

# Lancement de la dernière étape du projet IDDSI au CHdN

Quand manger ou boire présente un danger - plus de sécurité, plus de plaisir, plus d'autonomie à table pour les patients dysphagiques

**A**fin de mieux répondre aux besoins de patients présentant des troubles de la déglutition, le Centre Hospitalier du Nord (CHdN) a démarré, il y a un an, un projet d'alignement sur la classification IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative). Cette initiative internationale vise à standardiser la terminologie et les pratiques liées à la déglutition — pour rendre les repas plus sûrs, plus adaptés et plus agréables pour les personnes présentant des troubles de la déglutition (dysphagie).

## Pourquoi l'IDDSI ?

Manger et boire présente un risque de fausses routes (passage d'aliments dans les voies respiratoires) chez les patients dysphagiques. L'IDDSI qui est une norme internationale propose une classification claire des textures des aliments et des liquides, en plusieurs niveaux, afin d'adapter le repas aux capacités de chaque patient. Des tests simples réalisés avec une cuillère, fourchette ou seringue permettent de vérifier la texture des aliments et/ou boissons.

Cela permet de :

- Sécuriser le parcours patient en réduisant les risques liés à la dysphagie ;
- Standardiser les textures proposées avec un vocabulaire commun utilisé par les médecins, l'équipe soignante et le personnel de cuisine ;

- Assurer une meilleure continuité entre l'hôpital et le domicile/les maisons de soins : une langue commune pour décrire les textures ;
- Encourager le plaisir de manger et l'autonomie à table, en privilégiant la mastication quand elle est possible et en réduisant le recours aux repas mixés ;
- Améliorer l'expérience du repas ;
- Donner une base structurée de rééducation à la déglutition en faisant évoluer les textures de manière sûre.

## Ce qui change pour nos patients

- Des menus à texture modifiée déclinés à partir des menus du jour, pour préserver la variété et le plaisir gustatif ;
- Des techniques culinaires spécifiques permettant d'intégrer des aliments jusqu'ici non compatibles (par exemple le riz), tout en respectant les critères IDDSI ;
- Des textures adaptées, cohésives, glissantes et donc faciles à déglutir, des morceaux de taille adaptée, et l'éviction des mélanges liquide solide pour éviter les risques de fausses routes.

Après évaluation des troubles de la déglutition, les patients des sites d'Ettelbruck et de Wiltz recevront des repas ajustés au niveau IDDSI correspondant à leurs capacités.





Les anciennes préparations à texture modifiée seront remplacées par des nouvelles recettes, encore plus variées et mieux calibrées.

### Un travail d'équipe et de rigueur

Au cours des derniers mois, l'équipe de Sodexo, partenaire du CHdN, a évalué et ajusté les recettes pour textures modifiées en veillant à leur conformité aux critères définis par l'IDDSI.

Ces ajustements ont porté notamment sur :

- L'analyse des textures et leur correspondance aux niveaux IDDSI ;
- L'adaptation de la production : recettes, utilisation d'épaississants, et processus de fabrication en cuisine ;
- La recherche d'une texture stable et sécurisée, tout en préservant la culinarité (le visuel, les saveurs, la gourmandise).

Chaque plat a finalement été évalué et contrôlé selon les critères IDDSI par les services orthophonie et diététique, avant d'être validé.

« Harmonie », un programme développé par Sodexo et déjà utilisé dans des maisons de soins, intégrant la standardisation IDDSI sert de base pour certaines préparations au CHdN.

### Fin mars, une mise en pratique progressive

Pour que ce changement soit fluide et partagé par tous, le CHdN a développé un module d'e-learning destiné à informer et sensibiliser le personnel soignant.

Fin mars, nous entrons dans la dernière étape du projet : la mise en pratique. Les équipes sont prêtes à déployer les nouveaux menus à texture modifiée et à accompagner les patients et leurs proches dans cette transition.

### En conclusion

Avec ce projet, le CHdN franchit une étape importante : proposer des repas bons et sûrs selon les critères IDDSI, adaptés à la déglutition de chacun. C'est une avancée concrète pour la qualité de vie des patients et de leurs proches.



**Énergie électrique sécurisée**  
**Distribution Moyenne Tension**  
**Système No-Break**  
**Groupes électrogènes**  
**Modules de cogénération**

7, rue de Bitbourg - L-1273 Luxembourg  
Tél : 43 42 43-1 | Mail : [contact@energolux.lu](mailto:contact@energolux.lu)

[www.energolux.lu](http://www.energolux.lu)

 **ENERGOLUX**  
AN EQUANS COMPANY