SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION

FICHE D'AIDE À LA PRESCRIPTION DE COMPLÉMENTS NUTRITIONNELS ORAUX

LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION
LE COLLECTIF

MÉDECINS

LES COMPLÉMENTS NUTRITIONNELS ORAUX, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Les compléments nutritionnels oraux (CNO) sont des préparations **hyperénergétiques et/ou hyperprotéiques**.

Ils sont destinés à compléter l'alimentation en cas de dénutrition. Ils se présentent sous diverses formes : **boissons, crèmes, soupes, jus, biscuits**, etc., avec des goûts et des textures variés.

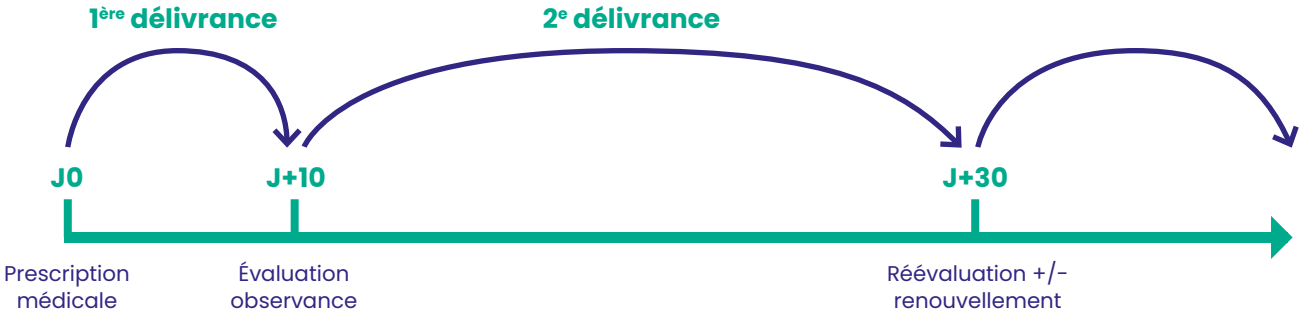
LES CNO NE REMPLACENT PAS UN REPAS : ILS COMPLÈTENT L'ALIMENTATION. L'ALIMENTATION DOIT ÉGALEMENT ÊTRE ADAPTÉE POUR OPTIMISER LA DENSITÉ ÉNERGÉTIQUE ET PROTÉIQUE DES REPAS.

QUAND PRESCRIRE ?

Les CNO sont destinés aux personnes **dénutries**[1] en particulier dans les cas de **perte de poids**, de **maigreur** ou de **faiblesse musculaire** associés à une perte d'appétit ou d'**apports alimentaires insuffisants**, dans le cadre de pathologies aiguës ou chroniques, et lorsque les conseils diététiques sont insuffisants.

MODALITÉS DE PRESCRIPTION

- Prescription **initiale pour 1 mois** (1ère délivrance par le pharmacien pour 10 jours),
- Renouvelable à 1 mois **et tous les 3 mois** après réévaluation de l'état nutritionnel



QUI PRESCRIT ?

- Le **médecin**[2] prescrit les CNO pour qu'ils soient remboursés par l'Assurance Maladie.
- Le **diététicien** évalue les apports et les habitudes alimentaires et préciser les apports protéino-énergétiques nécessaires pour atteindre les besoins nutritionnels. Le diététicien peut conseiller la prise de CNO, aider au choix du type de CNO et prodiguer les conseils afin de favoriser l'observance.
- Le **pharmacien** pourra adapter, selon l'observance, les formes et arômes dans la limite des apports en énergie et protéines prévus par la prescription.

Cette bonne complémentarité est la garantie d'une prise en charge optimale.

COMMENT PRESCRIRE ?

Il est recommandé que le médecin précise les apports souhaités en énergie (nombre de kcal) et en protéines sur l'ordonnance, en lien avec l'évaluation nutritionnelle réalisée, idéalement par un diététicien.

Les échanges avec le patient permettent d'orienter la **forme** (boisson lactée, crème, jus, plat salé ou produit céréalier) et les **saveurs** qui semblent au mieux respecter ses goûts, pour améliorer l'observance.

1. Critères diagnostiques de la dénutrition chez les adultes et personnes âgées de 70 ans et plus, HAS 2019 et 2021.
2. Dans certaines conditions particulières, les diététiciens ou les infirmiers en pratiques avancées peuvent prescrire les CNO.

QUE PRESCRIRE ?

EN DEHORS D'INFORMATIONS PLUS PRÉCISES SUR LES APPORTS ET LES BESOINS NUTRITIONNELS, L'OBJECTIF RECOMMANDÉ EST D'ATTEINDRE AU MINIMUM 400 KCAL ET/OU 30 G DE PROTÉINES PAR JOUR. LES FORMULES LES PLUS CONCENTRÉES PERMETTRONT D'ATTEINDRE CET OBJECTIF AVEC 1-2 PRODUITS PAR JOUR.

Différentes gammes de CNO existent, les critères de choix reposent sur :

- la **valeur nutritionnelle** (apport en protéines et kcalories),
- la **forme** (boissons, desserts ou gâteaux),
- le **goût** (salé ou sucré, lacté ou aux fruits)
- les **capacités de déglutition** (liquide ou épais)

À PRÉCISER SUR L'ODONNANCE

La forme	*Le type*	*Le volume*	*L'apport nutritionnel*[3] *P = protéine*
Boisson HP/HC	Lactée	125 ml	300 KCAL – 18 G DE P
		200 ml	360 KCAL – 20 G DE P 400 KCAL – 20 G DE P 350-480 KCAL – 29-32 G DE P
		300 ml	540 KCAL – 30 G DE P 600 KCAL – 30 G DE P 720 KCAL – 29 G DE P
	Fruitée	200 ml	270 KCAL – 8 G DE P 300 KCAL – 8 G DE P 300 KCAL – 10-14 G DE P
Dessert HP/HC	Crème lactée	125 g	263 KCAL – 14 G DE P
		200 g	300 KCAL – 18 G DE P 360 KCAL – 20 G DE P 400 KCAL – 20 G DE P
	Yaourt	200 g	300 KCAL – 12 G DE P 300 KCAL – 14 G DE P 360 KCAL – 20 G DE P
	Riz au lait	200 g	300 KCAL – 14 G DE P
	Dessert aux fruits	125 g	190-200 KCAL – 9 G DE P
		200 g	300 KCAL – 11 G DE P
Plat salé HP/HC	Potage	200 ml	360-400 KCAL – 20 G DE P
		80 g + eau	360 KCAL – 20 G DE P
	Purée	200 g	360-400 KCAL – 20 G DE P
Produit céréalier	Pain brioché	65 g	196 KCAL – 13 G DE P
	Biscuits	2 sachets (8)	246 KCAL – 11 G DE P 360 KCAL – 10 G DE P
	Cake	45 g	187 KCAL – 8 G DE P
	Madeleines	1 sachet (2)	155 KCAL – 8 G DE P

3. Donné à titre indicatif, certaines préparations peuvent varier modérément.

DÉNUTRITION

2 millions

de personnes
en situation
de **dénutrition**

30% des personnes hospitalisées

10% des enfants hospitalisés

10% des personnes à domicile de + de 70 ans

40% des malades atteints de cancer

POUR S'INFORMER

WWW.LUTTECONTRE
LADENUTRITION.FR

RECOMMANDATIONS
HAS

RECOMMANDATIONS
SFNCM

AG2R
LA MONDIALE