



Réponse du ministre de la Famille, des Solidarités, du Vivre ensemble et de l'Accueil à la question parlementaire n°3264 de l'honorable députée Françoise Kemp concernant le concept nutritionnel dans les services pour personnes âgées.

- Est-ce que les évaluations prévues par la loi précitée ont-elles déjà été mises en place ?

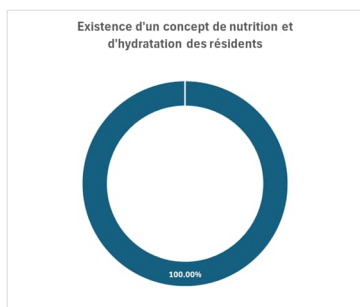
Les évaluations prévues par la loi précitée ont été mises en place.

- Si oui, quels sont les résultats relatifs à l'évaluation du concept nutritionnel ?

Comme, à ce jour, 40% des structures d'hébergement ont été évaluées, les résultats présentés ci-dessous sont des résultats partiels.

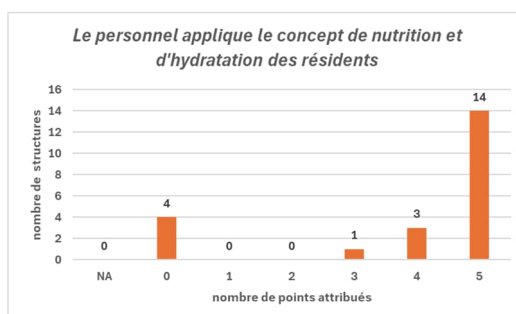
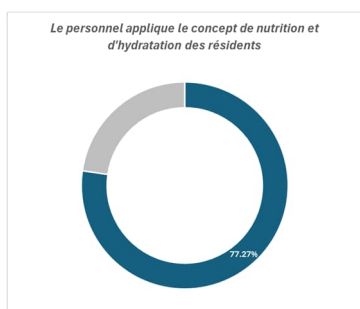
Critère de la catégorie b) « Prestations et services dans les domaines de la participation, de l'animation et de la vie sociale », sous-catégorie « Repas »

Existence d'un concept de nutrition et d'hydratation des résidents (1 point maximum)



Le graphique apporte l'information suivante : l'intégralité des structures évaluées ont un concept de nutrition et d'hydratation des résidents.

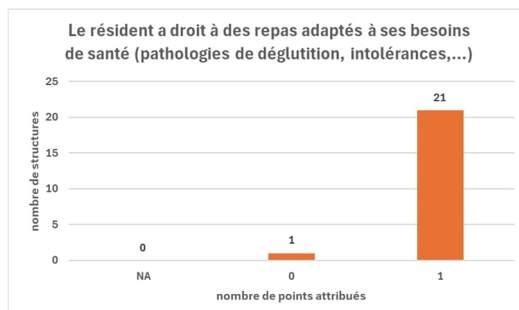
Le personnel applique le concept de nutrition et d'hydratation des résidents (5 points maximum)



Les 22 structures évaluées ont reçu en moyenne une note atteignant près de 78% des points qu'elles pouvaient obtenir sur l'évaluation de la mise en application du concept de nutrition et d'hydratation des résidents. Le second graphique présente en détail la ventilation du nombre de structures en fonction du nombre de points reçus sur ce critère.



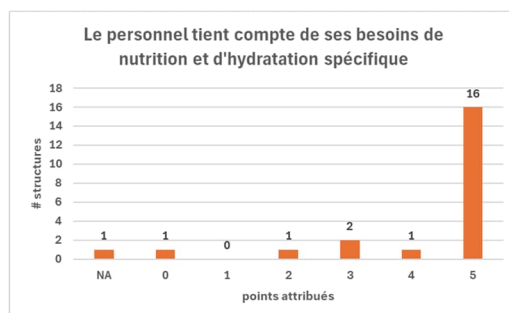
Le résident a droit à des repas adaptés à ses besoins de santé (pathologies de déglutition, intolérances, ...) (1 point maximum)



Ce critère est noté sur 1 point ; il s'agit d'une disposition documentaire. La cellule Qualité évalue si l'aspect « besoins de santé » est pris en compte dans le concept d'hydratation et de nutrition. Seule une structure sur les 22 structures évaluées n'a pas formalisé de concept d'hydratation et de nutrition tenant compte des besoins spécifiques (comme les pathologies de déglutition, intolérances, ...) du résident.

Critère de la catégorie d) « **Enquête de satisfaction auprès des résidents** »

Le personnel tient compte de ses besoins de nutrition et d'hydratation spécifiques (5 points)



Les points de ce critère relèvent de l'appréciation des résidents interrogés (215 résidents ont participé à une enquête de satisfaction sur les 22 structures concernées). Dans une structure, le critère a été déclaré « non applicable » (en l'absence de besoins spécifiques qu'ils auraient identifiés, les résidents n'ont pas souhaité se prononcer).

D'après le premier graphique, 21 des 22 structures évaluées ont obtenu en moyenne près de 88% des points qu'elles pouvaient obtenir au maximum. Le second graphique présente en détail la ventilation du nombre de structures en fonction du nombre de points reçus sur ce critère.



Pour rappel, l'annexe 3 de la loi précitée indique qu'en ce qui concerne l'évaluation du degré de satisfaction, sont attribués :

- 5 points de qualité si au moins 90% des résidents sont d'accord ou tout à fait d'accord ;
- 4 points de qualité si au moins 80% des résidents sont d'accord ou tout à fait d'accord ;
- 3 points de qualité si au moins 70% des résidents sont d'accord ou tout à fait d'accord ;
- 2 points de qualité si au moins 60% des résidents sont d'accord ou tout à fait d'accord ;
- 1 point de qualité si au moins 50% des résidents sont d'accord ou tout à fait d'accord ;
- 0 point de qualité si moins de 50% des résidents sont d'accord ou tout à fait d'accord.

- Est-ce que les évaluateurs vérifient uniquement l'existence du concept ou se penchent-ils également sur le contenu de celui-ci ?

Conformément à l'article 13 (5) de la loi précitée, l'existence du concept, et sa mise en application sont évalués, et non le contenu de celui-ci.

- Existe-t-il un concept modèle ou est-ce que chaque structure peut opter pour son concept tout particulier ?
- Qui s'occupe de l'élaboration de ces concepts ?

Ces concepts sont élaborés par les gestionnaires de structures d'hébergement pour personnes âgées. Il existe des recommandations internationales sur lesquelles les gestionnaires peuvent se baser.

- Les structures disposent-elles des moyens nécessaires pour mener à bien l'élaboration et l'exécution d'un tel concept nutritionnel ?
 - Si tel n'est pas le cas, existe-il des projets de doter les structures du personnel nécessaire, notamment de diététiciens pour mener à bien les tâches y relatives ?

Il incombe aux gestionnaires de structures d'élaborer et de mettre en œuvre ces concepts. Tandis qu'au niveau individuel d'un patient, l'intervention d'un diététicien sur ordonnance médicale est prise en charge par l'assurance maladie, il n'est, à l'heure actuelle, pas prévu de subventionner l'élaboration et la mise en œuvre de ces concepts.

Luxembourg, le 16 janvier 2026

Le ministre de la Famille, des Solidarités, du
Vivre ensemble et de l'Accueil

(s.) Max Hahn