



Diversité de l'offre en CNO : un levier d'adhésion et de personnalisation des prises en charge

QUE DIT LA LITTÉRATURE ?

L'efficacité des compléments nutritionnels oraux (CNO) repose non seulement sur leur apport nutritionnel, mais aussi sur leur acceptabilité par le patient. Plusieurs études montrent

qu'une offre diversifiée en textures, arômes et conditionnements améliore la consommation effective, réduit les abandons et facilite l'atteinte des apports recommandés.

LES DIFFÉRENTS FORMATS DISPONIBLES

BOISSONS LACTÉES OU FRUITÉES PRÊTES À L'EMPLOI

- o Conditionnements : bouteilles de 125 à 200 ml, briquettes, gourdes.
- o Composition : hypercaloriques (1,5 à 2,4 kcal/ml), hyperprotéiques (jusqu'à 20 g/portion), enrichis en fibres, vitamines et minéraux.
- o Saveurs : classiques (vanille, chocolat, café), fruitées (fraise, orange, pomme), exotiques (mangue, fruits tropicaux).

CRÈMES DESSERT ET YAOURTS

- o Textures adaptées aux patients avec troubles de mastication/déglutition.
- o Apports comparables aux versions liquides (300-400 kcal, 18-20 g protéines/portion).
- o Goûts sucrés (vanille, chocolat, caramel) et plus neutres (nature, café).

VELOUTÉS ET VERSIONS SALÉES

- o Apport énergétique et protéique similaire aux formules sucrées.

- o Saveurs variées (légumes, volaille, tomate, champignons) permettant une alternative en cas de lassitude pour les goûts sucrés.

POUDRES ET COMPLÉMENTS MODULAIRES

- o Protéines en poudre (isolats de whey, caséinate), maltodextrines ou mélanges complets.
- o Utilisables en enrichissement des repas ou boissons classiques.
- o Flexibles, adaptés à la personnalisation des apports.

FORMATS ADDITIONNELS

- o Produits "gourmands" : gâteaux, biscuits, entremets, mousses, barres céréalières.
- o Préparations prêtes à chauffer : purées, plats cuisinés enrichis.
- o Alternatives conviviales qui facilitent l'intégration des CNO dans l'alimentation quotidienne et réduisent la dimension médicalisée.

GAMMES SPÉCIALISÉES

- Sans lactose ou pauvres en FODMAP pour les patients avec troubles digestifs.
- Diabétiques : à teneur réduite en glucides simples.
- Riches en fibres : prévention de la constipation fréquente en gériatrie.
- Sans fibres : en cas de troubles digestifs.
- Spécifiques pathologies : insuffisance rénale (contrôle phosphore/potassium), respiratoire (formules riches en lipides), oncologie (apports renforcés).

VARIÉTÉ DES TEXTURES

- Liquide (boissons lactées ou fruitées).
- Semi-solide (crèmes, yaourts, mousses).
- Solide (biscuits, barres).
- Croustillant ou à mâcher (biscuits, gâteaux).
- Textures adaptées selon les besoins (dysphagie, troubles de mastication).

LE RÔLE DU PACKAGING

- Conditionnements individuels ou multipacks.
- Facilité d'ouverture adaptée aux personnes âgées ou fragiles.
- Formats nomades (gourdes, petites briquettes) favorisant la consommation hors domicile.
- Présentations attractives qui réduisent la perception "médicale" du produit.

POINTS CLÉS

1. La variété limite la lassitude et favorise l'adhésion à long terme.
2. Les patients bénéficient d'un choix adapté à leurs préférences gustatives et à leur état clinique.
3. La possibilité d'alterner sucré/salé, liquide/solide contribue à l'atteinte des apports nutritionnels prescrits.

DISCUSSION ET IMPLICATIONS

Adapter le CNO à chaque patient (goûts, texture, tolérance digestive) améliore l'observance et donc l'efficacité de la complémentation. L'implication du médecin dans le choix de la gamme est essentielle : elle permet d'allier objectifs cliniques (apports énergétiques et protéiques) et attentes individuelles. Le pharmacien joue aussi un rôle clé en délivrant les CNO et en réalisant l'observance à 10 jours pour ajuster la dose de CNO apportée.

CONCLUSION

La richesse de l'offre en CNO constitue un outil central pour la personnalisation des prises en charge nutritionnelles. Proposer différentes textures, saveurs et gammes spécialisées optimise l'adhésion et maximise l'efficacité thérapeutique dans la lutte contre la dénutrition.

Références

- Horie LM, Torrinhas RQ, Castro MG et al. Sensory Evaluation of Oral Nutritional Supplements for Clinical Practice - A Prospective, Randomized, Double-Blind Study. *Braspen J* 2019 ; 34 : 187-92.
- Lester S, Kleijn M, Cornacchia L et al. Factors Affecting Adherence, Intake, and Perceived Palatability of Oral Nutritional Supplements: A Literature Review. *J Nutr Health Aging* 2022 ; 26 : 663-74.