



# Découvrez la *différence* PEPTAMEN®.



AVEC LA BONNE SOLUTION NUTRITIONNELLE,  
*il est prêt à profiter de la vie à nouveau.*

**PEPTAMEN®**



# *Voici la gamme de préparations pour l'alimentation entérale* **PEPTAMEN®**

Ce guide est conçu pour vous aider à partir du bon pied dans le cadre de votre alimentation entérale. Vous trouverez de l'information pour vous aider à comprendre comment vos aliments vous apportent des éléments nutritifs, pourquoi l'apport nutritionnel est si important lorsque vous recevez une alimentation entérale et comment PEPTAMEN a été spécialement conçu pour répondre aux besoins des personnes qui reçoivent une alimentation entérale. PEPTAMEN peut également être pris par voie orale. Utilisez-le en suivant les directives de votre professionnel de la santé.

## *Table des matières*

Apport nutritionnel .....	4
Alimentation entérale .....	12
PEPTAMEN .....	16



# Pour tout connaître sur l'apport nutritionnel, la digestion et l'absorption

## POURQUOI L'APPORT NUTRITIONNEL EST-IL IMPORTANT ?

Une alimentation saine apporte plus que des aliments: elle fournit de l'énergie ainsi que les éléments nutritifs nécessaires, comme des protéines, des vitamines et des minéraux, pour garder la santé, la recouvrer ou favoriser la guérison.

Si maintenir un bon apport nutritionnel est important pour tout le monde, cela devient crucial en cas de maladie, à l'occasion de certains traitements médicaux, après une intervention chirurgicale ou en cas de perte de poids involontaire.

## QU'EST-CE QUE LA DIGESTION ET L'ABSORPTION, ET POURQUOI CES PROCESSUS SONT-ILS IMPORTANTS ?

La digestion est le processus par lequel la nourriture transite dans l'organisme et est décomposée en particules plus petites. L'absorption est le processus par lequel ces petites molécules de nourriture passent de votre système digestif à votre sang afin que votre organisme puisse en bénéficier. L'organisme utilise ces particules, ou nutriments, pour obtenir de l'énergie, réparer l'organisme, et bien plus encore.

## LES ALIMENTS SONT COMPOSÉS DE TROIS PRINCIPAUX ÉLÉMENTS, AUSSI APPELÉS MACRONUTRIMENTS:

- Protéines
- Glucides
- Lipides

Nous allons mettre l'accent sur les **protéines** et les **lipides**, qui sont plus difficiles à décomposer pour l'organisme que les glucides.



## POURQUOI AVONS-NOUS BESOIN DE PROTÉINES?

Les protéines favorisent la formation et le maintien des tissus de l'organisme. Les muscles, les organes et le système immunitaire sont composés principalement de protéines. Parmi les aliments riches en protéines figurent la viande, le poulet, le poisson, les haricots, le lait et les oeufs. La source de protéines dans les préparations pour l'alimentation entérale est souvent le lait ou le soya. Les sources de protéines courantes dans les préparations pour l'alimentation entérale sont les suivantes:



LACTOSÉRUM



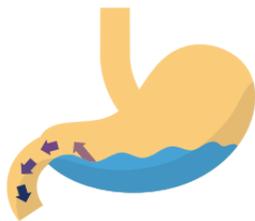
SOYA



CASÉINE

Le lactosérum et la caséine sont les principales formes de protéines présentes dans le lait de vache, alors que les protéines de soya proviennent des fèves de soya. Les protéines de caséine et de soya sont digérées plus lentement que les protéines de lactosérum.

Les protéines présentes dans les aliments et dans de nombreuses préparations pour l'alimentation entérale sont composées de longues chaînes d'acides aminés et de peptides. Le système digestif doit décomposer ces protéines en acides aminés et en petites chaînes de peptides pour que le corps puisse digérer les protéines de notre alimentation. La vitesse à laquelle les différentes protéines sont décomposées en particules plus petites ou assimilées par l'organisme peut différer grandement. Les protéines de lactosérum quittent l'estomac plus rapidement que les protéines de caséine ou de soya et peuvent être bénéfiques chez les personnes aux prises avec un trouble de reflux ou des vomissements<sup>1-5</sup>.



Les protéines de lactosérum quittent rapidement l'estomac.

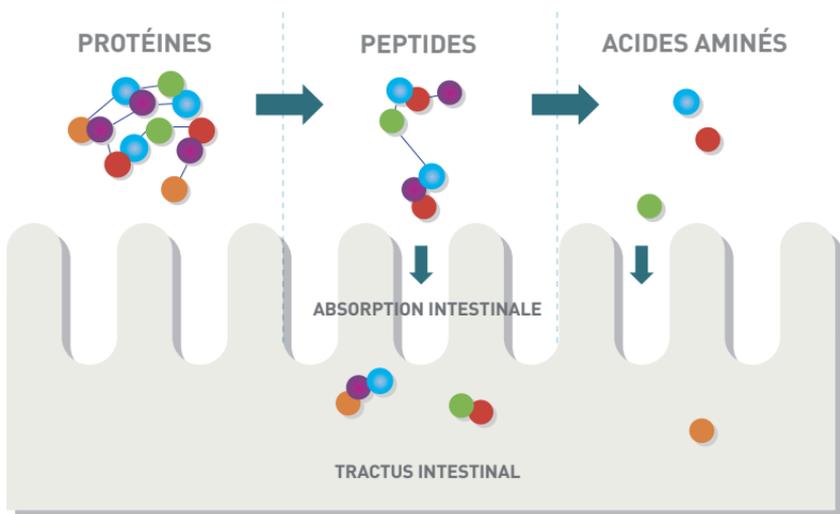
## Qu'est-ce que le reflux?

Le «reflux» est un trouble caractérisé par le fait que le contenu de l'estomac remonte dans la gorge. Le reflux peut être très désagréable et peut causer une sensation de brûlure d'estomac chez certaines personnes. Si vous avez une affection qui fait en sorte que votre estomac se vide lentement, ce problème peut aggraver votre reflux.



## COMMENT SE DÉROULENT LA DIGESTION ET L'ABSORPTION DES PROTÉINES?

La digestion des protéines est un processus complexe. Les protéines sont de trop grande taille pour être absorbées directement dans le sang et doivent être décomposées en acides aminés ou en petits peptides par votre système digestif.



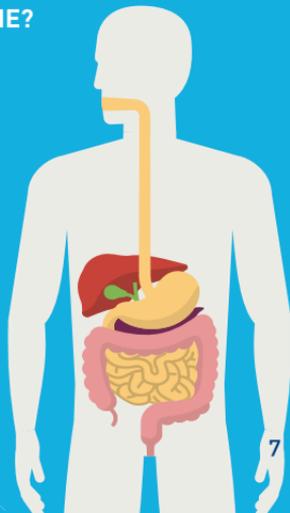
## QUE SE PASSE-T-IL ALORS DANS VOTRE ORGANISME?

Dans l'estomac, les sucs digestifs décomposent la chaîne longue des protéines en peptides.

Les peptides passent dans l'intestin grêle, où différents sucs décomposent les peptides en chaînes encore plus courtes et, éventuellement, en acides aminés uniques.

Ces peptides de petite taille et ces acides aminés individuels sont maintenant prêts à être absorbés par les parois de votre intestin grêle.

Votre sang transporte les acides aminés et les peptides courts vers les diverses parties de votre organisme qui en ont besoin.



## POURQUOI AVONS-NOUS BESOIN DE LIPIDES?

Les lipides sont une importante source de calories et aident l'organisme à utiliser certaines vitamines. Parmi les sources possibles de lipides dans le régime alimentaire, mentionnons les huiles (comme l'huile d'olive), les avocats et les noix.

Les huiles de maïs et de soya sont des sources de lipides couramment utilisées dans l'alimentation entérale, mais l'huile de canola et l'huile de carthame sont également utilisées.

## QUEL TYPE DE LIPIDES EST PLUS FACILE À DIGÉRER?

Les lipides dans les aliments et préparations pour l'alimentation entérale se retrouvent sous plusieurs formes. L'un des moyens utilisés pour décrire la forme des différents lipides est par la longueur de la chaîne d'acides gras qu'ils contiennent.

- Les lipides à longue chaîne (aussi appelés TCL) sont, comme leur nom l'indique, composés d'acides gras plus longs.
- Les lipides à chaîne moyenne (ou TCM) sont composés d'acides gras dont la longueur de chaîne est plus courte.

Vous vous demandez peut-être pourquoi ces lipides sont importants dans le cadre de l'alimentation entérale. En fait, les deux types de lipides sont importants, et nous avons besoin de TCL pour fournir des éléments nutritifs essentiels à notre organisme, appelés acides gras essentiels. Toutefois, les TLC sont plus difficiles à digérer que les TCM. Pour cette raison, les TCM sont souvent ajoutés en plus grandes quantités dans les préparations pour l'alimentation entérale destinées aux personnes qui pourraient avoir de la difficulté à digérer et à absorber les aliments.

Les TCM sont plus faciles à absorber que les TCL, ce qui explique pourquoi ils sont souvent ajoutés aux préparations destinées aux personnes qui présentent des problèmes digestifs.

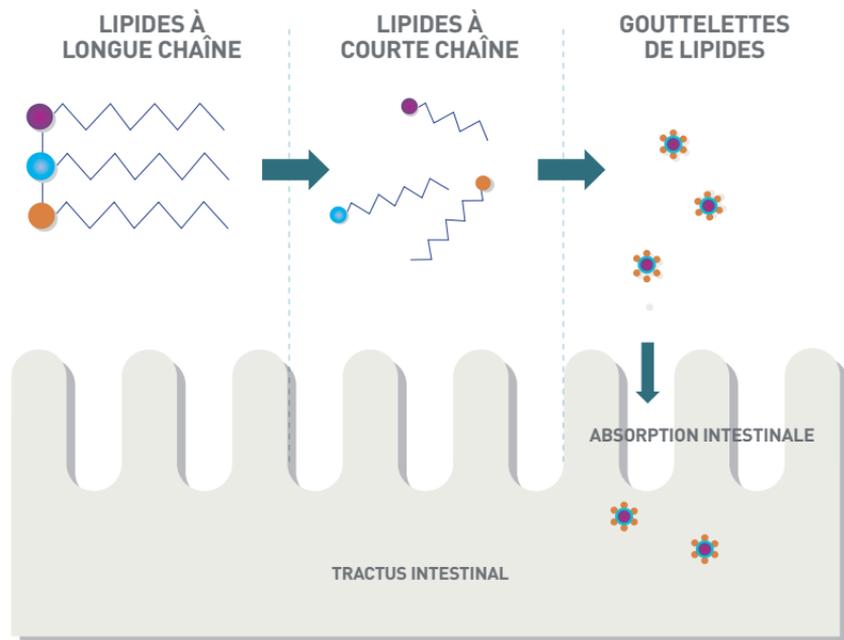
## COMMENT SE DÉROULENT LA DIGESTION ET L'ABSORPTION DES LIPIDES?

Les TCL doivent passer par de nombreuses étapes pour être digérés et absorbés par l'organisme.

Tout d'abord, ils ont besoin de sucs digestifs spéciaux, appelés enzymes et bile.

Ensuite, lorsqu'ils sont réduits en particules plus petites, ils sont regroupés et mélangés à d'autres substances, tels que les vitamines et le cholestérol, avant de pouvoir être absorbés par l'organisme.

Les TCM, en revanche, n'ont pas besoin d'être réduits en particules plus petites ou d'être regroupés pour être absorbés par l'organisme.



# Qu'est-ce que la dysfonction gastro-intestinale?

Certaines personnes sont atteintes d'affections qui, bien qu'elles ne les empêchent pas de manger normalement, affectent le fonctionnement de leur système gastro-intestinal, si bien qu'elles ne peuvent absorber tous les éléments nutritifs dont elles ont besoin dans leur alimentation.

## QUELLES SONT LES CAUSES POSSIBLES DE LA DYSFONCTION GASTRO-INTESTINALE?

Il existe de nombreuses raisons pour expliquer une dysfonction gastro-intestinale. En voici quelques-unes:

- Réduction de la longueur de l'intestin (par exemple, en raison d'une chirurgie)
- Maladie intestinale qui nuit à l'absorption
- Problème de santé ou maladie qui réduit la capacité de l'organisme à absorber les nutriments

## COMMENT LES PERSONNES QUI PRÉSENTENT UNE DYSFONCTION GASTRO-INTESTINALE PEUVENT-ELLES OBTENIR LES NUTRIMENTS DONT ELLES ONT BESOIN?

Lorsqu'une personne ne parvient pas à tirer l'apport nutritionnel et l'énergie dont elle a besoin des aliments qu'elle consomme, elle doit le faire autrement. L'une des méthodes est appelée «alimentation entérale» ou alimentation par sonde.

## En quoi consiste le système gastro-intestinal?

Le système gastro-intestinal, ou système GI, est le nom donné aux parties de votre organisme qui sont utilisées pour décomposer, transformer et absorber les aliments.





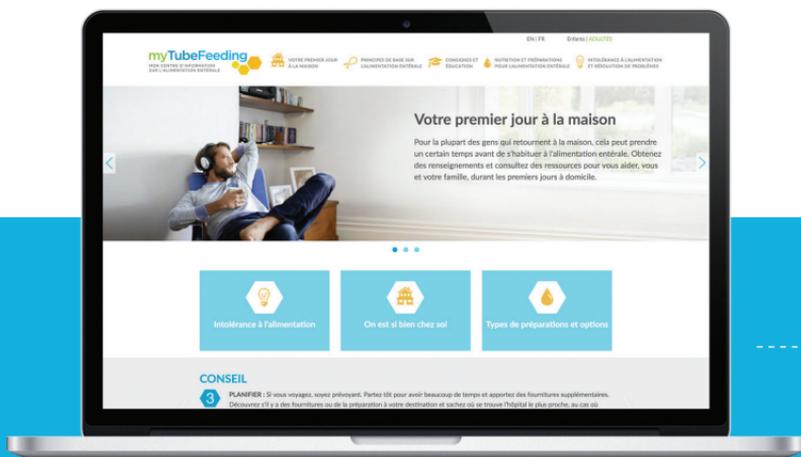
# Alimentation entérale

Nous avons tous besoin de nutriments et d'énergie pour vivre, mais en présence de certaines affections, l'organisme peut avoir de la difficulté à obtenir les éléments nutritifs dont il a besoin à partir des aliments ou des suppléments nutritionnels consommés. On peut alors avoir recours à l'alimentation entérale pour obtenir les éléments nutritifs dont l'organisme a besoin. Les préparations pour l'alimentation entérale sont des aliments liquides qui fournissent les éléments nutritifs et l'eau dont vous avez besoin chaque jour.

Cela peut prendre un certain temps avant de s'habituer à l'alimentation entérale, ce qui est normal. Accordez-vous du temps pour vous adapter et posez des questions! En acquérant des connaissances, vous vous sentirez plus à l'aise et mieux préparé.

## QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION ENTÉRALE?

L'alimentation entérale vise à fournir un apport nutritionnel, à plus ou moins long terme, aux personnes qui ne peuvent pas manger ni boire suffisamment. L'alimentation entérale peut être nécessaire pour diverses raisons. De même, la sonde pour alimentation peut être placée à différents endroits.



**SONDE NASOGASTRIQUE  
OU «SONDE NG»**

La sonde est insérée dans une narine et passe par l'oesophage pour rejoindre l'estomac.

**SONDE NASOJÉJUNALE  
OU «SONDE NJ»**

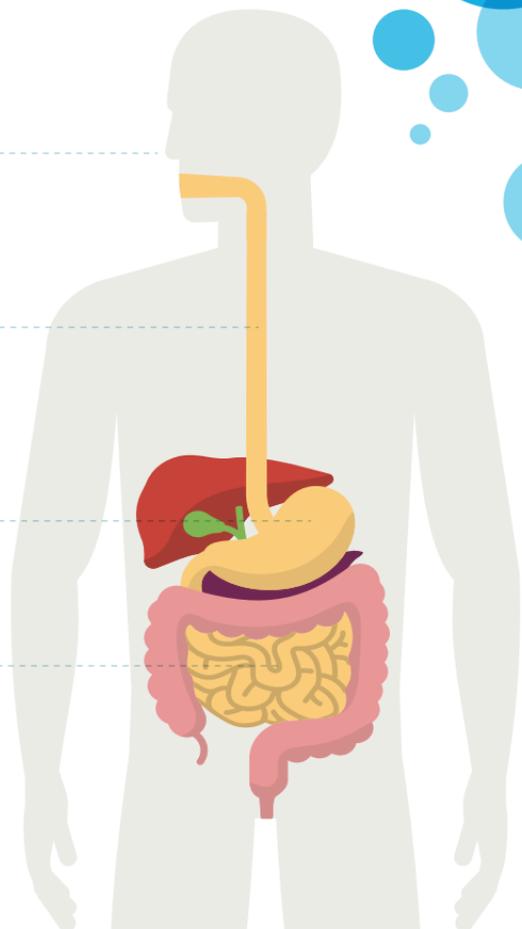
La sonde est insérée dans une narine, passe par l'oesophage, puis par l'estomac pour rejoindre l'intestin grêle.

**SONDE DE GASTROSTOMIE  
OU «SONDE G»**

La sonde est introduite directement dans l'estomac par une petite ouverture pratiquée dans la peau.

**SONDE DE JÉJUNOSTOMIE  
OU «SONDE J»**

La sonde est introduite directement dans le jéjunum, ou intestin grêle, par une petite ouverture pratiquée dans la peau.



Visitez le site [mytubefeeding.ca/fr](http://mytubefeeding.ca/fr) pour obtenir de plus amples renseignements, des ressources et des conseils sur l'alimentation entérale à la maison.

### **EN QUOI CONSISTE UNE INTOLÉRANCE À L'ALIMENTATION ENTÉRALE?**

Au moment de commencer une nouvelle routine, il est normal que votre organisme prenne quelques jours pour s'habituer. Toutefois, il peut y avoir des moments où vous vous sentez mal et où vous n'arrivez pas à prendre votre alimentation entérale chaque jour, il peut s'agir d'une intolérance.

L'intolérance peut devenir problématique si vous ne recevez pas les éléments nutritifs et l'eau nécessaires ou si vous avez des symptômes désagréables.

### **QUE PUIS-JE FAIRE EN CAS D'INTOLÉRANCE À L'ALIMENTATION ENTÉRALE?**

Vous pouvez en parler à votre professionnel de la santé, qui vous recommandera un certain nombre de mesures à essayer pour soulager votre intolérance. L'une des mesures suggérées peut comprendre l'utilisation d'une solution d'alimentation entérale spécialisée, comme PEPTAMEN, pour réduire au minimum la sensation de malaise et vous aider à obtenir les éléments nutritifs dont votre organisme a besoin chaque jour. Pour trouver des solutions à certains problèmes courants liés à l'alimentation entérale, visitez le site [mytubefeeding.ca/fr](http://mytubefeeding.ca/fr).



## QUELS SONT LES SYMPTÔMES DE L'INTOLÉRANCE À L'ALIMENTATION ENTÉRALE?

L'intolérance à l'alimentation entérale est souvent caractérisée par des signes ou des symptômes, qui peuvent varier d'une personne à l'autre.

Voici quelques exemples de symptômes courants:



Maux de coeur, nausées ou vomissements



Diarrhée



Ballonnements de l'estomac ou sensation de plénitude



Constipation

Ces symptômes n'évoquent pas nécessairement une intolérance – en cas de symptôme ou de problème causé par la préparation, même si ce symptôme ou problème ne figure pas dans la liste précédente, parlez à votre professionnel de la santé.

# Est-ce que **PEPTAMEN**<sup>®</sup> vous convient?

Au moment de choisir une préparation pour l'alimentation entérale avec votre professionnel de la santé, il y aura beaucoup d'éléments à prendre en considération, dont le nombre de calories dont vous avez besoin quotidiennement, les teneurs en macronutriments requises et les autres besoins précis que vous pourriez avoir.

## PRÉPARATIONS NUTRITIONNELLES ENTÉRALES

PEPTAMEN est une gamme de préparations nutritionnelles spécialisées conçues pour aider les patients qui ont besoin d'une préparation facile à digérer et à absorber pour l'organisme. Ces caractéristiques peuvent être utiles pour aider à gérer une intolérance à l'alimentation entérale ou une intolérance gastro-intestinale.

Les préparations PEPTAMEN sont toutefois différentes des autres préparations pour l'alimentation entérale, car certains des éléments nutritifs qu'elles contiennent, comme les protéines et les lipides, ont été réduits en particules plus petites pour les rendre plus faciles à digérer. Ces préparations sont souvent appelées «préparations à base de peptides», car elles contiennent des petites particules de protéines appelées peptides. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les protéines, reportez-vous à la section qui traite de l'apport nutritionnel et de la digestion.

## LES PROTÉINES NE SONT PAS TOUTES LES MÊMES.

Dans le cadre d'une simulation de la phase de digestion acide dans l'estomac\* à l'aide de deux préparations différentes, la préparation de protéines de lactosérum à 100 % demeure liquide dans le milieu acide, comparativement à la préparation contenant un mélange de protéines de lactosérum et de caséine.

\* Dans des conditions de laboratoire, avec une préparation prête à servir (pH de 4,5, incubée pendant 30 minutes à 37 °C). Il ne s'agit pas d'une illustration du processus de digestion entier, qui est un processus complexe commençant dans la bouche et l'estomac et se poursuivant tout au long du tractus gastro-intestinal. Consultez votre professionnel de la santé si vous avez des questions.

## COMMENT LES PRÉPARATIONS PEPTAMEN DIFFÈRENT-ELLES DES AUTRES PRÉPARATIONS À BASE DE PEPTIDES?

Pour comprendre les différences, jetons un coup d'oeil aux protéines et aux lipides qui composent les préparations PEPTAMEN.

1

Les protéines dans les préparations PEPTAMEN ont été décomposées en unités de peptides de plus petite taille par rapport aux autres préparations à base de peptides, ce qui peut aider votre organisme à assimiler les protéines provenant de la préparation PEPTAMEN<sup>6-7</sup>.

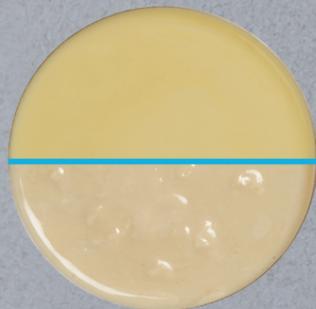
2

Les protéines dans les préparations PEPTAMEN sont des protéines de lactosérum à 100 %.

3

Les préparations PEPTAMEN offrent aussi un mélange de lipides particulier. Dans ce mélange, entre 50 et 70 % des lipides totaux sont des TCM, qui sont faciles à absorber pour l'organisme<sup>8-9</sup>.

Les protéines de lactosérum peuvent aider à la digestion, car ces protéines restent sous forme liquide dans l'estomac comparativement aux protéines de caséine. Cette caractéristique peut s'avérer importante pour aider l'estomac à se vider plus rapidement et pour réduire le reflux<sup>1-5</sup>.



**PEPTAMEN<sup>®</sup> 1.5**

Préparation de protéines de lactosérum à 100 %



**AUTRE MARQUE à 1,5 cal/ml**

Préparation à base d'un mélange de protéines provenant à 70 % de lactosérum et à 30 % de caséine

# La différence PEPTAMEN®



Les préparations PEPTAMEN sont offertes depuis plus de 25 ans, ont fait l'objet de nombreuses études et sont le **choix des professionnels de la santé.**



Les préparations PEPTAMEN sont les seules préparations à base de peptides provenant à **100 % de protéines de lactosérum**, qui quittent rapidement l'estomac pour favoriser la tolérance à l'alimentation entérale et la tolérance gastro-intestinale.



Les préparations PEPTAMEN contiennent de **petits peptides faciles à absorber**, contrairement à d'autres préparations à base de peptides.



Les préparations PEPTAMEN contiennent une **grande quantité de lipides TCM** (entre 50 et 70 %). Ces TCM peuvent être plus rapidement absorbés par l'organisme pour fournir de l'énergie.



La marque PEPTAMEN offre la **gamme la plus complète** de préparations à base de peptides conçues pour répondre aux différents besoins nutritionnels.

# Produits PEPTAMEN®

## PEPTAMEN® Tetra



1.0 non aromatisé  
(24 x 250 ml)



1.0 Prebio<sup>MC</sup> vanille  
(convient pour usage oral)  
(24 x 250 ml)



1.5 non aromatisé  
(24 x 250 ml)



1.5 vanille  
(convient pour usage oral)  
(24 x 250 ml)



AF 1.2 non aromatisé  
(24 x 250 ml)



Intense 1.0 Hyperprotéiné  
non aromatisé  
(24 x 250 ml)

## PEPTAMEN® ULTRAPAK®



1.0 Prebio<sup>MC</sup>  
(4 x 1,5 L)



1.5  
(6 x 1,0 L)



AF 1.2  
(6 x 1,0 L)



Intense 1.0 Hyperprotéiné  
(6 x 1,0 L)

Pour plus de renseignements, communiquez avec votre professionnel de la santé.

Lorsque vous avez l'information dont vous avez besoin, il est plus facile d'intégrer l'alimentation entérale à votre mode de vie.

Votre équipe soignante est à votre disposition pour vous aider.

**Vous trouverez également des renseignements utiles à l'adresse [mibtubefeeding.ca/fr](http://mibtubefeeding.ca/fr).**



**Références:** 1. Alexander DD, et coll. *World J Gastro Pharmacol Ther.* 2016;7[2]:306-319. 2. Dangin M, et coll. *J of Nutr.* 2002;132:3228S-3233S. 3. Hannelore D. *Annual Rev Physiology.* 2004;66:361-84. 4. Khoshoo V et Brown S. *Eur J of Clin Nutr.* 2002;56:656-8. 5. Minor G et Storm H. *Global Ped Health.* 2016;3:1-6. 6. Gilbert ER, Wong EA, Webb KE. *J Anim Sci.* 2008;86:2135-2155. 7. Hannelore D. *Anl Rev Physiology.* 2004;66:361-84. 8. Martindale R, et coll. Tiré de: Gottschlich M (éd.). 2007. *Core Curr ASPEN.* 9. Hise M et Brown J. Tiré de: Mueller C (éd.). 2012. *Core Curr ASPEN.*

Toutes les marques de commerce sont la propriété de la Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Suisse.