



FRAKTION

CHAMBRE DES DÉPUTÉS
Entrée le:

18 DEC. 2013

29

Monsieur Mars Di Bartolomeo
Président de la Chambre
des Députés
Luxembourg

Luxembourg, le 18 décembre 2013

Monsieur le Président

Par la présente, j'ai l'honneur de vous informer que, conformément à l'article 80 du Règlement de la Chambre des Députés, je souhaiterais poser une question parlementaire à Madame le Ministre de la Santé et à Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs.

Les repas servis en milieu hospitalier ont généralement mauvaise réputation. En effet, j'ai pu constater que la qualité et la valeur nutritive de la nourriture dans certains hôpitaux luxembourgeois semblent plutôt médiocres. Ceci serait dû sans aucun doute au choix des matières premières et au fait qu'il s'agit de produits pré-cuisinés. En outre, la plupart des produits alimentaires sont de provenance étrangère, sachant qu'une grande partie d'entre eux pourraient être fournis par des producteurs luxembourgeois.

Dans ce contexte j'aimerais poser les questions suivantes aux ministres concernés :

- Le gouvernement n'estime-t-il pas qu'il serait opportun de servir de la nourriture de bonne qualité dans les hôpitaux afin de contribuer au rétablissement des patients ?
- Les Ministres, peuvent-ils me confirmer l'utilisation de produits alimentaires de provenance étrangère ?
- Le gouvernement partage-t-il l'avis qu'il conviendrait de privilégier les produits du terroir ? Dans l'affirmative, de quelle manière le gouvernement entend-il apporter les changements nécessaires à la situation ?

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma très haute considération.

Françoise Hetto
Députée



31.1.2014

Réponse de la Ministre de la Santé et du Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs à la question parlementaire n° 29 de Madame la députée Françoise HERTO relative à la qualité et la valeur nutritive de la nourriture dans les hôpitaux.

Dans tous les établissements hospitaliers, les repas servis aux patients durant leur séjour hospitalier sont ajustés aux besoins des patients en tenant compte de leur anamnèse ainsi que des exigences spécifiques liées à leur état de santé et ce sous la surveillance d'un(e) diététicien(ne) dans le cadre d'une prise en charge multidisciplinaire.

Le(a) diététicien(ne) vérifie dans le cadre de la production des repas servis que leur composition est adaptée aux besoins de tous les patients. En outre, les établissements hospitaliers sont en mesure de répondre à des besoins diététiques spécifiques liés aux problèmes de santé de leurs patients, selon les prescriptions et les instructions médicales, et ce avec la contribution du service diététique.

Le coût de revient d'une unité alimentaire est négocié individuellement par chaque hôpital dans le cadre du budget retenu avec la Caisse Nationale de Santé (CNS).

Dans la plupart des hôpitaux, le service restauration est sous-traité à des professionnels de la restauration. Les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires lors de la préparation, de la distribution et de la conservation des aliments sont rigoureusement appliquées et font en outre l'objet de contrôles réguliers.

Dans le cadre de la sous-traitance du service de restauration, la société mandatée choisit elle-même ses producteurs et ses produits. Les professionnels de la restauration sont habilités à choisir les meilleurs produits d'un point de vue qualitatif ainsi que nutritionnel.

Par ailleurs, les enquêtes de satisfaction-patients ne font pas état d'une insatisfaction particulière des patients en ce qui concerne la qualité des repas servis en milieu hospitalier.

Les services du ministère de la Santé n'ont pas été saisis d'un nombre important de plaintes de patients portant sur la valeur nutritive ou la qualité de la nourriture qui leur a été servie dans les établissements hospitaliers, voire alléguant l'inéquation entre ces repas et leurs besoins nutritionnels spécifiques.

Aussi, le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs soutient tant au plan financier que par une étroite collaboration entre l'Administration des services techniques de l'agriculture et la Chambre d'agriculture cette dernière dans la mise en œuvre de la campagne « *Sou schmuacht Lëtzebuerg* ».



La campagne « *Sou schmaacht Lëtzebuerg* » a non seulement comme but une sensibilisation des consommateurs face à une utilisation accrue des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, mais vise aussi une meilleure intégration des produits du terroir luxembourgeois dans la restauration collective.

Le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs va sensibiliser la Fédération luxembourgeoise des hôpitaux à la campagne « *Sou schmaacht Lëtzebuerg* » afin que les principaux prestataires de restauration des hôpitaux, qui sont déjà familiarisés avec les exigences en matière d'approvisionnement en produits luxembourgeois, définies au niveau de la charte « *Sou schmaacht Lëtzebuerg* » dans le cadre des contrats conclus avec les maisons relais, crèches et autres institutions, assurent également une mise en place des critères « *Sou schmaacht Lëtzebuerg* » au niveau des établissements hospitaliers.