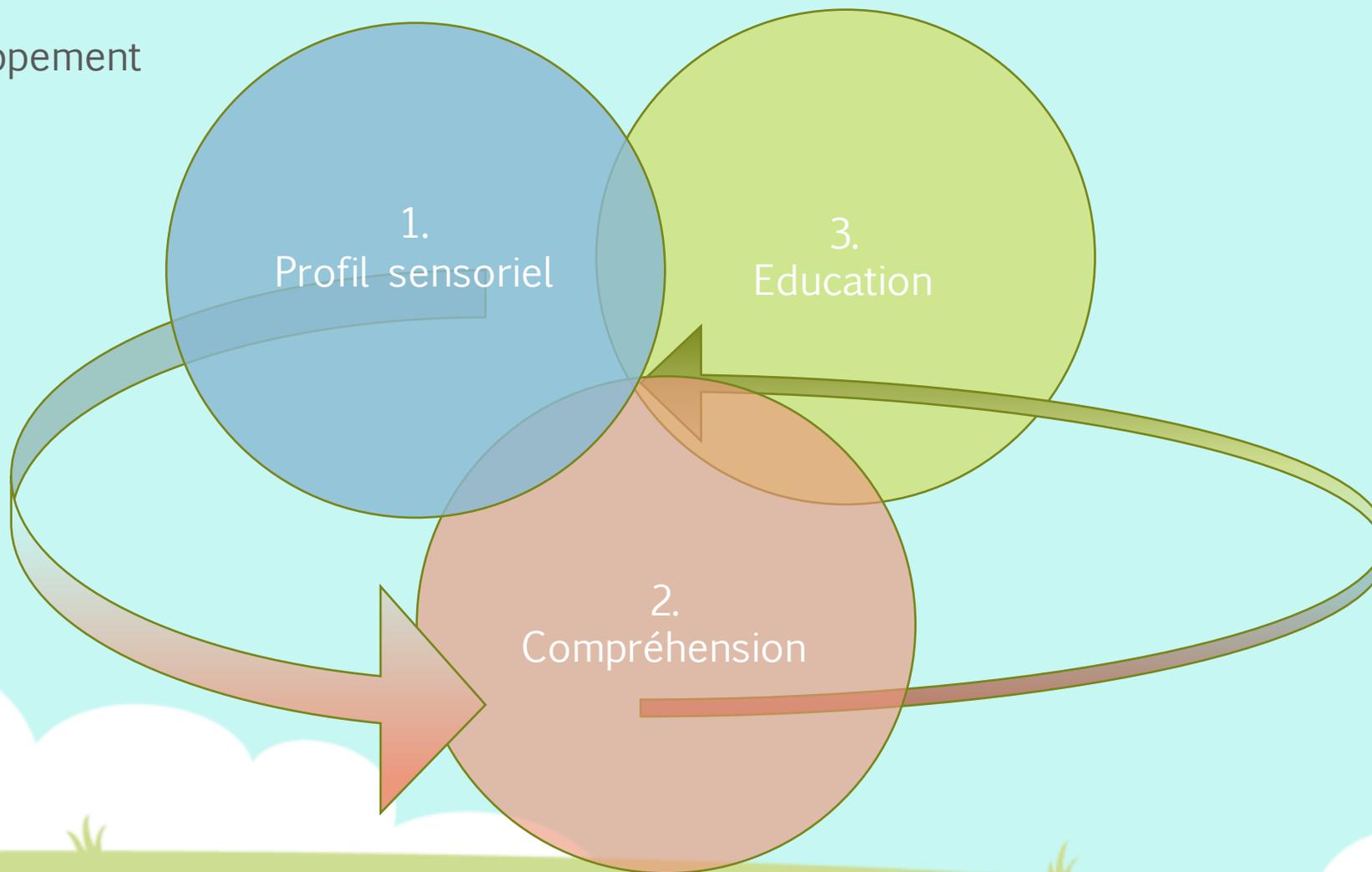


# Aménager autour des troubles de l'oralité



# Aménager selon 3 axes.

- Selon le développement



# Identifier les propositions et particularités sensorielles.

## Pistes

Sens	Moult Possibilités					
<b>Goût</b>	atténué	accentué	stable	maison	industriel	épicé
<b>Vue</b>	set	assiette	Distracteur (animal ?)	lumière	Couleur / reflets	Lieux / personne
<b>Odeur</b>	forte	neutre	coïncidente	Non alim.	extérieur	personnes
<b>Toucher</b>	Fluide / lisse / Mixé / écrasé	liant	Dur / mou	Collant mouillé sec	Serviette	mains
<b>Température</b>	froid	chaud	glacé	tiède	environnement	Table / chaise
<b>Installation</b>	Chaise haute	réhausseur	Pieds en appui / ballants	Verre échancré	Coussin à air	Petite table
<b>Bruit</b>	silence	aliments	famille	cantine	TV / Radio	Four / frigo / pendule

# Exemples d'aménagements

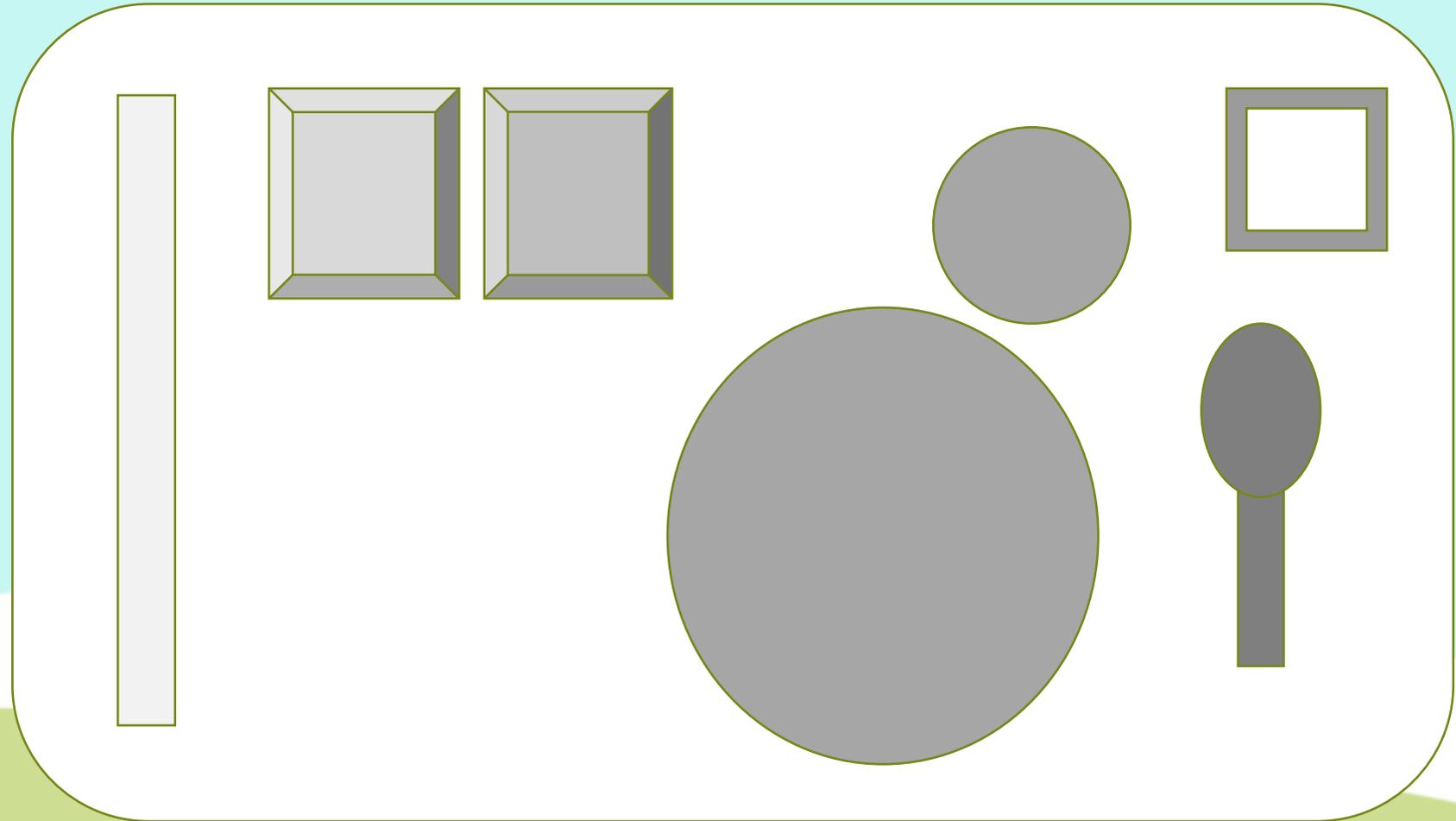
## 1. Schéma repas et formalisation de l'espace

- Set de table : à penser selon les habitudes de l'enfant

- Bande pictos
- Boîte pictos fin
- Contenants
- Cuiller
- Etc...

*Imaginer en fonction des besoins.*

*Attention aux couleurs et aux reflets*



# Exemples d'aménagements

## 2. Textures et présentations visuelles

- ❑ **Pas de mélanges**
- ❑ **Contenants différents selon les aliments attendus** (viande / légumes / féculent / dessert / pain / boisson)
- ❑ **Adapter les textures aux possibilités sensorielles** de l'enfant : fluide, mixé, écrasé, morceaux mous, morceaux durs, morceaux durs avec feed-back auditif
  - **Coder selon les textures** avec des contenants différents (Contenants de couleurs / avec ou sans rebords / pictos...)
  - **Habituer aux différentes textures avec une catégorie d'aliment à la fois** (ex : les féculents lisses, écrasés, morceaux mous, puis durs, ... OU pain de mie / pain baguette mie, puis avec croûte, ...) en gardant "comme tolérer" pour commencer.



# Exemples d'aménagements

## 3. Progressions sensorielles face aux nouveautés

Ritualiser les découvertes alimentaires au repas ou en dehors

**1. Habituation des capteurs sensoriels** : fréquence et cohérence des propositions

**2. Aider à la coordination des sens en sollicitant chacun d'eux via un aliment** + supports visuels

- regarder
- sentir
- effleurer du doigt
- porter dans la cuiller ou dans la main
- couper ou écraser entre les doigts ou avec la fourchette
- Sentir encore
- mélanger
- mettre en bouche
- Cracher ou avaler

Progression selon le profil de l'enfant  
Coder chaque essai sensoriel avec des pictogrammes, et renforcer chaque étape franchie (stickers / photo de l'aliment)



# Exemples d'aménagements

## 4. Installations posturales et visuelles

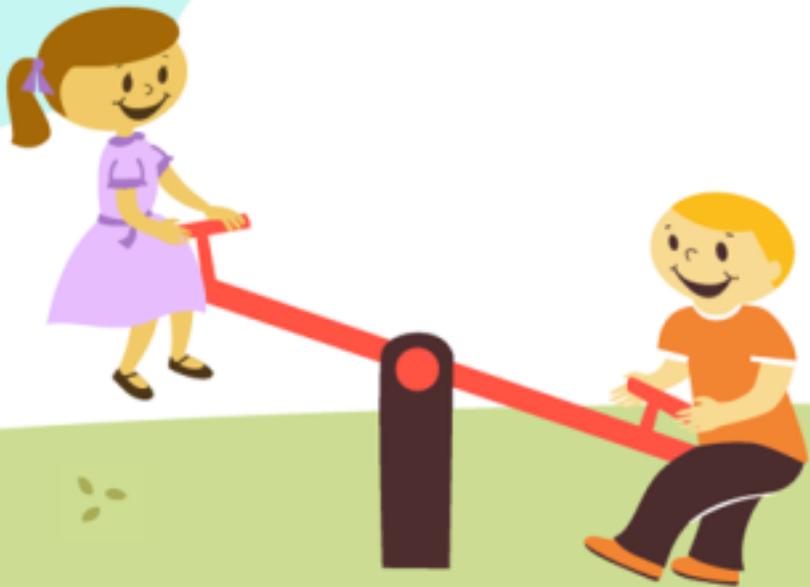
À mi chemin entre Sensorialité et Education

1. Identifier les besoins sensoriels : stabilité ou mouvements
2. Choisir la chaise ou l'aménagement
3. Penser aux aspects visuels : voir au dessus de l'assiette / amplitude de mouvements
4. Coder l'espace et le temps (time timer / musique si acceptable /...)
5. Penser aux distracteurs visuels / aux gênes tels que les reflets
6. Penser à l'imitation de l'autre : "en face de" ou "écoute l'autre"
7. Progression des exigences

Réfléchir en termes de priorités  
Mais aussi en terme de  
« fréquence » / « cohérence »



# Stimulations et intégration sensorielle



# Troubles sensoriels : comment intervenir ?

Selon les âges, selon les profils.

- Un sens à la fois quand c'est possible ou associé avec un sens OK
- Puis deux
- Puis trois, etc....
  
- Importance de la fréquence des stimulations
- Importance de la cohérence de celles-ci (compréhension)



# Les hyper et les hypo sensibles

## **Chez les hyposensibles :**

- opposer des sensations + et –
- Utiliser une information forte appréciée pour lire une autre faible sur un autre canal sensoriel.

Ex de la glace avec les goûts / idem avec les épices

## **Chez Les hypersensibles :**

- selon les sens
- Associer une entrée sensorielle plaisir à un sens hypersensible.

Ex des bulles + bruits /



# Conclusion

- Avoir en tête le profil sensoriel de l'enfant
- Mettre des priorités dans les objectifs
- Aménager l'environnement
- Stimuler les sens hyper ou hypo pour aider à la régulation sensorielle
- Mettre du sens sur les sensations pour améliorer la perception.

<http://pontt.net/wp-content/uploads/2014/08/Plaquelette.pdf>

[www.oralite-alimentaire.fr](http://www.oralite-alimentaire.fr)



## ALIMENTATION & AUTISME



**des idées pour  
aménager et  
adapter le  
temps du  
repas**