

Mardi 16 juin 2009

# 1<sup>ère</sup> journée nationale de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD

## CHARTRE

### Identification des signataires de la charte :

Cette charte est signée entre Monsieur Didier GIRARD, Président de l'UDIHR (Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration), Madame Isabelle PARMENTIER, Présidente de l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes), Monsieur Gérard PRETEUX, Président de l'ACEHF (Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France) et :

Madame, Monsieur, : .....

Directeur ou son représentant, fonction : .....

Etablissement : .....

Adresse : ..... Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Fax : ..... Email : .....

Nombre estimé de repas patients/résidents lors de ce déjeuner								Nombre estimé de repas personnels lors de ce déjeuner									

### Objet du document :

Cette charte rappelle la finalité de la 1<sup>ère</sup> journée nationale de l'alimentation à l'hôpital et en EHPAD.

Elle décrit les objectifs que cette journée doit remplir et les moyens à mettre en œuvre pour atteindre ces objectifs.

Elle engage la responsabilité de l'établissement pour répondre aux objectifs et mettre à disposition les moyens nécessaires au bon déroulement de l'événement.

### Objectifs de la journée :

Les associations UDIHR, AFDN et ACEHF, en partenariat avec le Comité de Liaison Alimentation Nutrition du Département (CLAND) de la Sarthe et avec eux tous les établissements hospitaliers, cherchent ensemble à créer et renforcer les liens qui peuvent les unir, afin de considérer l'alimentation comme un soin dans la prise en charge globale du patient et favoriser la qualité de la prise en charge alimentaire et la continuité des soins.

Les associations UDIHR, AFDN et ACEHF proposent « la 1<sup>ère</sup> journée de l'alimentation à l'hôpital » afin de sensibiliser les professionnels de santé, les patients et leur entourage.

Cette journée a pour objectifs :

- Attirer l'attention sur l'importance de l'alimentation-nutrition en structure de soins.
- Concrétiser et communiquer, par cette journée événement, le travail de fond réalisé par les associations professionnelles UDIHR, ACEHF, AFDN et les CLANs.
- Faire connaître la dynamique nationale aux usagers et leurs familles, aux professionnels et aux décideurs (Agence Régionale d'Hospitalisation, URCAM (Union Régionale des Caisses d'Assurance Maladie), DDASS (Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales), DRASS (Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales), DHOS (Direction de l'Hospitalisation et de l'Organisation des Soins) Ministère, ...)
- Montrer la collaboration étroite qui existe entre les responsables d'établissements, les médecins, les équipes de soins, les diététiciens et les équipes de restauration et d'hôtellerie avec la participation des CLANs.
- Informer sur le professionnalisme de la restauration hospitalière et ses contraintes (contraintes nutritionnelles, Plan de Maîtrise Sanitaire, certification HAS (Haute Autorité de Santé), démarche qualité, coût du repas, importance d'une démarche managériale avec la mise en place de projets de service alimentaires et nutritionnels dans le cadre des CLANs, ...)

 Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration	 AFDN Association Française des Diététiciens Nutritionnistes	 ACEHF Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France	En partenariat avec le CLAN départemental de la Sarthe et la SFNEP	
			 Comité Liaison Alimentation Nutrition Départemental CLAND-SARTHE	 SFNEP Société Française Nutrition Clinique et Métabolisme Nourrir l'Homme malade

## Engagements :

- Proposer le 16 juin 2009, le menu du déjeuner établi par des responsables de restauration et des diététiciens des établissements de santé
- Soutenir la réalisation de ce repas
- Relayer les actions de communication locale autour de cette journée (exemple : éditer l'affiche au format A4 et la diffuser dans les services de soins, dans le restaurant du personnel, rencontrer éventuellement la presse locale si vous êtes contacté pour communiquer sur cette journée)
- Favoriser le remplissage de l'enquête (maximum 10 questions) par les responsables de chaque établissement et sa transmission aux organisateurs (voir questionnaire)


Mardi 16 juin 2009

### Menu du déjeuner

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

## Fonctionnement :

- Achats alimentaires effectués par l'établissement en fonction de leurs différents marchés et fournisseurs.
- Utilisation des fiches techniques de recettes établies par le groupe de travail et validées par l'UDIHR, l'ACEHF, l'AFDN.
- Réalisation du menu respectant les contraintes budgétaires d'un repas d'un établissement de santé (autour de 2€ en coût alimentaire).

Fait à : Le : Président de l'UDIHR, Didier GIRARD	Fait à : Le : Présidente de l'AFDN, Isabelle PARMENTIER	Fait à : Le : Président de l'ACEHF, Gérard PRETEUX
		

Fait à : .....

Le : .....

Le Directeur de l'établissement ou son représentant, signature :

Merci de retourner cette charte complétée

Soit par email à [restsct2@ch-lemans.fr](mailto:restsct2@ch-lemans.fr)

Soit par fax au 02.43.43.25.74

Soit par courrier à :

Didier GIRARD - Président de l'UDIHR - Service Restauration  
Centre Hospitalier Le Mans - 194 avenue Rubillard - 72037 LE MANS cedex 1

Elle permettra de connaître les établissements et le nombre de convives qui participeront à cette 1ère journée nationale de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD

