

Mardi 16 juin 2009

# 1<sup>ère</sup> journée nationale de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD L'ALIMENTATION EST UN SOIN

## Contexte :

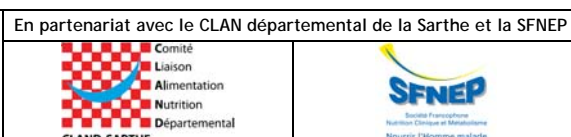
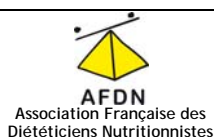
- La première « Journée de la Restauration Hospitalière » a eu lieu dans le département de la Sarthe le 26 Avril 2007 à partir des travaux des 18 établissements de la Sarthe en groupes d'échanges professionnels, diététiciens et responsables restauration au sein du CLAN départemental de la Sarthe (6000 patients en Sarthe avaient bénéficié du même déjeuner), créant une dynamique qui a permis de continuer de mettre en place des projets transversaux en restauration hospitalière.
- **Rapport Guy Grand (1997)** rappelant que la dénutrition existe en milieu hospitalier et qu'elle est une préoccupation depuis de nombreuses années.
- **Plan National Nutrition et Santé (PNNS 2006-2010)**  
*"L'alimentation dans les établissements de santé est un facteur de confort et de l'accueil. Partie intégrante de la démarche de soins, elle participe à la prise en charge des problèmes nutritionnels".*
- **Rapport du Professeur Hercberg (février 2006)** incite à de nouvelles actions dans le cadre du deuxième Plan National Nutrition et Santé (PNNS 2006-2010)  
*"Améliorer la prise en charge transversale de la dénutrition ou de son risque, notamment chez le sujet âgé (en ville et dans les établissements de santé et médico-sociaux)".*
- **HAS (Haute Autorité de Santé)** avec la certification des établissements de soins (démarche qualité).
- **Circulaire de 2001 sur les CLAN (Comité de Liaison Alimentation et Nutrition)** "Mettre en place et animer un CLAN" guide pour les établissements de santé élaboré par la MEAH (Mission d'Expertise et d'Audit Hospitalier) - Préface rédigée par le Docteur Jean-Fabien Zazzo, membre du comité de pilotage PNNS (Programme National Nutrition et Santé) et chargé de mission auprès de la DHOS (Direction de l'Hospitalisation et de l'Organisation des Soins)
- **Recommandations du GEM-RCN (Groupement d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)**
- **Circulaire du 02 mai 2008** relative à l'introduction de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus de la restauration collective
- **Circulaire du 03 décembre 2008** relative à l'exemplarité de l'État au regard du développement durable dans le fonctionnement de ses services et de ses établissements publics (fiche 10 sur l'alimentation)

Cette 1<sup>ère</sup> journée nationale de l'alimentation à l'hôpital sera complétée par deux actions qui auront lieu au Palais des Congrès et de la Culture de la ville du Mans :

- **18 juin 2009** : Soirée grand public sur le thème "Nutrition et Cancer" organisée par le CLAN départemental de la Sarthe
- **19 juin 2009** : Dans le cadre de la journée de printemps de nutrition clinique "Journée nationale des CLANs 2009" sous l'égide de la SFNEP (Société Francophone Nutrition Clinique et Métabolisme)

## Objectifs de la journée :

- 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 (Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration), ACEHF (Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France, AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes) et les CLANs.
- Faire connaître la dynamique nationale aux usagers et leurs familles, aux professionnels et aux décideurs, ARH (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, contraintes managériales, ...)



## Moyens :

### - LE MENU

- Relever le défi de réaliser, un jour donné, un menu commun à tous les établissements de santé et EHPAD (Etablissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes) adhérant à la charte.
- Proposer un déjeuner adapté aux besoins et handicaps de la personne, déclinable en différentes textures et répondant aux objectifs (caractéristiques) suivants :
  - Equilibre nutritionnel
  - Festif
  - Inspiré des habitudes alimentaires
  - Cohérent avec la saison
  - Respectant les pratiques culinaires en restauration collective (recettes "maison" et préparations de l'industrie agro-alimentaire)
  - Mettant en valeur :
    - La présentation du repas et des plats
    - La qualité gustative et organoleptique des mets proposés
    - La diversité des textures

*Mardi 16 juin 2009*

#### *Menu du déjeuner*

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

### - LE PLAN DE COMMUNICATION NATIONALE OU LOCALE

- **Qui ?**
  - Les cibles :
    - Usagers actuels et/ou potentiels et leur entourage
    - Professionnels de santé des établissements de soins, du secteur médico-social, du secteur libéral
    - Professionnels de la restauration des établissements de soins, du secteur médico-social
    - Décideurs et instances
  - Les canaux :
    - Presse écrite (professionnelle et grand public)
    - Presse audio-visuelle
    - Moyens de communication internes aux établissements
  - Les relais d'information :
    - Les services de communication des établissements et les responsables de restauration qui peuvent transmettre le dossier de presse à la presse locale et aux associations de leur département
    - CPAM (Caisses Primaires d'Assurance Maladie)
    - Mutuelles de santé et associations médicales
    - Associations de la restauration collective UDIHR (Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration), ACEHF (Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France), AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes), CCC France (Les associations de la Restauration Collective en Gestion Directe) dont l'UDIHR et l'ACEHF sont partenaires.
    - En partenariat avec le CLAN départemental de la Sarthe et la SFNEP
- **Comment ?**
  - Impliquer en transversalité l'ensemble du personnel des établissements de santé
  - Réaliser un questionnaire simple (maximum 10 questions) destiné aux professionnels de la prestation restauration hospitalière afin d'évaluer l'impact de cette manifestation



Une première évaluation de la 1<sup>ère</sup> journée nationale de l'alimentation à l'hôpital sera présentée lors de la journée des CLANs le 19 juin 2009 dans le cadre de la journée de printemps de nutrition clinique organisée par la SFNEP (Société Francophone Nutrition Clinique et Métabolisme) au Palais des Congrès du Mans :

- Nombre d'établissements adhérents à cette 1<sup>ère</sup> journée nationale de l'alimentation à l'hôpital
- Nombre de convives bénéficiaires du repas spécifique de cette journée (patients et convives des restaurants du personnel)
- Présentation du questionnaire posé aux établissements adhérents à la charte
- Bilan de la diffusion médiatique (écrite et audiovisuelle)
- Evaluation des associations participantes à cette journée nationale
- Propositions éventuelles pour l'avenir

## La Charte

### Identification des signataires de la charte :

- Le Directeur de l'établissement ou son représentant
- Ou le Président de la CME (Commission Médicale d'Etablissement)
- Ou le Président du CLAN (Comité Liaison Alimentation Nutrition)
- Ou le Directeur des Soins
- Le responsable du service diététique
- Le responsable du service restauration
- Autres, en fonction de l'organisation des différents établissements de santé

### Objet du document :

- Cette charte rappelle la finalité de la journée nationale de la restauration à l'hôpital ou 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 en œuvre les moyens nécessaires au bon déroulement de l'événement national.

### Objectifs de la journée :

- Attirer l'attention sur l'importance de l'alimentation-nutrition dans les différentes structures de soins.
- Faire connaître la dynamique nationale aux usagers et leurs familles, aux professionnels et aux décideurs (DHOS, ARH, URCAM, DDASS, ...) par le biais de l'affiche mise à disposition et les documents de communication.
- 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.
- Concrétiser et communiquer, par cette journée événement, le travail de fond réalisé par les diététiciens et les responsables restauration au sein des CLANs, s'ils existent, et des associations professionnelles.
- Informer sur le professionnalisme de la restauration hospitalière et ses contraintes (Plan de Maîtrise Sanitaire, certification HAS, budget, circulaires diverses, programmes de formation organisée par les CLANs, ...)



## Engagements :

- Proposer le mardi 16 juin 2009, le menu du déjeuner établi par les responsables restauration et les 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 du CLAN départemental de la Sarthe (voir questionnaire).

## Fonctionnement :

- Achats alimentaires effectués par l'établissement en fonction de leurs différents marchés et fournisseurs (prévoir ses achats dès les mois de mars/avril en fonction de ce que va représenter le volume d'achat national de ce menu). Les fournisseurs nationaux sont informés de cette journée.
- Utilisation des fiches techniques de recettes établies par le groupe de travail et validées par l'UDIHR, l'ACEHF, l'AFDN et le CLAN départemental de la Sarthe.
- Réalisation du menu respectant les contraintes budgétaires d'un repas (autour de 2€/2.20€ en coût alimentaire) qui correspond à un prix moyen pondéré d'un repas en coût alimentaire d'un établissement de santé.

## Annexe :

- Un tableau de synthèse regroupant le menu, les compositions nutritionnelles, les recettes, les observations, le coût de revient du repas en achats alimentaires
- Une trame organisationnelle mise à disposition des établissements pour organiser cette journée (chronologie des étapes, ...)
- Une affiche pour la communication de cette journée qui pourra être affichée dans chaque établissement, dans les salles à manger des unités de soins ou dans les restaurants de personnels (chaque établissement pourra y apporter son logo). Sur cette affiche il est précisé que le dossier d'organisation et charte d'inscription sont disponibles sur les sites Internet des associations UDIHR [www.udihhr.org](http://www.udihhr.org) , AFDN [www.afdn.org](http://www.afdn.org) et ACEHF [www.acehf.asso.fr](http://www.acehf.asso.fr)
- Une affiche publicitaire qui paraîtra en mars 2009 dans la revue Cuisine Collective partenaire de cette journée

