

Zeitschrift: Magazine aide et soins à domicile : revue spécialisée de l'Association suisse des services d'aide et de soins à domicile

Herausgeber: Spitex Verband Schweiz

Band: - (2016)

Heft: 5

Artikel: Intervenir avec respect!

Autor: Rambaldi, Nadia / Ledermann Bulti, Ursula

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-852782>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Intervenir avec respect!



La surveillance des habitudes alimentaires des clients fait partie des tâches quotidiennes des professionnels des organisations d'aide et de soins à domicile. Ursula Ledermann Bulti, infirmière diplômée, responsable de la formation auprès de l'Association suisse des services d'aide et de soins à domicile (ASD), fournit quelques indications.

Quelles sont les tâches d'une collaboratrice d'ASD concernant l'alimentation?

Ursula Ledermann Bulti: Une alimentation équilibrée est la base d'une bonne santé. Elle comprend les besoins journaliers en liquide et ceux de la totalité de l'appareil digestif. Il faut donc clarifier les questions concernant les habitudes alimentaires des clients lors de l'évaluation des besoins. On détecte ainsi à temps d'éventuels problèmes et carences. Le personnel soignant est quotidiennement confronté aux comportements des clients face à la nourriture et à l'impact que ceux-ci ont sur leur santé. Si un client souffrant d'hypertension consomme beaucoup de boissons sucrées, il faut intervenir. Le personnel soignant doit aborder ce problème et en informer le médecin traitant.

Que peut-on observer d'autre lors du travail quotidien?

Dans le cadre de l'évaluation des besoins, on tient compte de tout ce qui entoure le client. Le soignant peut donc, avec l'accord du client, inspecter la cuisine et ouvrir le frigidaire. Cela donne une idée de ce que le client consomme. Il faut alors se demander si les quantités correspondent aux besoins du patient. Est-il ou est-elle capable d'ouvrir les bouteilles ou est-ce un problème de force ou de motricité fine? Ce sont des questions que les soignants doivent constamment avoir à l'esprit. Il est également important de savoir qui fait les commissions et qui cuisine. Des indications comme le poids, des difficultés de déglutition ou l'observation de régimes sont collectées par le RAI-MDS. L'état dentaire du client donne également des indications sur ses habitudes alimentaires. Et il faut tirer la sonnette d'alarme si le client perd rapidement du poids. Car cela indique qu'il a soit un problème médical soit des habitudes alimentaires

extrêmement mauvaises ou qu'il oublie tout simplement de manger.

Quelles sont les situations où les soignants ne devraient, en principe, pas s'immiscer dans les affaires du client?

On intervient plus ou moins partout; il faut aborder tous les domaines de la vie quotidienne. Mais il est important de le faire en accord avec le client et ses proches, et toujours avec le respect qui leur est dû. Les proches sont aussi une précieuse source d'informations pour connaître les habitudes alimentaires du client. Ils doivent être consultés.

Quels sont les changements d'habitudes alimentaires liés à l'âge?

Les sensations de faim et de soif changent, notamment aussi à cause de la prise de médicaments. Les personnes âgées ont souvent envie de sucreries, car ils goûtent mieux le sucré. La viande, plus difficile à mâcher, leur plaît de moins en moins. Cela dépend largement de l'état de la bouche et des dents. Les protéines animales doivent alors être remplacées par d'autres denrées alimentaires.

Comment aborder des sujets délicats?

Avec du respect. Parfois, cela vaut la peine d'aborder le sujet par des voies détournées. Si les réponses du client restent vagues, il faut insister. L'échange avec les proches est également très important. L'alimentation et la consommation de boissons sont des facteurs fondamentaux pour rester en bonne santé. Le personnel soignant doit toujours les garder à l'œil.