



* Jardin *Plaisirs et Saveurs*

Journée régionale des CLANs

Le 13/06/2014

Y.Briffaut, CH Valenciennes



* Association de l'UCPC (Unité Centrale de Production Culinaire), le service Espaces verts-Jardin et l'unité diététique

=

**Un potager à évolution biologique
destiné aux patients sur le site du
CH de Valenciennes**

* Espace de 500m²

situé près de l'entrée « patients couchés »
proche d'un parking

*« C'est un potager perdu au milieu des grandes
tours du CHV »* hebdo du valenciennois

* Exposition ensoleillée et ombragé au printemps
et en été

- * Mars 2012: début des travaux
- * Juin-Juillet 2012: 1ères récoltes et cueillettes

La construction



les Plantations



Le résultat



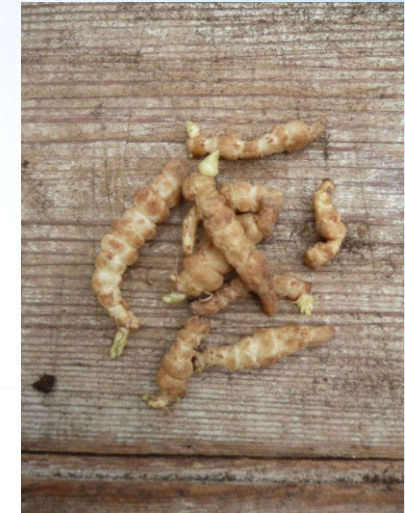
- * Chaque année de Mai à Décembre, selon disponibilité, légumes et fruits sont intégrés dans certains repas



- * La production de ses produits se fait selon les principes de l'agriculture raisonnée dont l'objectif premier est de réduire la quantité de substances chimiques utilisées
- * Pas de pesticide
- * Fleurs champêtres et plantes en support
- * Utilisation d'engrais naturels
- * Respect de l'environnement



- * Visite pédagogique du potager
- * Formation des intervenants jardiniers
- * Découverte des produits: goût, odeur
- * Conseils de plantation
- * Astuces pour avoir de beaux et bons produits



* Cueillettes des produits du potager



* Cuisine thérapeutique avec ces produits



* Découverte de préparations culinaires faciles et originales: démonstration faite par un cuisinier du CH



*Echange, partage, communication patient-
cuisinier-jardinier-soignant

*Education nutritionnelle



* Quels produits?

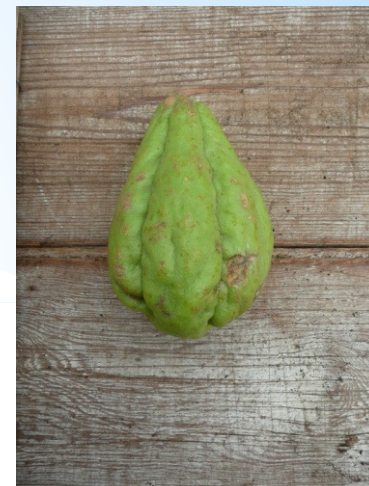
- Plantes aromatiques:

Aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, estragon, menthe, romarin, thym...

1^{ère} cible: les contrôles sodés: modifier les préparations en conservant un plaisir gustatif

- Légumes anciens et moins courants: la christophine, le crosne, l'oca du Pérou, les PdT « bleu d'Artois », le topinambour...

Egalement les aubergines blanches, les fraises blanches...



- * Toutes les préparations culinaires sont réalisées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

- * Protocoles mis en place par l'UCPC
 - lavage des mains
 - lavage des légumes et des fruits; préparation avant utilisation
 - prélèvements des échantillons témoins

- * Un dossier informatisé partagé Diététique-UCPC-Jardin favorise la transmission: protocoles, fiches action des différentes interventions, plannings des animations et ateliers, liste des légumes et fruits disponibles...

* Un petit film pour illustrer

* Conclusion

Etre acteur, apprendre avec plaisir, échanger, partager, mieux vivre avec sa pathologie

Alimentation

=

soin

Merci de votre attention