

News LETTER N°20

Septembre - octobre – novembre 2019

➔ L'agenda

➔ Journées de Printemps de la SFNCM – 4 et 5 juin 2020, à l'UFR de Droit – SEG, Rouen

➔ Journées d'étude de l'AFDN - 11 au 13 juin 2020 au Centre de Congrès Les Atlantes aux Sables d'Olonne.

➔ JNAES Journée Nationale de l'Alimentation en Etablissement de Santé du 13 juin 2019 : Bilan

Les professionnels du secteur hospitalier et médico-social se mobilisent au service d'une «Assiette Santé Responsable» pour les patients et des résidents.

Didier Girard ex ingénieur restauration du centre hospitalier du Mans et président du CLAND-Sarthe évoque l'Assiette Santé Responsable : « *C'est d'abord une assiette visuellement agréable à regarder, qui suscite l'appétit et donne l'envie de manger. C'est aussi une assiette diététique, qui apporte l'équilibre nutritionnel et les textures dont ont besoin les patients et les résidents. C'est enfin une assiette durable, issue d'un achat vertueux de produits bio ou sous signes de qualité, qui rapprochent les producteurs locaux implantés dans les territoires, des cuisiniers et des diététiciens des établissements implantés dans ces territoires.* »

Petit déjeuner, collation, déjeuner, goûter, dîner sont servis quotidiennement aux patients, aux résidents et dans les restaurants du personnel. Toute une chaîne de professionnels œuvrent pour proposer des repas répondant à l'état de santé et aux besoins nutritionnels de chacun.

Après la loi EGalim du 30 octobre 2018 « en faveur d'une alimentation

saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal », qui prévoit pour la première fois un plan pour la restauration collective, cette Journée prend un relief particulier.

Elle a pour objectifs :

Améliorer la satisfaction des patients et des résidents,
Favoriser une meilleure compréhension de l'alimentation en établissements de santé par les familles et la population.

Faire de l'ensemble de la restauration un levier pour la montée en gamme de la production agricole et alimentaire dans les territoires.

Des enjeux qui placent cette Journée Nationale sous les hauts patronages de trois Ministères :

- de l'Agriculture
- des Solidarités et de la Santé
- de la Transition écologique et solidaire.

Cadre du menu du 13 juin

- 1 entrée : à base de légumineuses, décorations à base d'œufs
- 1 plat protidique : sauté de viande (porc, veau, agneau, bœuf) ou de volaille
- 2 accompagnements : légumes et féculents
- 1 fromage ou 1 produit laitier
- 1 dessert de fruits crus ou cuits (80% de fruits minimum) fait maison

- Possibilité de recettes en textures modifiées

Pour la petite histoire...

En 2007, Le Comité de Liaison Alimentation Nutrition de la Sarthe, a décidé d'organiser une « Journée Départementale de l'Alimentation à l'Hôpital ». Face au succès de cette initiative, en 2013, la Journée est devenue nationale, organisée par l'UDIHR, l'AFDN et l'ACEHF.

Quelques chiffres, édition 2019

- 220 établissements inscrits
- 61% d'hôpitaux (CH et CHU), 39% de maisons de retraite et cliniques
- 140 062 repas servis
- 210500 supports d'information destinés aux patients, résidents et professionnels des établissements de santé.

Résultats du questionnaire de satisfaction :

Les principaux métiers des répondants :

Diététiciens : 35,4%

Ingénieurs restauration : 27,7%

Responsables restauration : 19,9%

Plus de ¼ des répondants sont participants depuis le début.

La quasi-totalité des répondants souhaite participer à la prochaine édition.

1/3 des répondants ont eu des problèmes de réception du KIT.

La quasi-totalité des répondants sont « très satisfaits » ou « plutôt satisfaits » du thème de la Journée.

La journée a sensibilisé plus de 70% des répondants à l'évolution de leurs menus.

Le concours le plus attractif est Le meilleur Menu Santé Responsable (28,6%).

Un ressenti très positif du côté des convives : 96,6% de très satisfaits à plutôt satisfaits

100% de satisfaction concernant le menu

Un ressenti lui aussi positif du côté du personnel : 92% globalement satisfaits

Retours récurrents transmis par téléphone ou par mail :

Pour certains, la rupture de rythme (pas d'édition en 2017) a déçu les attentes et entamé la dynamique amorcée depuis 2007.

Les parrainages ont parfois joué contre la Journée : elle a été perçue comme une opération subventionnée qui ne devait pas être financée par les établissements.

➤ JNAES : les actions dans les établissements de la Sarthe

CH de Château du Loir (Montval sur Loir)

Un diaporama d'information « Ceux qui se cachent derrière votre assiette »

Ils font connaître « L'assiette santé responsable »

Document spécial mettant en valeur les productions locales à 100%



JNAES : la Journée Nationale de l'Assiette Santé Responsable est organisée par le Comité Départemental de l'Alimentation Nutritionnelle de la Sarthe (CLAND-Sarthe) en partenariat avec les établissements de soins de la région. Cette année, le thème est « Ceux qui se cachent derrière votre assiette ». L'objectif est de sensibiliser les professionnels et les résidents à l'importance d'une alimentation saine et responsable, en mettant en valeur les productions locales à 100%.

Centre Médical G. Coulon

Médaille de bronze pour le concours JNAES autour des fruits et légumes avec une mise en avant des produits locaux (Sarthe, Maine et loire et Indre et Loire).



Site Le Mans



Réalisation de verrines mixées de fruits et légumes et de brochettes de fruits par la cuisine du Grand Lucé. Mise en avant du Livre Révolution mixée.



Site EHPAD Saint Saturnin

Stand de fruits et légumes à l'accueil



Avec un atelier jus de fruits et de légumes pour 16 résidents et 4 proches de résidents, ce fut un moment de partage.

PSSL :



Echange dans la matinée avec les soignants sur la restauration au Pôle Santé et sur le gaspillage avec dégustation de préparations mixées et enrichies

Echange avec le public de 14h à 17h, avec une exposition sur les bienfaits du jardin et un diaporama sur les acteurs de la restauration des cuisines aux services de soins. Présence de N. Etienne (éducateur APA) et D. Jubault (éco conseiller). Proposition d'un parcours santé

PGNS :



Menu « arrêt au stand du circuit court »



➤ Formations 2020

« L'alimentation un soin pour lutter contre la dénutrition »

- 14 et 21 janvier puis 11 février
- 3 et 10 mars puis 7 avril
- 5 et 12 mai puis 9 juin
- 15 et 22 septembre puis 13 octobre
- 17 et 24 novembre puis 15 décembre