



ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

Une journée nationale pour fêter la restauration

Née dans la Sarthe en 2007, l'idée de faire parler en bien les métiers de la restauration en établissements de santé a pris de l'ampleur. Le 13 juin, Ephpad, centres hospitaliers et autres cliniques proposeront un menu amélioré. Avec un axe fort : l'alimentation responsable.

Pour Olivier Lefebvre, responsable restauration du centre gériatrique du Nord Sarthe, le menu du déjeuner du 13 juin est déjà calé : cocktail et feuilletés maison ; terrine de haricot blanc et sa crème à la tomate ; carbonnade de bœuf de la Sarthe à la bière locale avec pomme paysanne et poêlée de courgettes ; tomme sarthoise ; assiette de fraises et panna cotta au fromage blanc bio, citron basilic... Sur les trois établissements que compte le centre gériatrique à Sillé le Guillaume (180 résidents), Beaumont sur Sarthe (115) et Bonnétable (140), les résidents comme le personnel bénéficieront d'un repas amélioré goûteux, à base de produits frais et mettant en avant les produits locaux.

« À l'occasion de la 5^{ème} édition de la Journée nationale de l'alimentation en établissement de santé, l'accent est mis sur l'alimentation santé responsable. J'ai conçu le menu, validé par la diététicienne et nous avons fait le choix, avec notre fournisseur *Compass*, d'approvisionnements les plus



> Menu proposé le 13 juin dans les établissements du centre gériatrique du Nord Sarthe.

locaux possibles » explique le responsable. « Lors de la première édition de l'événement, que nous avons créé en Sarthe en 2007, tous les établissements qui s'étaient engagés avaient un menu imposé avec un parmentier de canard ou un parmentier de lapin, un flan aux rillettes en entrée et un fromage blanc aux fraises en dessert. Nous voulions avant tout mettre en avant nos métiers de la cuisine, faire

parler de nous de manière positive » explique celui qui appartenait déjà au groupe de travail du CLAND-Sarthe (Comité de liaison alimentation nutrition départemental).

Décliné en traditionnel, haché ou mixé

« Dès la première édition, l'idée a séduit largement. L'événement a pris de l'ampleur avec plus de 500 établissements engagés dès 2009. Il a lieu tous les deux ans car c'est quand même lourd à organiser. Chacun conçoit désormais un menu amélioré autour du sujet choisi au niveau national », complète Virginie Heulin, l'une des diététiciennes du CLAND-Sarthe présente dès l'origine du projet.

Le groupe nutrition qu'elle anime est particulièrement sensible aux questions de dénutrition : « bien s'alimenter, c'est fondamental pour bien se soigner et bien guérir » résume-t-elle. Les dimensions plaisirs et partages sont impératives. « Ainsi, résidents et soignants mangeront tous ensemble le 13 juin et le menu sera décliné en traditionnel comme en haché ou en mixé, que nous faisons nous-mêmes » explique Olivier Lefebvre. Les menus seront, comme d'habitude, également adaptés aux régimes individuels, personne ne sera oublié, ni diabétiques ni allergique. « Cette journée est également l'occasion de sensibiliser les soignants à l'importance d'une bonne alimentation tant pour les personnes hospitalisées que pour les personnes en Ephpad » souligne la diététicienne.

Yanne Boloh

UN ÉVÈNEMENT PORTÉ PAR TOUT LE SECTEUR

Udhir (Union des ingénieurs hospitaliers en restauration), AFDN (Association française des diététiciens nutritionnistes) et Acehf (Association culinaire des établissements hospitaliers de France) soutiennent la Journée nationale en établissements de santé qui se tiendra cette année le jeudi 13 juin. Le site www.assiette-sante-responsable.org recense tous les établissements de santé qui s'engagent dans la 5^{ème} édition de la JNAES. Il leur permet également de commander des kits de communication (affiches, dépliants, badges, calots) et de s'inscrire à l'un des trois challenges ouverts cette année : meilleur menu santé responsable, animations fruits et légumes, lutte contre le gaspillage. Destinée à améliorer les pratiques alimentaires et à faire sortir de l'ombre les équipes de restauration, cet événement est aussi cette année l'occasion de faire vivre les dispositions de la loi Egalim.