

Mardi 16 juin 2009
1^{re} journée nationale
de l'alimentation à l'hôpital

« La nourriture est un remède... »
Hippocrate, 400 ans av. J.-C.

Manufacturiers dans les hôpitaux de France et SFNEP
Bureau d'expertise et de conseil en nutrition hospitalière
www.udih.org | www.afdn.org | www.acehf.asso.fr

UDIHR
Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration

AFDN

ACEHF
Association Française
des Diététistes
Hospitaliers de France

Comité
Liaison
Alimentation
Nutrition
Départementale
CLAND-SARTHE

SFNEP
Syndicat Français
des Nourisseurs
Hospitaliers

cuisine collective
LE MENSUEL DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

« La nourriture est un remède...
Que votre remède soit donc votre nourriture »
Hippocrate, 400 ans av. J.C.

...2009, l'hôpital s'investit !

Bilan de la 1^{ère} journée nationale de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD
(Etablissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes)

Dans le cadre de la journée nationale des CLANs
le 19 juin 2009 au Palais des Congrès du Mans

Didier GIRARD, Président de l'UDIHR www.udih.org	Isabelle PARMENTIER, Présidente de l'AFDN www.afdn.org	Gérard PRETEUX, Président de l'ACEHF www.acehf.asso.fr
---	---	--

UDIHR
Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration

AFDN

ACEHF
Association Française
des Diététistes
Hospitaliers de France

Comité
Liaison
Alimentation
Nutrition
Départementale
CLAND-SARTHE

SFNEP
Syndicat Français
des Nourisseurs
Hospitaliers

cuisine collective
LE MENSUEL DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



« Alors, c'est bon ? »

Qui n'a pas posé cette question en rendant visite à un proche hospitalisé ou en EHPAD ?

Dès son entrée à l'hôpital ou en EHPAD, le patient/résident se trouve confronté à une privation de certaines libertés liées à l'organisation propre à chaque établissement.

Ces contraintes influencent son regard sur l'alimentation servie.



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



AFDN



Association Française des Collèges Hospitaliers de l'Europe



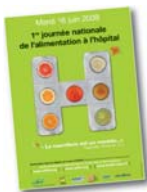
Comité Liaison Nutrition Départementale CLAND-SARTHE



Société Française de Nutrition Entérale Parentérale



LE MENSUEL DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



« Alors, c'est bon ? »

Qui n'a pas posé cette question en rendant visite à un proche hospitalisé ou en EHPAD ?

Et pourtant, « bon », c'est le PLUS qui flatte l'appétence du convive pour qui la diminution de l'appétit ou le refus de manger entraînent rapidement malnutrition et complications multiples.

Cela passe par l'aspect du plat, sa saveur, sa bonne température, son service hôtelier, ...



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



AFDN



Association Française des Collèges Hospitaliers de l'Europe



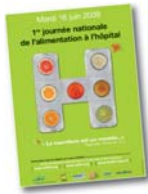
Comité Liaison Nutrition Départementale CLAND-SARTHE



Société Française de Nutrition Entérale Parentérale



LE MENSUEL DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



« Alors, c'est bon ? »

Qui n'a pas posé cette question en rendant visite à un proche hospitalisé ou en EHPAD ?

Moment fondamental dans la vie d'un hôpital ou d'un EHPAD, le repas rythme la journée et représente un soin essentiel.

C'est pourquoi, des CLANs (Comité de Liaison Alimentation Nutrition) réunissent dans les établissements de santé l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation et engagent des réflexions autour d'axes d'amélioration.



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



AFDN



Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France



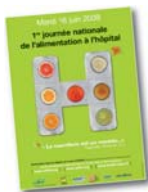
Comité Liaison Alimentation Nutrition Départementale CLAN-SARTHE



Syndicat Français des Nutritionnistes et Préparateurs Hospitaliers



LE MENSUEL DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Une action originale au niveau national



Les associations :

- UDIHR (Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration)
- AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes)
- ACEHF (Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France)

ont proposé aux établissements de santé de servir un menu identique pour le déjeuner du mardi 16 juin 2009 et d'avoir une démarche de communication sur l'alimentation et la nutrition dans les établissements de santé.



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



AFDN



Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France



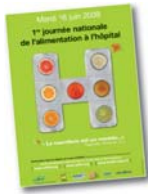
Comité Liaison Alimentation Nutrition Départementale CLAN-SARTHE



Syndicat Français des Nutritionnistes et Préparateurs Hospitaliers



LE MENSUEL DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Une action originale au niveau national

avec l'appui organisationnel :

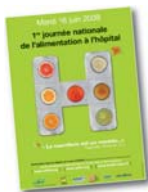
- du Comité de Liaison Alimentation Nutrition Départemental (CLAN) de la Sarthe qui avait coordonné cette thématique alimentation en 2007 (6 000 repas identiques)

l'appui pour la communication et diffusion de l'affiche :

- de la revue professionnelle « La Cuisine Collective » (80 000 lecteurs)

et le soutien professionnel :

- de la Société Francophone Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNEP)



Objectif de cette journée



- être l'occasion, pour les établissements ou les CLANs (Comité Liaison Alimentation Nutrition) qui se sont engagés dans cette journée, de mettre en place une sensibilisation sur l'alimentation et la nutrition pour les professionnels de santé auprès des patients/résidents et de leur entourage

Le menu proposé devait :

- être attrayant, varié, équilibré
- respecter les cultures alimentaires et la saison
- être adapté à l'état de santé des patients/résidents et aux contraintes de la restauration collective hospitalière





Inscription à la charte de participation

- La charte a recueilli la signature des Directeurs de plus de 250 établissements de santé :



- Centres Hospitaliers Universitaires (Brest, Caen, Clermont-Ferrand, Nancy, Angers, Besançon, Saint-Etienne, Dijon, Tours, Nantes, Saint Pierre île de la Réunion, Lille, Nîmes, Strasbourg, Bordeaux, ...)
- Grands Centres Hospitaliers et Centre Hospitaliers Spécialisés (Le Havre, Niort, Thonon les Bains, Aurillac, Pau, Perpignan, Jonzac, Le Mans, Narbonne, Dax, Laval, La Roche sur Yon, Roubaix, Cahors, Dole, Auch, Allonnes, ...)
- Hôpitaux locaux (Craon, Guérande, Evron, Pézenas, Noirmoutier en l'île, Saint Gilles Croix de Vie, Baugé, Vertou, Montrichard, ...)



Inscription à la charte de participation

- Etablissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD) et maisons de retraite (Le Creusot, Eymoutiers, Feytiat, Lodève, Bédarieux, Nice, Vallauris, ...)
- Cliniques et polycliniques (Limoges, Nice, Rennes, Besançon, Le Mans, ...)
- Fondations, hôpitaux privés, résidences mutualistes, syndicats inter hospitaliers, maisons hospitalières, résidences, pôles gérontologiques, centres de soins de suite, hôpital inter communal, ...
- Sociétés de restauration privée (Compass Medirest, Sodexo, Avenance, Services & Santé, Age Village Pro, ...)
- Des nombreux courriers ou message par mail de regrets et d'excuses des établissements qui ne pouvaient participer à cette manifestation pour cette année.





Un réel succès !

- Plus de 150 000 repas :
 - + 100 000 repas pour les patients
 - + 50 000 repas pour les convives des restaurants du personnel

Mardi 16 juin 2019

Menu du déjeuner

*Timbaline du jardinier
Parmentier de canard
Méli-mélo de salades
Faisselle
Fraises*





Coût achat alimentaire moyen du menu 2 €










Cette sensibilisation a permis de mettre en avant dans les établissements de santé ...

- Que l'alimentation est un élément majeur de la santé
- Qu'il existe en France une politique nutritionnelle de santé publique
- Qu'il y a une population à risque : les personnes hospitalisées
- Que, dans ce contexte, les établissements de santé savent réagir et être organisés
- Qu'il y a une mobilisation des CLANs locaux, départementaux et régionaux












Île de la Réunion

Synthèse de communication

- Dossier de presse adressé aux magazines professionnels de restauration et médicales et remis aux participants (janvier 2009)
- Conférence de presse des trois associations à la Fédération Hospitalière de France (FHF) à Paris (juin 2009)
- Différents articles parus les 16 ou 17 juin 2009 dans la presse locale et régionale (La Montagne, La dépêche du midi, Ouest France, l'Ardennais, le Berry, le progrès de Lyon, dernières nouvelles d'Alsace, top santé magazine, le nouvelle observateur, Varmatin, La voix du Nord, ...)
- Différents reportages diffusés le 16 juin 2009 sur les télévisions privées locales et régionales (Only TV Rhone Alpes, France 3)



Île de la Réunion

Synthèse de communication



- Reportage sur cette journée au CHU de Lille le 16 juin 2009 en lien sur le site Internet Hospi TV www.hospitv.com
- Différents articles parus le 16 juin 2009 sur les sites Internet des villes « maville.com » (Quimper, Saint Etienne, Marseille, ...)
- Information diffusée en mai et juin 2009 par les Groupements Régionaux de Santé Publique (GRSP Pays de Loire, Champagne Ardennes, ...)
- Information des CHU et de la conférence des directeurs généraux de CHRU le 16 juin 2009








- Relais de l'information effectué en juin 2009 par les services de communication des établissements de santé (sites Intranet)
- Diffusion en mai 2009 d'affiches d'annonce de la journée dans les unités et les lieux publics
- Affichage en juin 2009 de l'affiche du contexte dans les offices des unités de soins pour l'information des personnels
- Tee-shirt imagé pour la journée du 16 juin 2009 pour les personnels des restaurants de personnel, des salles à manger et des cafétérias des visiteurs
- Badges « journée nationale » le 16 juin 2009 pour les personnels pendant le service du repas
- Film sur le thème de la nutrition passé le 16 juin 2009 dans les restaurants de personnel avec des animations ludiques


- Flyers sur le thème de l'alimentation et de la nutrition posés le 16 juin 2009 sur les plateaux repas des patients/résidents
- Affiches du PNNS sur la campagne « bien manger, bouger, protège votre santé » diffusée par les Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CODES)
- Petits déjeuners offerts le 16 juin 2009 aux visiteurs dans les halls d'accueil avec une démarche de communication sur « restauration et diététique »
- Déjeuners qualité le 16 juin 2009 entre, directeurs, présidents de CLANs, résidents, familles, représentants des usagers, personnels de cuisine, conseillers hôteliers, personnels soignants et hôtelières, médecins, ...
- Visites de cuisines le 16 juin 2009 pour les personnels soignants







- Animations entre médecins, diététiciens, professionnels de restauration le 16 juin 2009, dans les halls d'accueil des bâtiments avec des jeux quizz (questions vrai ou faux)
- Fruits offerts le 16 juin 2009 dans des restaurants par des sociétés fruitières dans le cadre complémentaire de l'animation « Fraich' Attitude »
- Propositions de produits « bio » (faisselle et fraises) et de produits labellisés (effiloché de canard) le 16 juin 2009
- Cours de cuisine le 16 juin 2009 sur la recette « timbale du jardinier » coordonnés par des animatrices et ergothérapeutes pour les personnes âgées et les familles dans des EHPAD
- Conférence le 16 juin 2009 au CHU de Strasbourg « Peut-on manger BIEN et BON pour pas cher ? » (plus de 130 participants personnels du CHU)
- ...



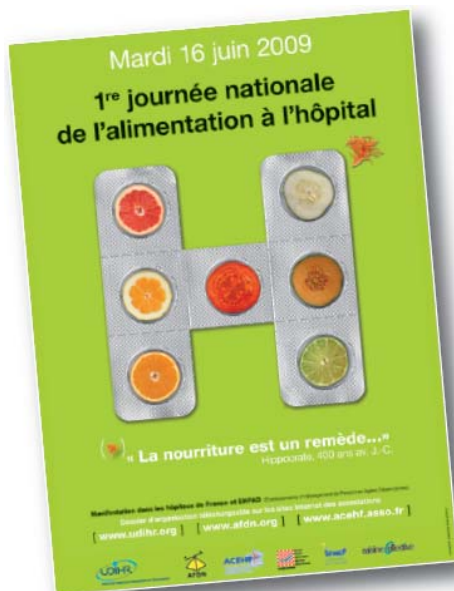

PROPOSITION DES TROIS ASSOCIATIONS pour la 2ème journée nationale de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD

- Réitérer cette manifestation tous les deux ans, bien qu'il y ait des demandes pour que cette manifestation ait lieu chaque année (à étudier)
- Concordance avec la semaine de la journée nationale des CLANs en 2011 organisée par la SFNEP
- Doubler le nombre d'établissements à participer à cette manifestation nationale (500)
- Accompagner les petits établissements dans une démarche de communication (affiches, flyers, ...)
- Trouver l'appui de nouveaux organismes (Fédération Hospitalière de France, Mutuelles) et de nouveaux partenaires de communication (magasins médicaux, ...)
- Obtenir le logo PNNS (Plan Nationale Nutrition Santé) - Dossier de demande à déposer



LES PREMIERS RETOURS D'ANALYSE DU QUESTIONNAIRE

- Des retours de questionnaires de médecins, directeurs, cadres de santé, cuisiniers, qualitatifs, diététiciens, ingénieurs, ...
- Beaucoup de remerciements pour avoir mis en place cette thématique (l'affiche et la diffusion de la revue de presse ont été très appréciées)
- Organiser un temps d'information avec les équipes soignantes (recadrer l'objectif de la journée)
- Apporter un kit d'animation « Alimentation et Nutrition » et d'information auprès des résidents et des personnels soignants
- Faire une journée nationale avec un déjeuner et un dîner à trois composants pour les personnes âgées
- Laisser le libre choix du menu à chaque établissement
- ...



Les associations UDIHR, AFDN et ACEHF sont fières et heureuses d'avoir collaboré à la 1ère journée nationale de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD et d'avoir démontré qu'elles peuvent être porteuses de projet.

Chaque établissement participant à cette journée recevra ce diaporama qui sera diffusé à la presse médicale et de restauration collective et auprès des associations.

La 1ère journée de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD, une première en France en restauration collective

Merci de votre participation !

