Le 15 novembre 2016, l'Arsla a lancé un concours de recettes aux textures adaptées aux personnes atteintes de la SLA : ‘‘le Mixiton ou le plaisir de la table retrouvé’’.

La SLA (sclérose latérale amyotrophique), ou maladie de Charcot, est une maladie neurodégénérative qui entraîne une paralysie progressive de tous les muscles. A un certain stade la maladie, les patients peuvent avoir des difficultés à déglutir. Il est donc nécessaire d’adapter leur nourriture, en réalisant des plats hachés, puis mixés.

Comment varier les menus, comment conserver les valeurs nutritives et gustatives des produits, comment éviter le ‘‘désappétit’’ des patients et prévenir le risque de dénutrition ?

L’Arsla est convaincue du talent des aidants, des personnels soignants, des professionnels de la restauration qui ici ou là trouvent des astuces simples et efficaces, expérimentent des recettes hachées ou mixées goûteuses et appétissantes.

Ces savoir-faire individuels mis en commun pour le mieux vivre des patients: c’est l’esprit même du Mixiton.

Le Mixiton se concrétisera par l’édition d’un livret de recettes adaptées et la création de la première application numérique culinaire dédée aux patients atteints de la SLA et plus largement à toute personne présentant des troubles de la mastication et de la déglutition.

Le concours, soutenu par la Fondation Simply ‘‘le goût du partage’’, est ouvert à tous. Il se déroule jusqu'au 16 mars 2017.

Contact : **concoursmixiton@arsla.org**

Pour participer : **www.arsla.org**