

Mail: <a href="mailto:sroal.formation.sas@gmail.com">sroal.formation.sas@gmail.com</a>
N° de déclaration: 42680236868

# Rééduquer par les odeurs : quelles applications en pratique orthophonique ?

Déroulé pédagogique détaillé

## Jour 1:

Matin (9h-12h30)

## Présentation (9h00-9h45)

Tour de table : présentation et attente des participants, expériences dans le domaine

Questionnaire préformation : évaluation des connaissances des stagiaires

Présentation du déroulé des deux journées de formation.

Méthode démonstrative : échanges avec les participants

## Introduction (9h45-11h00)

Objectif: Découvrir l'olfaction et ses possibles utilisations en orthophonie

Déroulé : Le fabuleux pouvoir des odeurs

- Aspects socio-historiques
- Mémoire et émotions mêlées
- Des souvenirs réanimés
- L'olfaction pour équilibrer, stimuler
- La sérénité retrouvée
- Des bienfaits inscrits dans nos gènes
- De la mise en mots des odeurs
- Le circuit limbique de la célèbre madeleine de Proust

Déroulé : Les possibles utilisations de la stimulation olfactive en pratique orthophonique

• Identification des prises en soin où l'olfaction peut être un outil de rééducation : cancérologie, maladies neurodégénératives, troubles de l'oralité alimentaire, troubles de l'intégration sensorielle, dysphagies, aphasies....



Mail: <a href="mailto:sroal.formation.sas@gmail.com">sroal.formation.sas@gmail.com</a>
N° de déclaration: 42680236868

Méthode affirmative : la formatrice transmet son savoir.

Exposé théorique (11h00-12h30)

## Objectifs:

Acquérir des connaissances théoriques sur l'anatomie, la physiologie et les pathologies de l'odorat, du goût et des sens chimiques

#### Déroulé :

- Anatomie et physiologie de l'odorat et des sens chimiques : le système olfactif, le système gustatif, le système trigéminal
- Pathologies et déficits olfactifs et gustatifs
- Conséquences psycho-sociales des troubles de l'odorat et du goût

Pause REPAS 1h (12h30-13h30)

Après-Midi (13h30-17h00)

Séquence 1 : Olfaction et troubles neurologiques (13h30-15h00)

## Objectifs:

Comprendre les liens étroits olfaction/mémoire/émotions/langage

Connaître les déficits et/ou perturbations olfacto-gustatifs dans les atteintes neurologiques (maladies neurodégénératives, post-AVC, Post-TC, Covid longs, dépression...)

- Du nez au cerveau, les liens étroits entre olfaction, mémoire, émotions et langage : processus olfactifs, cognitifs, langagiers et émotionnels
- Les troubles de la fonction olfactive et leur valeur prédictive/diagnostique dans les maladies neurodégénératives, maladie de Parkinson, maladie d'Alzheimer, Chorée de Huntington, maladie à corps de Levy...
- L'olfaction dans les atteintes neurologiques vasculaires, virales et traumatiques : AVC, TC, troubles du « covid long »
- Tester l'odorat et le goût, établir un profil olfactif

Méthode affirmative : la formatrice transmet son savoir.



Mail: <a href="mailto:sroal.formation.sas@gmail.com">sroal.formation.sas@gmail.com</a>
N° de déclaration: 42680236868

Quizz-questionnements-évaluation des connaissances

Séquence 2 : Olfaction et troubles de l'oralité (15h00-17h00)

## Objectif:

Comprendre les liens étroits odorat/déglutition/alimentation/intégration multisensorielle

Connaître les déficits et/ou perturbations olfacto-gustatifs dans les troubles de l'oralité (cancérologie des VADS, laryngectomie, dysphagies, troubles alimentaires pédiatriques, désordres de l'intégration sensorielle des TSA) et les troubles oro-myo-fonctionnels (déglutition dysfonctionnelle, respiration buccale)

#### Déroulé :

- Goût, olfaction, autres systèmes sensoriels et intégration multisensorielle dans l'alimentation
- Troubles du goût, de l'olfaction, dénutrition et troubles psychiques dans les cancers des VADS, cas particulier de la laryngectomie totale
- Sensorialité et troubles de la déglutition : la dysphagie
- Presbyosmie : déprivation sensorielle et dénutrition dans le cadre du vieillissement normal et pathologique
- Les troubles alimentaires pédiatriques : gustation, olfaction et préférences alimentaires chez l'enfant
- Troubles de l'alimentation des bébés prématurés ou nouveau-nés
- Les troubles de l'oralité alimentaire en lien avec les désordres de l'intégration sensorielle dans les troubles du spectre autistique
- Les troubles du traitement sensoriel dans la nutrition artificielle
- Les troubles oro-myo-fonctionnels : ventilation nasale pour une déglutition fonctionnelle.

## Jour 2:

Matin (9h-12h30)

Le matériel pour la prise en soins (9h00-10h15)

Objectifs : Découvrir des matériels adaptés à la prise en soin de ces troubles

Déroulé : Présentation du matériel de rééducation (voie ortho nasale et voie rétro nasale) :

• Contenants, consommables



Mail: <a href="mailto:sroal.formation.sas@gmail.com">sroal.formation.sas@gmail.com</a>
N° de déclaration: 42680236868

- Odorants variés du placard
- Bougies à thèmes
- Coffrets et lotos (Sentosphère)
- Boîtes à odeurs Montessori
- Coffrets Le nez du vin / Le nez du café (Jean Lenoir)
- Supports pour Ateliers olfactifs
- Parfums & brumes d'oreiller
- Diaporamas
- Fiches lexique, mémoire sensorielle
- Matériel SFA (réactivation des traits sémantiques)
- Morphée Box
- Crayons OCNI...

## Exercices pour la prise en soins et mises en situation (expérimentation) (10h15-12h30)

Objectifs : Découvrir les exercices et apprendre à utiliser ces outils de rééducation en individuel ou en atelier/séances de groupe

## Déroulé : Présentation d'exercices pour la prise en soins orthophonique

Troubles oro-myo-fonctionnels (OMF)

• Ventilation nasale pour une déglutition fonctionnelle : exercices avec odeurs

Troubles de l'oralité alimentaire et troubles de l'intégration sensorielle

- Stimulation de la succion chez des bébés prématurés ou nouveau-nés
- Spécificité des TSA : traiter les hypo-hyper sensibilités sensorielles, jouer à sentir et à goûter, accepter les odeurs environnementales ou corporelles
- Stimulations sensorielles en oralité alimentaire, travail sur la sensibilité olfactive et gustative, faire découvrir et reconnaître odeurs et saveurs

Cancérologie VADS et laryngectomie

• Réhabilitation olfactive dans la laryngectomie totale : technique du bâillement poli, réveiller la sensorialité olfactive



 $\textbf{Mail:} \underline{sroal.formation.sas@gmail.com}$ 

N° de déclaration : 42680236868

• Troubles du goût et de l'olfaction, dénutrition et troubles psychiques dans les cancers des VADS : entraînement à la rétro-olfaction, réapprendre à déguster pour retrouver la flaveur des aliments et des boissons

## Dysphagie

• (R)éveiller les sens, agir sur les troubles de la déglutition et prévenir la dénutrition par la stimulation sensorielle augmentée

Maladies neurodégénératives

- Stimuler avec les odeurs le langage, la mémoire et la communication
- Pistes pour animer un atelier olfaction/mémoire & langage

Troubles neurologiques, aphasies, traumatismes crâniens, brouillards cognitifs des covid longs, réveils de coma

- (R)éveil des sens, des émotions et de la mémoire
- Stimulations cognitives par évocations langagières sur stimulation olfactive
- Stimulation du réflexe de déglutition

Troubles du langage oral et écrit et Troubles de l'attention avec ou sans hyperactivité

- Découvrir des champs lexicaux, créer des réseaux autour des odeurs et des goûts
- Susciter et améliorer l'expression orale et écrite
- Régulation émotionnelle et attentionnelle par des stimuli olfactifs

Pause REPAS 1h (12h30-13h30)

Après-Midi (13h30-17h00)

Mise en situation : s'exercer à quelques exercices avec et sans odeurs (13h30-15h00)

- Flairage, identification d'odorants, bâillement poli
- Imagerie mentale olfactive et gustative
- Portrait chinois et attribution de lexique avec un odorant donné
- Exercices à réaliser en groupe pour des ateliers olfactifs



Mail: <a href="mailto:sroal.formation.sas@gmail.com">sroal.formation.sas@gmail.com</a>
N° de déclaration: 42680236868

• Activation des réseaux lexico-sémantiques autour des odeurs et des aliments : protocole SFA

Questionnements -retour sur les expériences vécues individuellement

Méthode affirmative et expérientielle : la formatrice transmet son savoir et le stagiaire est invité à manipuler les outils de la rééducation.

## Vignettes cliniques, questions-réponses, Questionnaire de fin de formation (15h00-16h30)

Objectif : Découvrir des vignettes cliniques présentées en vidéos, ou par la formatrice

- Mr Parkinson : tests olfactifs et gustatifs
- Mr Alzheimer : SFA, réactivation des traits sémantiques
- Mme Chorée de Huntington : évocation, mémoire, hédonisme, déglutition
- Petit respirateur buccal : exercices de flairage avec odeurs
- Petit TSA : expérimenter sans crainte, loto des saveurs et des odeurs
- Mme M. post AVC aphasie sévère : langage et communication, hédonisme et réminiscence de souvenirs
- Mme V. troubles neuro-cognitifs du covid long : les fonctions exécutives, le langage oral et l'état psychique

Questions – Réponses

## Fin de la formation (16h30-17h00)

Post tests de fin de session et réajustements éventuels oraux, en groupe avec le formateur