Nestlé HealthScience®

resource® desserts

CRÈMES DESSERT RICHES EN PROTÉINES ET EN ÉNERGIE, ADAPTÉES EN TEXTURE - À CONSOMMER À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE





2 nouvelles saveurs

www.nestlehealthscience.ch

POUR LES PROFESSIONNELS DE LA SANTÉ

Heruntergeladen von Gast (IP 216.73.217.10) am 24.11.2026 um 16:27 Uhr | Sans-Soins

LA DÉNUTRITION LIÉE À L'ÂGE OU À LA MALADIE EST TRÈS RÉPANDUE ET AFFECTE À LA FOIS LES PERSONNES CONCERNÉES ET LES SYSTÈMES DE SANTÉ

La dénutrition est très répandue chez les personnes âgées et les malades chroniques et concerne :

- jusqu'à **1 personne âgée sur 3** dans les soins de longue durée[1]
- jusqu'à **1 patient polymorbide sur 2** hospitalisé[2]

Les conséquences de la malnutrition comprennent une augmentation de la morbidité et une réduction de la qualité de vie, ainsi qu'une augmentation des coûts de la santé.[1,2,3,4]

Jusqu'à **50%** de séjours hospitaliers plus longs

3x plus de complications

Coûts supplémentaires de 1.640 – 5.829 CHF par patient hospitalisé[5]

Chez les patients non traités, par rapport aux patients sans risque de dénutrition.

RECOMMANDATION DIRECTIVES ESPEN

Les directives ESPEN[6] recommandent l'intervention suivante pour les patients à risque de dénutrition ou présentant une dénutrition confirmée :

ESPEN
The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism

Administration d'un supplément nutritionnel oral
riche en protéines et en énergie fournissant au moins **30 g de protéines**
et un minimum de **400 kcal par jour** pour une durée d'au moins 1 mois.

1. Volkert D. et al. J. Clin. Med. 2019;8:974; 2. Wunderle C. et al. Clin. Nutr. 2023;42:1545-1568; 3. Cawood AL. et al. Ageing Research Review 2012;11:278-296; 4. Rasheed S. and Woods RT. Ageing Res. Rev. 2013;12:561-566; 5. Khalatbari-Soltari S. and Marques-Vidal P. Clin. Nutr. ESPEN 2015;10:e-89-e94; 6. ESPEN Guideline 2022: "Clinical Nutrition and Hydration in Geriatrics";

Heruntergeladen von Gast (IP 216.73.217.10) am 24.11.2026 um 16:27 Uhr · sana.swiss

LES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION (DYSPHAGIE) SONT ÉGALEMENT PLUS FRÉQUENTS QU'ON NE LE PENSE

Les troubles de la déglutition touchent :

Jusqu'à **40%** des patients dans les services gériatriques[7]



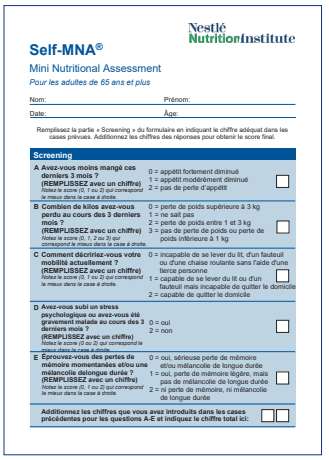
36% à 60% des résidents en maisons de retraite[7]

Une alimentation adaptée au niveau de la texture réduit le risque d'aspiration et améliore l'apport en protéines, en énergie et en liquides.[8,9]

LA DÉTECTION PRÉCOCE GRÂCE AU DÉPISTAGE

L'identification précoce de la dénutrition et des troubles de la déglutition est essentielle. Des outils de dépistage simples et rapides peuvent aider à détecter ces conditions :

OUTIL DE DÉPISTAGE DE LA DÉNUTRITION MNA®



Nestlé NutritionInstitute

Self-MNA®

Mini Nutritional Assessment

Pour les adultes de 65 ans et plus

Nom: Prénom:

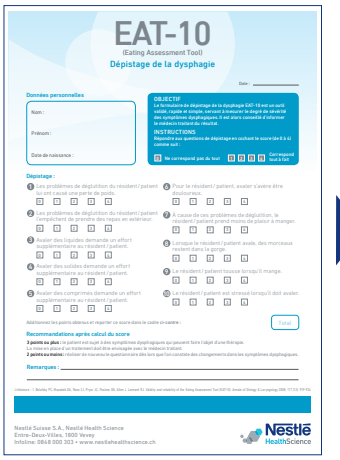
Date: Âge:

Remplissez la partie « Screening » du formulaire en indiquant le chiffre adéquat dans les cases prévues. Additionnez les chiffres des réponses pour obtenir le score final.

Screening

A Avez-vous moins mangé ces derniers 3 mois ? (REMPLISSEZ avec un chiffre) *Notez le score (0, 1 ou 2) qui correspond le mieux dans la case à droite.*	0 = appétit fortement diminué 1 = appétit modérément diminué 2 = pas de perte d'appétit	☐
B Combien de kilos avez-vous perdu au cours des 3 derniers mois ? (REMPLISSEZ avec un chiffre) *Notez le score (0, 1, 2 ou 3) qui correspond le mieux dans la case à droite.*	0 = perte de poids supérieure à 3 kg 1 = ne sait pas 2 = perte de poids entre 1 et 3 kg 3 = pas de perte de poids ou perte de poids inférieure à 1 kg	☐
C Comment décririez-vous votre mobilité actuellement ? (REMPLISSEZ avec un chiffre) *Notez le score (0, 1 ou 2) qui correspond le mieux dans la case à droite.*	0 = incapable de se lever du lit, d'un fauteuil ou d'une chaise roulante sans l'aide d'une tierce personne 1 = capable de se lever du lit ou d'un fauteuil mais incapable de quitter le domicile 2 = capable de quitter le domicile	☐
D Avez-vous subi un stress psychologique ou avez-vous été gravement malade au cours des 3 derniers mois ? (REMPLISSEZ avec un chiffre) *Notez le score (0 ou 2) qui correspond le mieux dans la case à droite.*	0 = oui 2 = non	☐
E Éprouvez-vous des pertes de mémoire momentanées et/ou une mélancolie délongue durée ? (REMPLISSEZ avec un chiffre) *Notez le score (0, 1 ou 2) qui correspond le mieux dans la case à droite.*	0 = oui, sérieuse perte de mémoire et/ou mélancolie de longue durée 1 = oui, perte de mémoire légère, mais pas de mélancolie de longue durée 2 = ni perte de mémoire, ni mélancolie de longue durée	☐
Additionnez les chiffres que vous avez introduits dans les cases précédentes pour les questions A-E et indiquez le chiffre total ici:		☐☐

OUTIL DE DÉPISTAGE DE LA DYSPHAGIE EAT-10



EAT-10

(Eating Assessment Tool)

Dépistage de la dysphagie

Date :

Données personnelles

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

OBJECTIF

Le formulaire de dépistage de la dysphagie EAT-10 est un outil solide, rapide et simple, servant à mesurer le degré de sévérité des symptômes dysphagiques. Il est aussi conseillé d'informer le médecin traitant du résultat.

INSTRUCTIONS

Répondre aux questions de dépistage en cochant le score (de 0 à 4) comme suit :

☐ Ne correspond pas du tout ☐ ☐ ☐ ☐ Correspond tout à fait

Dépistage :

1. Les problèmes de déglutition du résident / patient lui ont causé une perte de poids. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
2. Les problèmes de déglutition du résident / patient l'empêchent de prendre des repas en extérieur. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
3. Avaler des liquides demande un effort supplémentaire au résident / patient. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
4. Avaler des solides demande un effort supplémentaire au résident / patient. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
5. Avaler des comprimés demande un effort supplémentaire au résident / patient. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
6. Pour le résident / patient, avaler s'avère être douloureux. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
7. À cause de ces problèmes de déglutition, le résident / patient prend moins de plaisir à manger. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
8. Lorsque le résident / patient avale, des morceaux restent dans la gorge. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
9. Le résident / patient tousse lorsqu'il mange. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
10. Le résident / patient est stressé lorsqu'il doit avaler. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Additionnez les points obtenus et reporter ce score dans le cadre ci-contre : Total

Recommandations après calcul du score

3 points ou plus : le patient est sujet à des symptômes dysphagiques qui peuvent faire l'objet d'une thérapie.
Le mieux est placé d'un traitement doit être envisagée avec le médecin traitant.
2 points ou moins : réaliser de nouveau le questionnaire dès lors que l'on constate des changements dans les symptômes dysphagiques.

Remarques :

Utilisation : 1. Bonilla PC, Rosalie DA, Rex CJ, Pryor JC, Thomas BK, Allen L, Leonard TJ. Utility and reliability of the Eating Assessment Tool (EAT-10). Annals of Otology & Laryngology 2008; 117 (3): 179-184.

Nestlé Suisse S.A., Nestlé Health Science
Entre-Deux-Villes, 1800 Vevey
Infoline: 0848 000 303 • www.nestlehealthscience.ch

Nestlé HealthScience

7. Baijens L.W. et al., Clin. Interv. Aging 2016; 11: 1403-1428; Luzzani C. et al., G Gerontol. 2013; 61(5): 267-272. 8. Borders & Steele, Front. Rehabil. Sci. 2024
9. Chu & Chao, JNHA 2025

Heruntergeladen von Gast (IP 216.73.217.10) am 24.11.2026 um 16:27 Uhr · sana.swiss

DES SOLUTIONS NUTRITIVES AVEC DES SAVEURS VARIÉES À DÉGUSTER TOUTE LA JOURNÉE

Nos assortiments variés Dessert 2.0 et Dessert Gourmand sont conçus pour répondre aux besoins nutritionnels des patients dénutris. Il présente de nombreux avantages:

- Portions adaptées de **125 g**
- Des **saveurs variées** pour une meilleure observance
- Prêt à servir: consistance sûre **de niveau IDDSI 3**
- Idéal à tout moment de la journée: **Petit-déjeuner, Collation, Dessert**

resource® dessert 2.0

Crème dessert complète, riche en protéines et en énergie



SAVEUR VANILLE | SAVEUR PÊCHE | SAVEUR CHOCOLAT | SAVEUR CARAMEL

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Riche en protéines (12,5 g par pot) et hypercalorique (250 kcal par pot)
- Niveau IDDSI 3

INDICATIONS

- Besoins énergétiques et protéiques accrus / manque d'appétit
- Troubles de la mastication et de la déglutition (dysphagie)
- Réintroduction progressive des aliments solides

DOSAGE ET CONSERVATION

En complément de l'alimentation: 1-3 pots / jour (250-750 kcal). Comme seule source de nutrition: selon prescription médicale.

Consommer de préférence froid. Après ouverture, recouvrir, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 24 heures.

Pris en charge par l'assurance maladie de base pour des indications médicales selon les directives de la SSNC. Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales.

Heruntergeladen von Gast (IP 216.73.217.10) am 24.11.2026 um 16:27 Uhr · sana.swiss

DESSERT GOURMAND, 2 NOUVELLES DÉLICIEUSES SAVEURS À DÉCOUVRIR



resource® dessert gourmand

Dessert à la crème de lait, riche en protéines et en énergie



SAVEUR CAFÉ

SAVEUR FRAISE

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Riche en protéines (11 g par pot) et hypercalorique (188 kcal par pot)
- Niveau IDDSI 3

INDICATIONS

- Besoins énergétiques et protéiques accrus / manque d'appétit
- Troubles de la mastication et de la déglutition (dysphagie)
- Réintroduction progressive des aliments solides

DOSAGE ET CONSERVATION

En complément de l'alimentation : 1-3 pots / jour (188-564 kcal).

Consommer de préférence froid. Après ouverture, recouvrir, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 24 heures.

Pris en charge par l'assurance maladie de base pour des indications médicales selon les directives de la SSNC.
Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales.

Heruntergeladen von Gast (IP 216.73.217.10) am 24.11.2026 um 16:27 Uhr · sana.swiss

Informations nutritionnelles

		resource® dessert 2.0*		resource® dessert gourmand**	
		100 g	125 g (1 pot)	100 g	125 g (1 pot)
ÉNERGIE	kJ	839	1049	630	788
	kcal	200	250	150	188
Lipides	g	9,6	12	5,0	6,2
dont					
ac. gras saturés	g	1,7	2,1	1,5	1,9
ac. gras mono-insaturés	g	5,4	6,7	2,1	2,6
ac. gras poly-insaturés	g	2,1	2,6	0,90	1,1
Glucides	g	18	22	17	21
dont					
- sucres	g	6,5	8,1	14	18
- lactose	g	< 0,50	-	2,0	2,5
Fibres alimentaires	g	1	1,2	-	-
Protéines	g	10	12,5	9	11
Sel	g	0,2	0,25	0,13	0,16
Vitamines					
A	µg RE	125	156	150	188
D	µg	1,6	2,0	2,0	2,5
E	mg	3,8	4,7	3,7	4,6
K	µg	12	15	9,8	12
C	mg	18	22	12	15
Thiamine	mg	0,20	0,25	0,33	0,41
Riboflavine	mg	0,25	0,31	0,40	0,50
Niacine	mg NE	3,3	4,1	3,7	4,6
B6	mg	0,30	0,37	0,45	0,56
Acide folique	µg	40	50	50	63
B12	µg	0,35	0,44	0,15	0,19
Biotine	µg	5,0	6,2	9,5	12
Acide pantothénique	mg	0,70	0,87	1,5	1,9
Minéraux					
Sodium	mg	80	100	52	65
Potassium	mg	250	312	130	163
Chlorure	mg	120	150	85	106
Calcium	mg	150	187	220	275
Phosphore	mg	120	150	130	163
Magnésium	mg	30	37	22	28
Fer	mg	1,6	2,0		
Zinc	mg	2,0	2,5		
Cuivre	mg	0,20	0,25		
Manganèse	mg	0,30	0,37		
Fluor	mg	0,12	0,15		
Sélénium	µg	11	14		
Chrome	µg	13	16		
Molybdène	µg	15	19		
Iode	µg	15	19	12	15
Contenu en eau	g/100ml	60		66	
Osmolarité	mOsm/l	650		698	

* Exemple Resource® Dessert 2.0 Chocolat ** Exemple Resource® Dessert Gourmand Café

Ingrédients

Resource® Dessert*

Eau, sirop de glucose, protéines de lait (caséine, lactosérum), huile de colza, saccharose, crème (lait), cacao maigre en poudre (1,3 %) épaississant (E1442), minéraux (chlorure de potassium, citrate de potassium, citrate de sodium, citrate de magnésium, oxyde de magnésium, sulfate de fer, sulfate de zinc, sulfate de manganèse, sulfate de cuivre, fluorure de sodium, chlorure de chrome, iodure de potassium, molybdate de sodium, sélénate de sodium), émulsifiant (E471), gélifiant (E407), vitamines (C, E, niacine, acide pantothénique, B6, thiamine, riboflavine, A, acide folique, K, biotine, D, B12), arômes, correcteurs d'acidité (E330, E525).
Allergène : lait

Resource® Dessert Gourmand**

Eau, sucre, protéines de lait, sirop de glucose, crème (lait), huile de colza, lait écrémé en poudre, épaississants (amidon modifié, carraghénanes), émulsifiant (E471), colorant (E150b), minéraux (citrate de sodium, chlorure de magnésium, citrate de potassium, chlorure de sodium, citrate de magnésium, sulfate de manganèse, iodure de potassium), vitamines (C, E, niacine, acide pantothénique, B6, thiamine, riboflavine, A, acide folique, K, biotine, D), arômes, correcteur d'acidité (E525). Stérilisé UHT. Conditionné sous atmosphère protectrice. Sans gluten. Allergène : lait

Informations de commande

ARTICLE DESSERT 2.0	N° ART.	PHARMACODES UNITÉ 4x125G	PHARMACODES CARTON 6x4x125G
Dessert 2.0 Chocolat	12404853	7740831	7740835
Dessert 2.0 Caramel	12404852	7740830	7740834
Dessert 2.0 Vanille	12404855	7740833	7740837
Dessert 2.0 Pêche	12404854	7740832	7740836

DISPONIBLE EN JUILLET 2025

ARTICLE DESSERT GOURMAND	N° ART.	PHARMACODES UNITÉ 4x125G	PHARMACODES CARTON 6x4x125G
Dessert Gourmand Café	12414371	1141819	1141818
Dessert Gourmand Fraise	12311130	1141817	1141816

111024, 06.2025

Nestlé Suisse S.A., Nestlé Health Science,
Entre-Deux-Villes, 1800 Vevey
Infoline: **0848 000 303**
www.nestlehealthscience.ch

Nestlé HealthScience®

Heruntergeladen von Gast (IP 216.73.217.10) am 24.11.2026 um 16:27 Uhr · sana.swiss