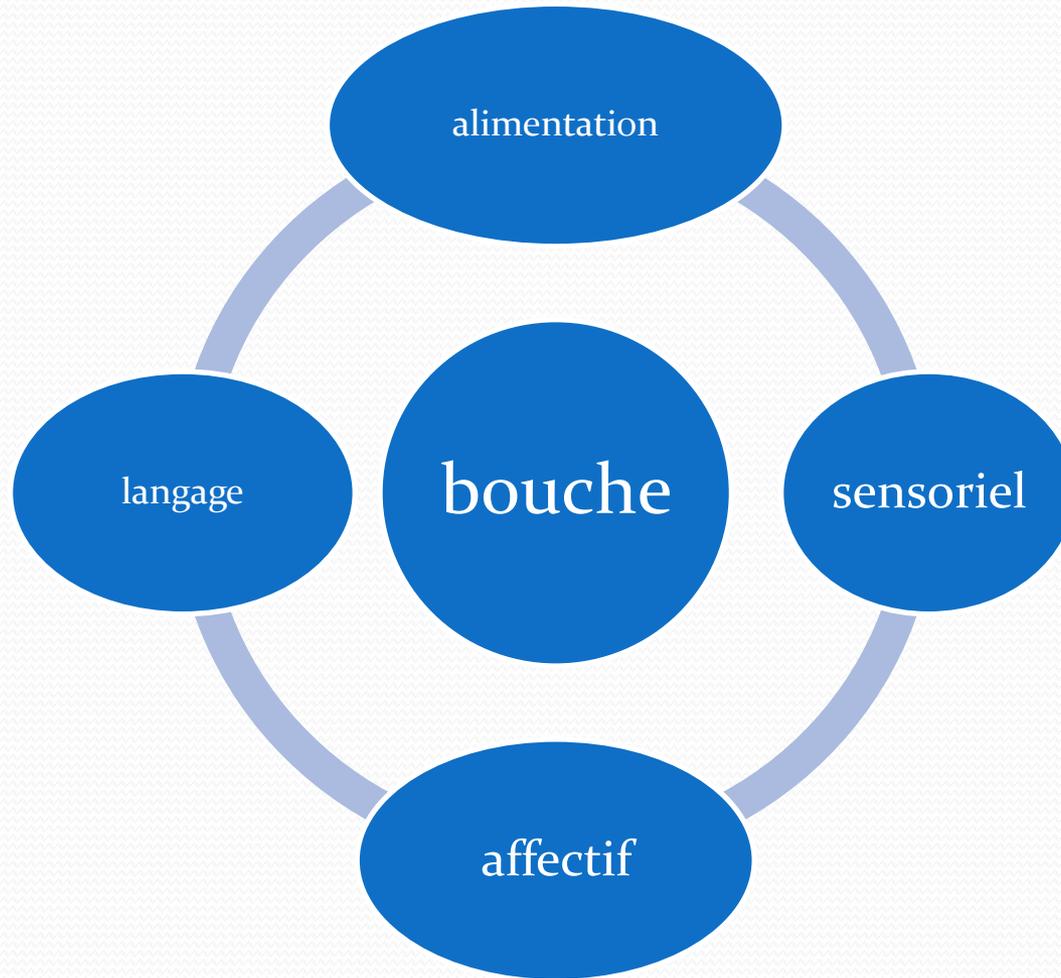


GROUPE SENSORIEL CAMSP Firminy

A.FAURE orthophoniste
D.GEFFROY psychomotricienne

La bouche à la croisée de compétences



La bouche: lieu d'émergence du calme et de la sécurité



Quand la bouche est un lieu de souffrances et d'angoisse.....

Tétée
difficile

Angoisse
répulsion

Investissement
sphère orale
perturbé

4 enfants

Une histoire qui commence mal

Enfants:
troubles
alimentaires
précoces et
intégration
sensorielle
Retard
psychomoteur

Mère:
Angoisse en
lien avec la
pathologie

Maladie:
➤ Hypoplasie
cœur+laryngomalacie(I)
➤ Oesophagite à
eosinophiles(C)
➤ Inversion
chromosome 12(J)
➤ Syndrome
polymalformatif(D)

TACA

Lien:
Inséculaire
anxieux

Environnement:
Père présent
Couple
Présence de tiers

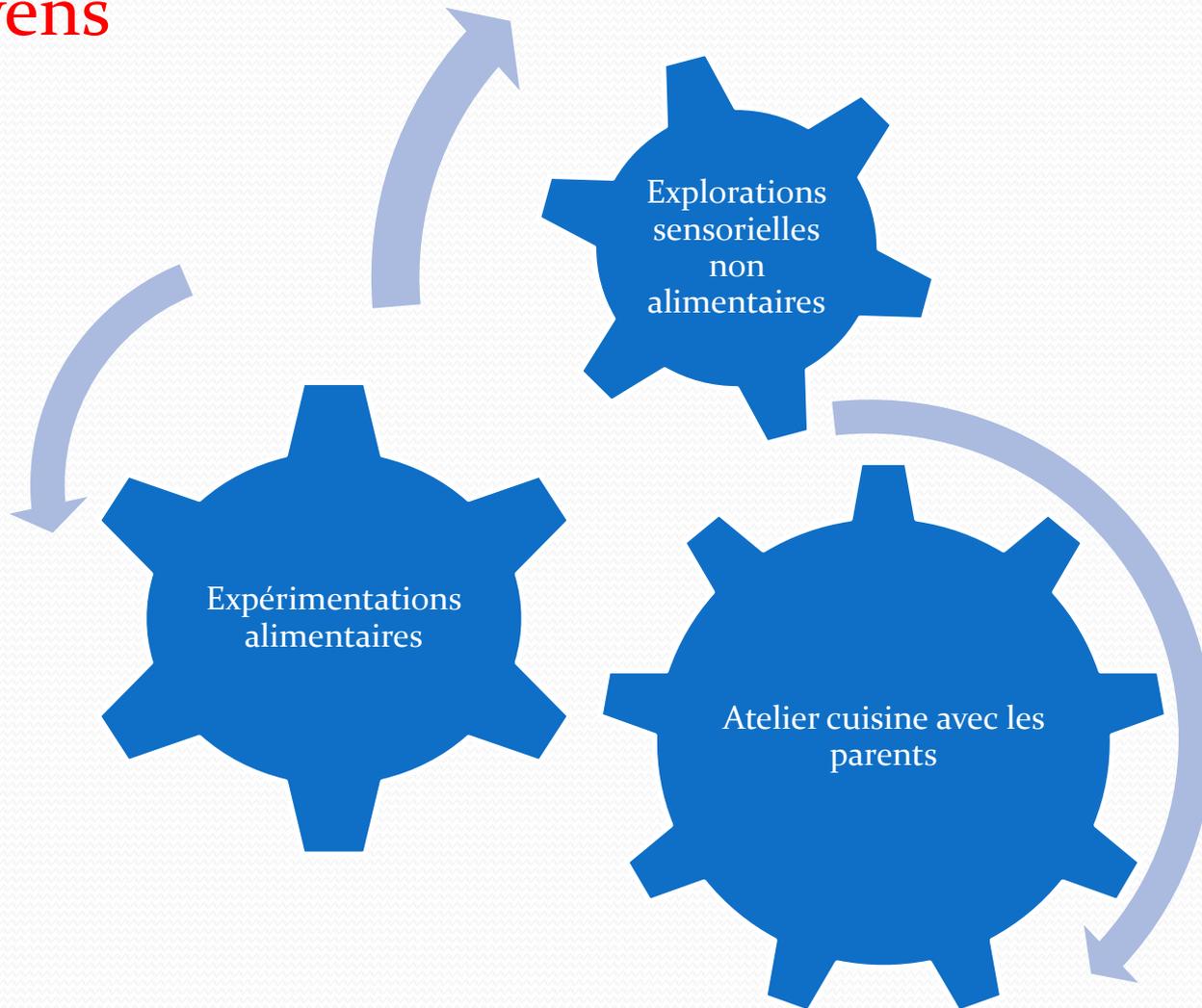
Objectifs:

Favoriser intégration et lien corps-sensations-émotions

Soutenir développement et maîtrise espace oral

Soutenir les familles dans leurs capacités à s'ajuster

Moyens



En s'appuyant sur les qualités contenantes du groupe

Explorations sensorielles:



Proposer des explorations sensorielles en faisant varier différents supports suivant stades hypersensibilité Leblanc



Favoriser l'imitation et les interactions



Offrir un lieu de partage et de plaisir sensoriel et relationnel

Stades d'hypersensitivité de Leblanc

Hypersensitivité tactile	Hypersensitivité orale
Stade5: aversion contact corporel et toucher de tout type matières (peu ou pas exploration jouets, nauséeux peut être déclenché par toucher).	Stade 5: aucun accès au visage possible.
Stade4: toucher corps possible + matières franches et sèches mais aversion pour matières fluides, mouillées et collantes	Stade4: toucher zones péri orales(joues, menton) autres zones défendues.
Stade3: toucher corps+matières franches, sèches, fluides possible.Aversion pour matières collantes et molles	Stade 3: zones exo buccales (joues, menton, lèvres) zones endo buccales défendues
Stade2: toucher corps+matières et textures franches, sèches, molles non collantes. Aversion pour matières collantes au doigt et aériennes	Stade 2: toucher zones exo buccales possible. Petits massages sur gencives et joues, partie antérieure possible
Stade1: toucher possible jusqu'aux matières collantes	Stade1: massages sur gencives, joues parties ant. Palais et pointe langue

médiations

	Textures et matières non alimentaires	Textures et matières alimentaires
Franches sèches	Balles picots, brosse, graber, bâtonnets bois, brosse dents électrique	Pâtes crues, gâteaux secs, carrés chocolat, sucette, fruits et légumes crus avec peau.
Fluides	Balles pompon, plumes, coton, billes polystyrène, papier, playmaïs	Semoule, sucre, riz, farine, chocolat poudre
Mouillées	peinture	Yaourt, compote, légumes et fruits épluchés
collantes	Pâte modeler, playmaïs mouillé, sable	Légumes cuits, miel, pâte tartiner, guimauve

Explorations corporelles

Stade 5: massages fermes, parcours sur tapis de différentes textures

Stade 4: toucher matières franches et sèches

Stade 3: toucher matières fluides

Stade 2: toucher matières mouillées

Stade 1: toucher matières collantes

Explorations orales

Stade 5: jeux mimiques, bruitages, comptines

Stade 4: massages péri buccaux, souffle (bulles...).

Stade 3: approche péri buccale-lèvres: léchage, paille, bruitages....

Stade 2: approche endo buccale: jouer à manger...

Stade 1: croquer, mâcher....

Lien entre explorations tactiles non alimentaires et alimentaires non systématique

Dimension symbolique de l'alimentation



La bouche: seuil entre le dedans et le dehors



L'aliment: porteur de symboles, constitutif du sujet, de son identité, de son histoire.



Expérimentations alimentaires

Découvertes sensorielles

- odorat
- Goût
- Visuel
- Corporel
- tactile

Se réappropriier les aliments à travers des manipulations

- Verser
- Couper
- Laver
- Éplucher
- Mélanger
- remuer

Expérimenter la transformation des aliments

- Cuire
- Râper
- Écraser
- presser



« dis moi et j'oublierai, montre moi et je me
souviendrai, implique moi et je comprendrai »
Confucius

Atelier cuisine avec les parents



Soutenir les parents dans leur capacité à proposer des expériences sensorielles culinaires à la maison.

Plaisir à manipuler ensemble

Plaisir à échanger autour de l'aliment

Échange entre les parents

Cadre et dispositif:

- Co animation orthophoniste/psychomotricienne
- Groupe fermé de 4 enfants de 2;6 à 5;6
- Une séance hebdomadaire de 50 min
- Durée déterminée de 12 à 15 mois
- Atelier cuisine une fois tous les 2 mois environ sur temps du groupe
- Temps réflexion ponctuel avec une psychologue du CAMSP
- Photos des enfants données aux parents tous les 2 mois environ

Indications

4 ou 5 enfants de – 6 ans

Troubles sensoriels associés à des troubles alimentaires et/ou du comportement alimentaire

Pas de déficience sévère

Pas de trouble sévère de la personnalité

Déroulement de la séance:

- Enlever chaussures et chaussettes
- Comptine d'accueil « promenons nous dans les bois » associée à un parcours sensoriel autour du grand bac.
- Explorations sensorielles dans grand bac: une seule matière qui peut être présentée dans petits sacs.
- Expérimentations alimentaires autour de la table: enfilage du tablier, un ou deux aliments dont la texture est en lien avec matière explorée dans bac. Invitation à goûter l'aliment.
- Toilette: lavage des mains.

Déroulement de l'atelier cuisine

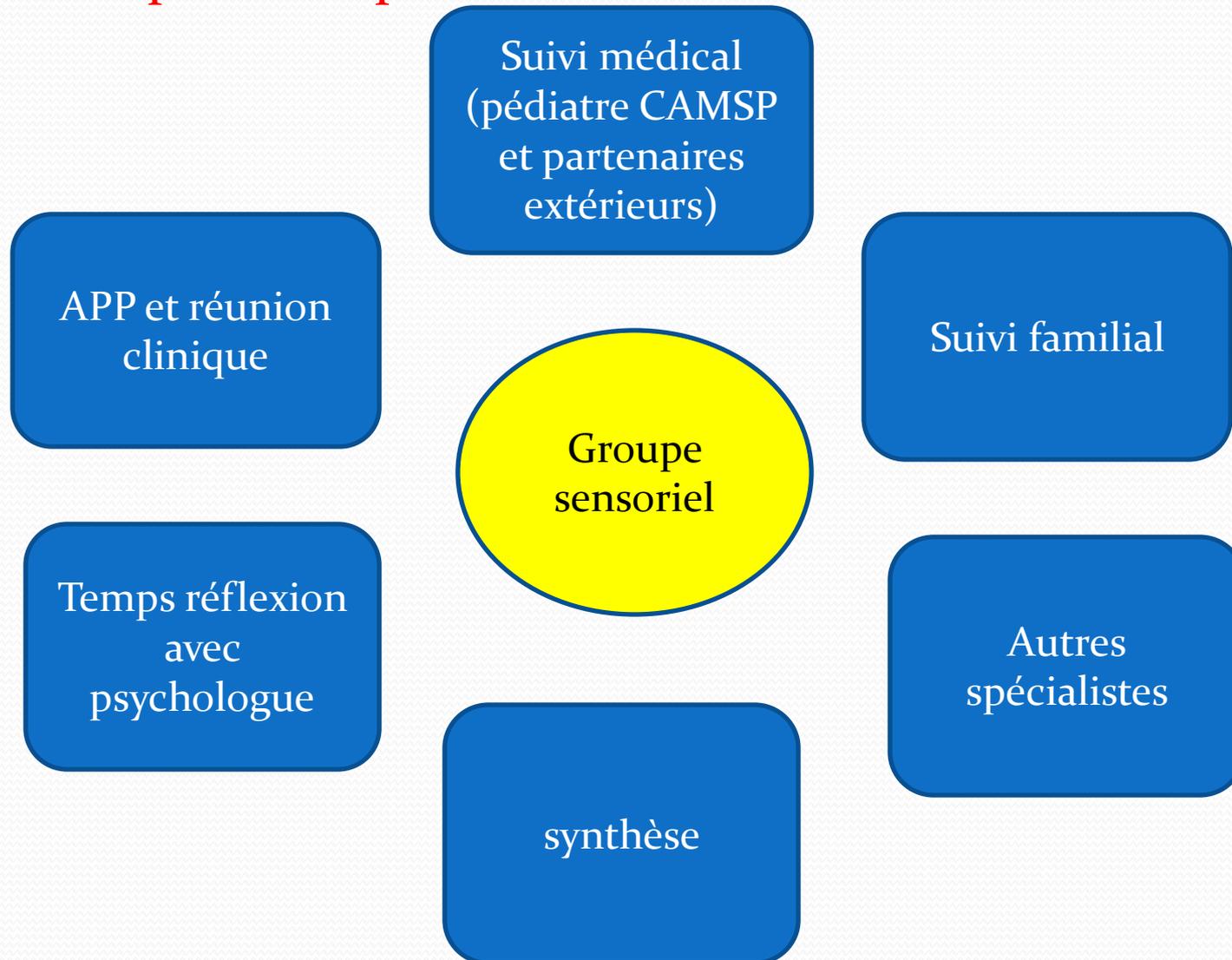
- Parents et enfants accueillis autour de la table
- Lavage des mains et enfilage du tablier
- Proposition d'expérimentations alimentaires en vue de préparer un plat
Importance de la narrativité(raconter l'aliment, ses goûts, son ressenti)
- Propositions de goûter la préparation
- Lavage des mains
- Enfants rapportent le plat à la maison

Quelques précisions:

Dispositif souple qui s'ajuste en fonction:

- Pathologie spécifique des enfants (allergie sévère).
- Niveau de compétences: explorations sensorielles privilégiées /expérimentations alimentaires avec atelier cuisine pour des enfants polyhandicapés.
- Temps atelier cuisine avec les parents peut être remplacé par un temps de repas sans les parents et un groupe parents associé pour des enfants poly handicapés.

Etayage indispensable d'une équipe pluridisciplinaire



En conclusion

Problématique complexe



Dispositif original

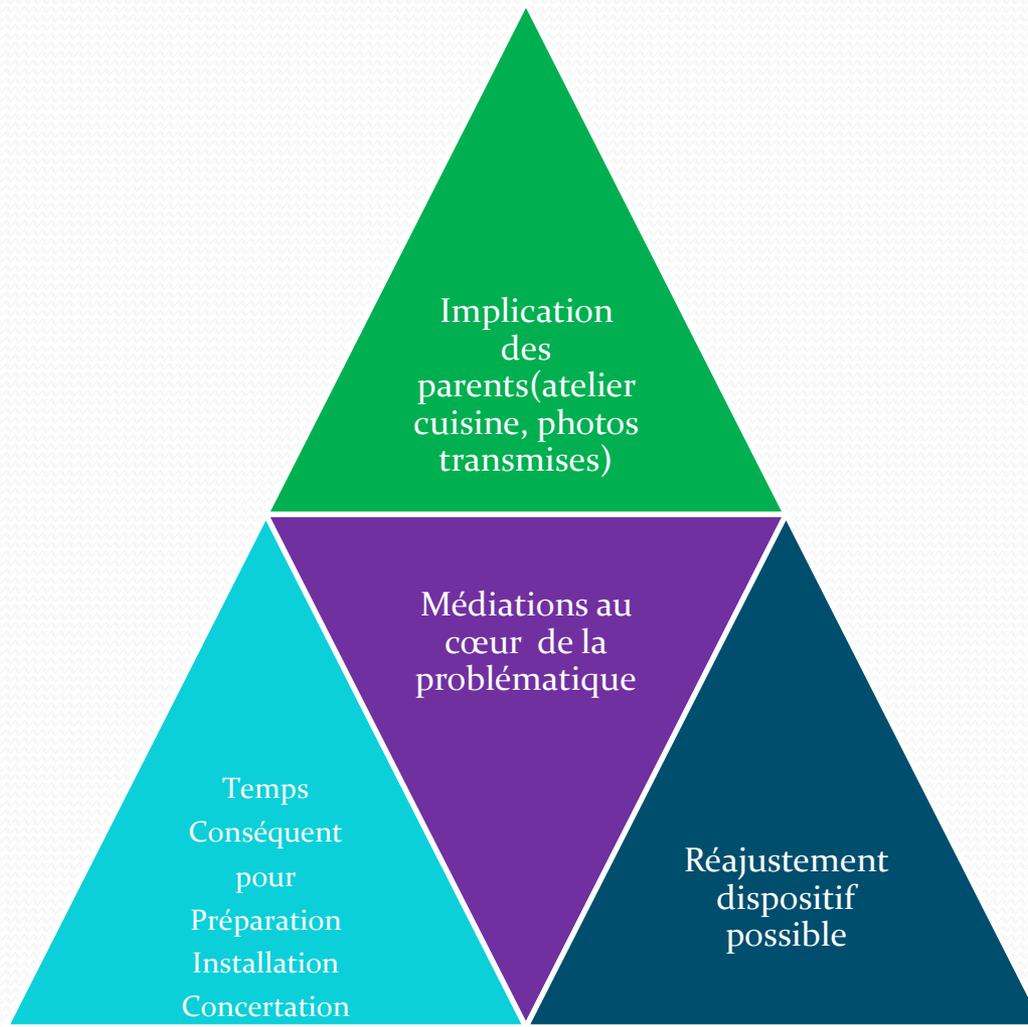
Problématique complexe

Intrication de troubles médicaux, sensoriels,
relationnels

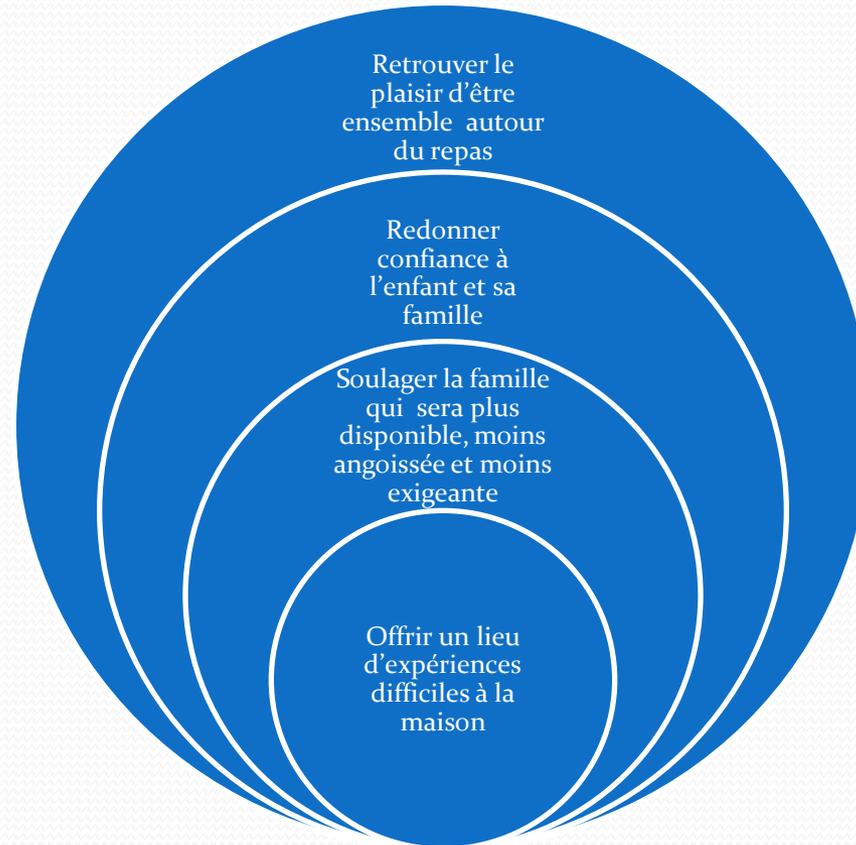
Période sensible pour explorations sensorielles,
diversification alimentaire et passage morceaux dépassée

Souffrance familiale intense réactivée à chaque
repas

Particularités du dispositif



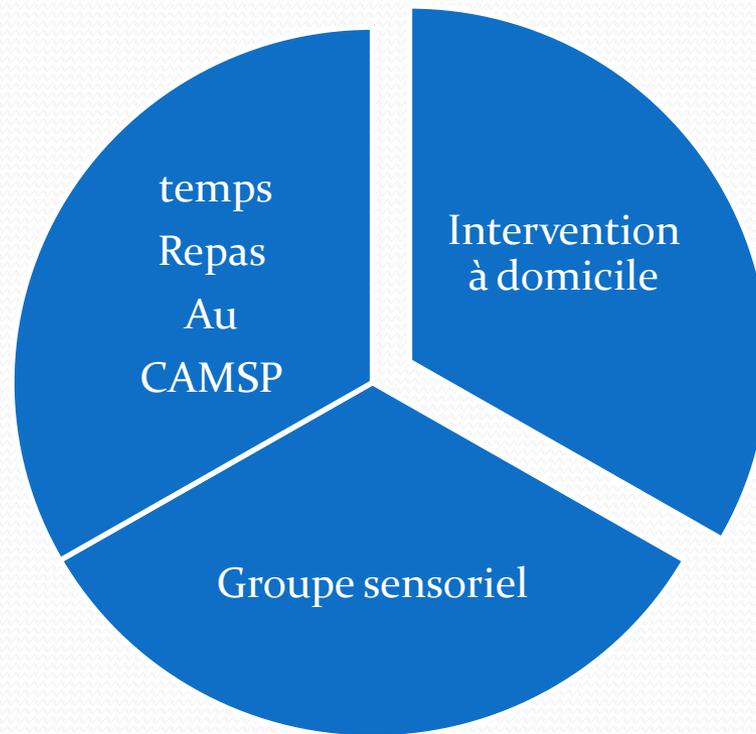
Intérêts du groupe sensoriel

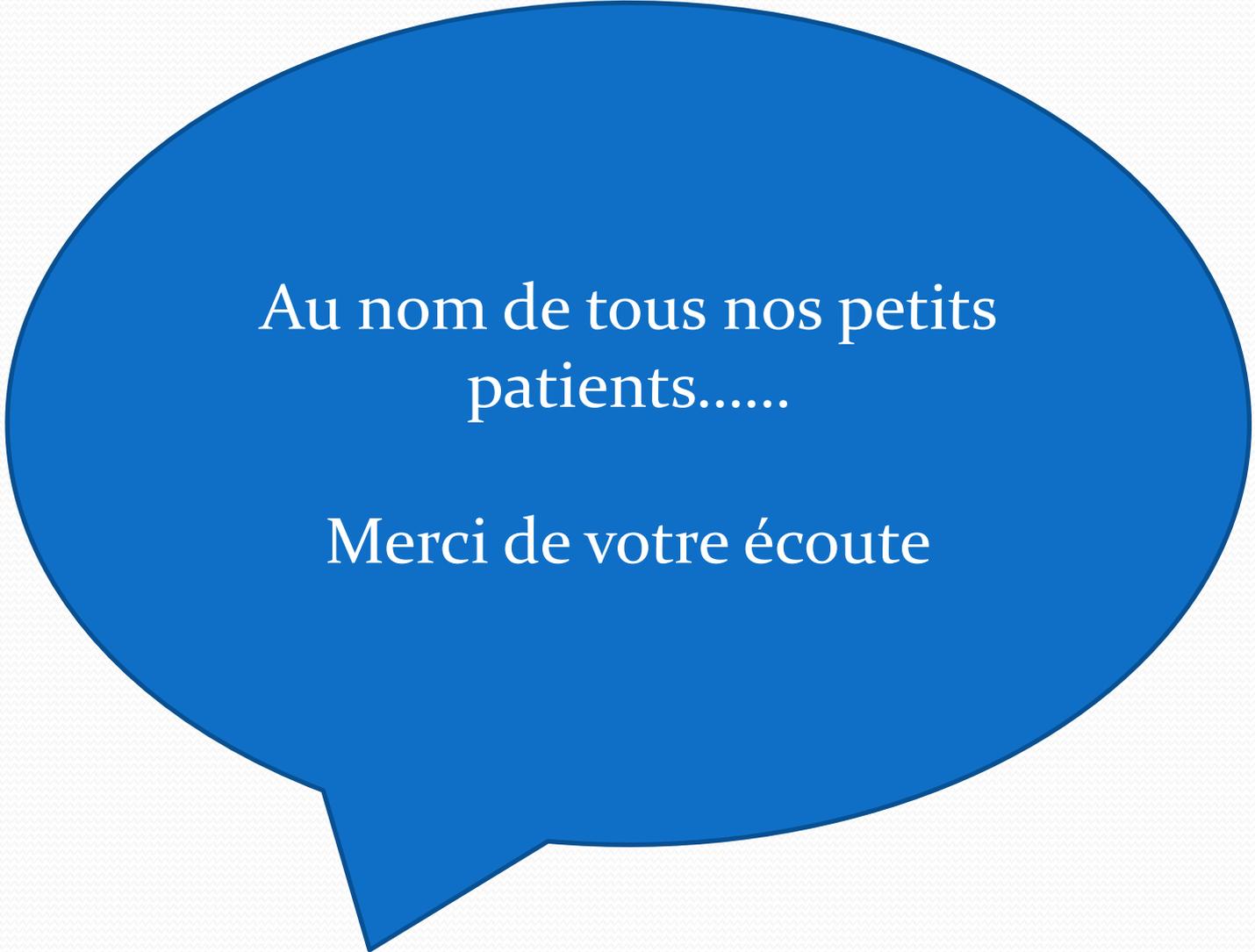




Et pour la suite.....

Un groupe au cœur d'un projet élargi





Au nom de tous nos petits
patients.....

Merci de votre écoute