

## LES TEXTURES

**ASSOCIATION DES  
DIETETICIEN(NE)  
DU FINISTERE  
ET DU MORBIHAN**

Téléphone :  
06 04 00 12 23

Mail :  
[diets2956@gmail.com](mailto:diets2956@gmail.com)

ADFM  
60, chemin de  
Kervailant  
29000 QUIMPER

Site web :  
[www.diets2956.jimdo.fr](http://www.diets2956.jimdo.fr)

	Définition	Indications	Aliments	Matériels	Recette
<b>Normale</b>	Alimentation ne nécessitant pas de transformation mécanique	Tout patient	Autorisés : Tous	Couverts, ustensiles de cuisine traditionnelle	Ex : Bœuf bourguignon
<i>Tendre</i> (déclinaison texture normale)	Aliments <b>faciles à mastiquer</b> ne nécessitant pas de transformation mécanique, <b>éviton des denrées dures.</b>	Fatigue, difficultés de mastication sans troubles de la déglutition, problèmes de dentition.	Interdits : Crudités dures (carottes, céleri, salade verte...), fruits durs (pomme, poire), viandes dures (sauté de porc...).	Couverts, ustensiles de cuisine traditionnelle	Ex : pot au feu joues de bœuf aux légumes blancs
<i>Hachée</i> (déclinaison texture tendre)	Déclinaison de la texture tendre avec <b>hachage de la viande.</b> Granulométrie <à 0.5 cm.	Fatigue, difficultés de mastication sans troubles de la déglutition, problèmes de dentition, perte d'autonomie, difficultés à couper la viande.	Aliments de la texture normale mais <b>viande hachée.</b> Œufs et poissons de texture normale. Eviction des aliments de la texture tendre.	Mixeur, couverts	Ex : Boulettes de viande, omelettes aux cèpes
<b>Moulinée</b>	Aliments moulins mécaniquement afin d'atteindre une granulométrie < 0,3 cm qui ne demande pas de mastication. La <b>viande et l'accompagnement sont séparés</b> dans l'assiette.	Dysphagie, troubles de la déglutition (AVC, parkinson, démences), altération de la dentition, troubles importants de la mastication, hyposalivie, traumatismes faciaux, mucites...	Autorisés : Hors d'œuvre moulins, viande/poisson/œufs/jambon moulins, purées de féculents/ légumes, produits laitiers sans morceaux, fromages mous (VQR, fromage frais), desserts type compotes, fruits mixés, pâtisseries lisses, glaces sans morceaux. Remplacer le pain par des biscottes, casses croûtes trempés.	Mixeur, moulin à légumes, cuillère et fourchette	Ex : hachis parmentier
<b>Mixée</b>	Aliments mixés de <b>texture homogène</b> avec éléments protidiques et accompagnement mélangés. La granulométrie est <à 0.1 cm <b>sans morceaux.</b>	Idem texture moulins, fausses routes...	Aliments de la texture moulinée mais les composantes du plat principal sont mélangées.	Mixeur, cuillère	Ex : purée de potiron, veau et cumin
<i>Liquide</i> (déclinaison texture mixée)	L'alimentation est fluide, prise au verre ou à la paille.	Traumatismes faciaux, rétrécissement œsophagien, mâchoires bloquées.	Aliments de la texture mixée liquéfiés grâce à l'ajout d'eau de cuisson, de lait...	Mixeur plongeant, passoire, verre, cuillère ou paille	Ex : verrine de tomates, betteraves et chèvre