



Journée Nationale  
de l'Alimentation

à l'Hôpital

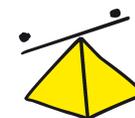
maisons de retraite  
et EHPAD

[www.journee-alimentation-hopital.org](http://www.journee-alimentation-hopital.org)

# Bilan 2013



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



AFDN

agence conseil en communication  
**becom!**



3<sup>e</sup>  
Journée Nationale  
de l'Alimentation  
à l'Hôpital  
maisons de retraite  
et EHPAD



## MENU DU 20 JUIN 2013

Tartare de tomates au  
chèvre frais et ciboulette

Parmentier de saumon  
aux herbes

Méli-mélo de salades

Fromage frais,  
Yaourt ou Faisselle  
(nature ou au miel)

Salade de melon à la menthe

Café, Thé, Infusions

Ce menu est décliné dans les 1 000 établissements participants.

- **Principe** : un même jour, un même menu à destination des patients, résidents et personnels
- **Objectif** :
  - ➔ changer le regard du public et des professionnels sur l'alimentation en établissements de santé
  - ➔ valoriser les professionnels qui y contribuent
- **Finalité** : sensibiliser à l'alimentation en tant que **soin** faisant partie de la **prise en charge globale et du bien être** des patients et des résidents

# Associations organisatrices



**1<sup>re</sup> organisation  
professionnelle française de  
diététiciens nutritionnistes**

Créée en 1954, elle rassemble **2 800 diététiciens** aussi bien hospitaliers, que libéraux ou salariés du secteur privé (services à domicile, restauration collective).

[www.afdn.org](http://www.afdn.org)



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration

**1<sup>re</sup> organisation  
professionnelle d'ingénieurs  
en restauration hospitalière**

Créée en 1996, l'UDIHR regroupe **140 ingénieurs et responsables d'unités centrales de production** culinaire de CHU et centres hospitaliers tant en France, qu'en Suisse et en Belgique. [www.udihhr.fr](http://www.udihhr.fr)

<b>2008</b>	<b>Création par le CLAN de la Sarthe</b> dans les établissements hospitaliers du département
<b>2009</b>	<b>Portée au niveau national</b> par l'UDIHR, l'AFDN et l'ACEHF
<b>2011</b>	Élargissement aux maisons de retraite et aux EPHAD
<b>2013</b>	<b>Montée en puissance</b> portée par l'UDIHR et l'AFDN avec l'accompagnement de l'agence becom! <b>Dépôt à l'INPI</b> (Institut National de la Propriété Industrielle)



Depuis 2009, la Journée  
a obtenu le label PNA  
du ministère de l'Agriculture.





## La Journée 2013 en chiffres

- **1 009 établissements inscrits**  
(tous les départements représentés dont 12 établissements d'Outre-mer)
- **304 360 repas servis**
  - 205 497 patients et résidents
  - 98 863 personnels
- **48 % hôpitaux / 52 % maisons de retraite et EHPAD**

# Évolution de la participation

année	inscrits	repas servis
2007 département de la Sarthe	27	14 000
2009 national	177	91 500
2011	388	265 000
<b>2013</b>	<b>1 009</b>	<b>304 360</b>

**54 %** ont participé pour la 1<sup>re</sup> fois en **2013**

**98 %** comptent participer à la **prochaine édition**



# Un dispositif de communication renforcé

## Supports

Affiches 40 x 60 :	5 000 ex.
Affichettes A4 :	10 000 ex.
Affichettes menu :	fichier fourni
Menus :	fichier fourni
Sets de tables :	120 000 ex.
Dépliants :	120 000 ex.
T-shirts :	2 000 ex.
Badges :	40 000 ex.

Ces supports ont été **offerts** aux établissements participants.





### 3 reportages vidéos

- ① Présentation de la Journée par les présidents UDIHR et AFDN
- ② Process d'un plateau repas à l'hôpital
- ③ Nutrition et prise en charge globale

Ces vidéos ont été **mises en ligne sur le site** et transmises aux établissements pour leurs **TV internes et intranet**



Jeudi 20 juin 2013



3e Journée Nationale de l'alimentation à l'hôpital, maison de retraite, EHPAD

## Newsletter 8 / 18 juin 2013



### Une Journée qui fait progresser le service rendu aux patients

Marie-Christine Burnier, directrice de *Techniques hospitalières* et chargée du développement durable / RSE à la Fédération Hospitalière de France

En établissements de santé, la restauration est la fonction logistique à laquelle les patients ou résidents et leurs familles sont le plus attachés. Or cette prestation est perçue de façon peut-être négative. C'est dans ce contexte que la FHF relaie depuis 2011 cette Journée. L'objectif : montrer que cette situation n'est pas une fatalité et que de nombreuses initiatives sont prises chaque jour dans les établissements, qui vont dans le sens d'une évolution concrète. [Lire la suite](#)

### Une Journée d'information du public et des professionnels

Pr Stéphane Schneider, gastro-entérologue, professeur de nutrition, président du CLAN du CHU de Nice, président des Journées de Printemps 2013 et du conseil scientifique de la SFNEP.

Cette Journée, à laquelle nous sommes associés depuis 2011, permet de donner de la visibilité à toutes les organisations complexes mises en place quotidiennement en matière d'alimentation-nutrition dans les établissements de santé et qui ne sont pas assez connues du public et de montrer aux professionnels, autour d'un menu réalisé dans le respect de nombreuses contraintes, que tous les patients peuvent bénéficier d'une alimentation variée. Elle va donc dans le sens de l'action des CLANS. [Lire la suite](#)

### De 2007 à 2013 : une Journée qui a pris son essor

Didier Girard vice-président de l'UDIHR chargé de la communication

Si l'on m'avait dit, en 2007, lorsque le CLAN de la Sarthe et le CH de Mans ont lancé cette journée dans leur département, que, cinq ans plus tard, elle aurait pris une telle ampleur nationale, je n'y aurais pas cru... Aujourd'hui nous sommes plus de 1 000 établissements à porter le message ! Bravo à tous et Bonne Journée ! [Lire la suite](#)

### Une Journée où les professionnels sortent des coulisses

Isabelle Parmentier, présidente de l'AFDN

Cette journée met en avant une grande chaîne de professionnels (nutritionnistes, diététiciens, infirmiers, aides-soignants...)



# Des outils d'animation de réseau

- Une page **Facebook**, [www.facebook.com/JNAHofficiel](http://www.facebook.com/JNAHofficiel) portée totale par semaine :
  - **175** fans
  - **1 230** vues d'avril à juin
- Un compte **Twitter**, [twitter.com/JNAH\\_2013](http://twitter.com/JNAH_2013)
  - **42** abonnés
- Une **boîte à idées** sur le site pour partager les animations : **35** envois d'animations
- **1 newsletter** pour informer de l'actualité de la Journée : **9** numéros d'avril à juillet

# Un site Internet dédié

[www.journee-alimentation-hopital.org](http://www.journee-alimentation-hopital.org)

Du 22 mars au 26 juin 2013 :

**10 641** visites

**6 521** visites uniques

**3,42** min. moyenne de visite

**93 %** des inscrits ont consulté régulièrement le site

**94 %** ont trouvé l'organisation du site PLUTÔT à TRÈS SATISFAISANTE

The screenshot displays the website's interface with the following sections:

- Navigation bar:** Présentation, Associations professionnelles, Établissements participants, Partenaires agro-alimentaires, Espace presse, Contact.
- Top actions:**
  - Établissements : information, inscription, formulaires (CLIQUEZ ICI)
  - Boîte à idées : partagez vos idées d'animation (DÉPOSER VOS IDÉES, VOIR LES IDÉES)
  - Établissements : s'inscrire à la newsletter (S'INSCRIRE)
- Actualités:** A featured article from SFNEP (Société Francophone Nutrition Clinique et Métabolisme) titled "Une Journée d'information du public et des professionnels." by Stéphane Schneider.
- Vidéos:** A video player showing a presentation titled "L'importance de la nutrition dans la prise en charge globale du patient" from the Journée Nationale de l'Alimentation et de la Nutrition.
- Établissements participants:** A map of France showing 1008 participating establishments and 306,760 meals served on June 20th.
- Le 20 juin, le menu unique sera sur toutes les tables:** A detailed menu for June 20, 2013, including items like tartare de tomates, parmentier de saumon, and mini-médicaments.
- Partenaires:** A section highlighting partners like MAISON CAFE and Cafitesse, with a "Devenir partenaire" button.
- Footer:** Logos for Cuisinier, ACEHE, CFC FRANCE, GeCo, CLAN GASTRO, and SFNEP.



## De septembre 2012 à juin 2013, une campagne nationale de Relations presse



- **5 communiqués** de presse
- **1 dossier de presse**
- **1 kit de presse** mis à disposition des établissements
- **323** parutions print, web , audio-visuel



Une large couverture régionale, des passages antennes  
Un relais dès 2012 dans la presse professionnelle

**79%** des inscrits interrogés ont été PLUTÔT à TRÈS SATISFAITS de la couverture presse de la Journée.





# Dans l'assiette de l'hôpital

**DIÉTÉTIQUE** Deux diététiciennes ont été recrutées en avril pour tourner dans les services du centre hospitalier de Saintonge

J eudi avait lieu la troisième journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en maison de retraite et en Ehpad (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes). L'occasion de voir ce qui se passe au centre hospitalier de Saintonge dans ce domaine. « Nous avons créé en avril une équipe transversale de nutrition composée de diététiciennes et de médecins », annonce le docteur Sylvie Boulanger, nutritionniste.

Cette équipe mobile se déplace dans tous les services pour déceler les troubles alimentaires chez les patients. « Ces derniers sont pris en charge pendant leur hospitalisation. On peut aussi leur programmer un suivi après la sortie en lien avec un généraliste. Et depuis un an, je peux proposer des consultations en externe », précise le médecin.

Depuis avril dernier, ce groupe est intervenu à 80 reprises. Les deux diététiciennes qui composent cette équipe mobile, Cécile Giral et Lau-

rence Meze, passent le relais aux diététiciennes des différents services une fois leurs interventions terminées.

**Des échantillons à goûter**  
« L'obésité ne constitue pas la majorité des cas que l'on traite. Ça en représente environ 20 %, constate Martine Mirande, cadre de santé en diététique. On intervient beaucoup en oncologie, pour des maladies comme le diabète... »

Toutes ces prises en charge demandent une adaptation de la cuisine centrale. « Il est vrai qu'on demande souvent des menus spécifiques pour tel ou tel patient », reconnaît le docteur Boulanger. Jeudi, les cuisiniers de l'hôpital avaient d'ailleurs préparé de petits échantillons de plats. « Le but était de les faire goûter dans le hall d'accueil et de faire prendre conscience qu'un plat au pouvoir nutritif important pouvait avoir un goût agréable », explique Martine Mirande. Par exemple,



Séance de dégustation, jeudi, dans le hall d'accueil de l'hôpital.

PHOTO S.D.



**Saint-Mihiel**

## « La nourriture est un remède »

L'alimentation était au cœur des débats jeudi, au centre hospitalier Sainte-Anne, dans le cadre de la journée nationale de l'alimentation à l'hôpital. Durant cette journée, résidents et personnels ont été invités à diverses animations dont un repas gastronomique, le même dans tous les hôpitaux participant à cette manifestation avec notamment au choix, un parmentier de saumon aux herbes ou un parmentier d'agneau confit.

Si l'alimentation a souvent mauvaise réputation dans les établissements de soins, Saint-Mihiel a toujours su se démarquer dans ce domaine où combien important et le chef et son équipe de sept personnes, ont à cœur de satisfaire les papilles des malades et résidents de l'Ehpad. Chaque jour, près de 400 repas et 150 petits-déjeuners sont préparés dans les cuisines du centre hospitalier Sainte-Anne. Un service qui sera maintenu après la fusion des deux établissements de Saint-Mihiel et de Verdun, comme le rappelle Patrice Prioux le directeur adjoint, lors de son intervention au conseil municipal.

### Fabrique à menus

Sous la houlette de Laurent Grenier, diététicien au centre hospitalier, plusieurs ateliers ont permis de découvrir « La Fabrique à menu » et comment proposer une bonne alimentation. « Il est important de prévoir 365 jours sur 365, une offre alimentaire personnalisée qui respecte les goûts, les organismes, les âges et les pathologies des patients et résidents », précise celui qui veille à ce que les menus soient adaptés à tous les patients en termes de textures et de goût, mais aussi équilibrés en sel, glucides, lipides et fibres. Toute une alchimie gastronomique pour donner le plaisir de manger. Hypocrate, il y a 2.500 ans, ne



Laurent Grenier, diététicien, anime les différents ateliers avec les personnels et les résidents de Sainte-Anne.

disait-il pas que « la nourriture est un remède » ? Outre le repas et après les

questions réponses avec le diététicien, chacun a pu parcourir l'exposition photos et

déguster quelques gâteaux préparés par l'animatrice du centre hospitalier.

## GRAND ANGLE Filière porcine : les clés de la compétitivité allemande > P.20

www.lesmarcheshebdo.fr

# Les MARCHÉS

HEBDO

ÉDITION  
La loi Evin clouée  
au pilori

L'HEBDO DU COMMERCE AGROALIMENTAIRE

### PARCOURS

## Un Français à la tête de l'OIV



Secrétaire général au ministère de l'Agriculture depuis quatre ans, Jean-Marie Aurand a été élu directeur général de l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin), l'emportant face à la candidature allemande. Il aura pour mission de définir un nouveau plan stratégique pour l'OIV.

### TENDANCES

## Le blé passe sous la barre des 200 euros

La campagne s'engage sur une base de prix physique 30 euros sous celui de l'an dernier.



### DOSSIER

## Répondre aux enjeux de l'alimentation à l'hôpital

Les plateaux-repas servis à l'hôpital n'ont pas bonne presse. Et pourtant, plus d'un milliard de repas sont servis tous les ans en France dans les établissements de santé. Pour valoriser les métiers de la restauration de santé, la Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en maisons de retraite et en Ehpad s'est tenue le 20 juin. Le but ? Faire connaître ce pan important de la restauration collective (26 %) qui doit respecter des critères nutritionnels exigeants pour répondre aux besoins des malades, être produite en grande quantité et avoir du goût. Si la plupart des établissements servent leurs repas grâce à une cuisine centrale en interne, certains ont fait le choix de la concession à des sociétés comme Sogeres ou Elior. Les industriels ont aussi une carte importante à jouer dans le secteur en proposant des PAI répon-

dant aux besoins des patients. À titre d'exemple, Valade a lancé une gamme d'eau gélifiée aromatisée adaptée aux malades ayant des troubles de la déglutition. Maggi propose des fonds de volaille ou de veau à faible teneur en sodium. Certains industriels vont encore plus loin, à l'image de Davigel ou Fleury Michon qui grâce à des gammes de plats surgelés peuvent se substituer entièrement aux cuisines. La réponse pour les établissements – toujours à la recherche d'économie sans empiéter sur la qualité – peut être de mixer les solutions et d'éviter le gâchis en travaillant le goût, comme l'explique la société de conseil EC6.

### ÉVÈNEMENT

## Despi déploie son réseau de boucheries

Le groupe stéphanois célébrait le 6 juin ses 80 ans. L'occasion pour ses jeunes dirigeants, David et Laurent Despinasse, de présenter un nouveau concept de boucheries et leurs ambitions en terme d'ouvertures.



## ALIMENTATION hôpital robert-pax

### « On peut manger bon à l'hôpital »



Des élèves en soins infirmiers tenaient des stands dans le hall de l'hôpital Robert-Pax. Photo RL

C'était hier la troisième journée nationale de l'alimentation dans les hôpitaux, maisons de retraite et Ehpad. Pour la première fois, le Clan (Comité de Liaison Alimentation et Nutrition) de Sarreguemines organisait une action à l'échelle locale. Une trentaine d'étudiants de deuxième année en soins infirmiers ainsi que des professionnels du secteur ont pris part à cette opération.

En entrant hier dans le hall de l'hôpital Robert-Pax, les visiteurs étaient accueillis par une multitude d'hommes et femmes en blouses blanches. « Les étudiants volontaires animent des stands sur la nutrition, la dénutrition, les troubles de la déglutition... D'autres sont aussi à l'étage au service cardiologie »,

explique Sophie Fadda, formatrice à l'Ipsi de Sarreguemines. Ce sont des ateliers qui vont dans le sens de l'idée défendue. « La nourriture est un remède. C'est un soin », assure Ali Pezeshknia, président du Clan qui prône l'importance de l'alimentation. « Contrairement à ce que l'on pense, dans un hôpital, on peut manger bien et bon, tout en prenant compte les contraintes budgétaires et les impératifs médicaux », complète Marie-Laure Illinger, vice-président du comité organisateur. Preuve en était à midi où un menu unique, alliant équilibre alimentaire et plaisir, a été proposé tant aux patients qu'au personnel. Ils étaient hier les acteurs en ligne de mire, visés par l'action de sensibilisation.



## Le Mans

# Soigner les repas à l'hôpital : une idée mancelle

Ce jeudi, à travers la France, un millier d'établissements participent à la journée nationale de l'alimentation à l'hôpital. Une initiative née au Mans.

### Entretien

**Didier Girard**, responsable de la restauration à l'hôpital du Mans et président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration.

**Vous êtes à l'origine de la journée nationale de l'alimentation à l'hôpital.**

Ça a débuté par une journée départementale, en 2007, avec le comité de liaison alimentation-nutrition de la Sarthe. On voulait changer l'image de la nourriture à l'hôpital, souvent perçue comme négative, montrer la complexité de la restauration dans les établissements de santé et mettre en valeur les professionnels.

L'idée est venue en accompagnant un proche en soins palliatifs et en voyant les plateaux repartir sans avoir été touchés. Un menu sucré-salé a d'abord été proposé aux patients en fin de vie, puis aux patients en situation médicale particulière. Ça a marché, on a obtenu la reconnaissance du pan national pour l'alimentation.

Aujourd'hui, plus d'un millier d'établissements participent à l'opération à travers la France : hôpitaux, maisons de retraite, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes...

**Et en Sarthe ?**  
19 structures, notamment le Centre hospitalier spécialisé d'Allonnnes, la clinique du Pré et la clinique Victor-Hugo, mais aussi des structures à Château-du-Loir, Saint-Calais, Pontvallain, Sillé...



Didier Girard, initiateur des menus sucré-salé : « On mange d'abord avec les yeux. Il faut soigner la présentation. Et le goût, notamment parce que certains médicaments ou traitements perturbent les sensations. Le but, c'est de faire retrouver au patient le plaisir de manger. »

**Comment peut évoluer la journée de l'alimentation ?**

La journée a lieu tous les deux ans. Vu le succès, on espère le faire tous les ans, avec un thème. L'an prochain, ça pourrait être le petit-déjeuner.

**Qu'est-ce qui va se passer de particulier ce jeudi ?**

Patients, résidents, familles, personnel... Ce jeudi, midi, entre 300 000 et 350 000 menus identiques vont être servis : tartare de tomate avec chèvre, persil et ciboulette ; parmentier d'agneau confit ; méli-mélio de

salade ; fromage frais nature ou au miel ; salade de melon à la menthe.

**Ce sont des produits utilisés tous les jours. En quoi est-ce différent ?**

Il y aura des t-shirts, des badges, des flyers. Partout, sera diffusé un film réalisé au Mans, qui explique la fabrication d'un repas. L'idée, c'est de montrer l'harmonisation nécessaire à la réalisation d'un plateau, avec tous les intervenants : acheteurs, magasins, cuisiniers, diététiciens, chauffeurs, médecins, soignants avec une formation hôtelière.

Cette journée rapproche aussi les professionnels. On élabore des fiches techniques, des recettes, on parle présentation et apports nutritionnels. Parce que le repas, c'est à la fois du plaisir et du soin.

**Des producteurs bio visitent la cuisine de l'hôpital ce jeudi.**

**Proposez-vous des produits biologiques, aux vertus reconnues pour la santé ?**

On propose des fruits bio tous les jours. Et un plat viande-légumes bio une fois par semaine. On utilise aussi des produits labellisés, des produits laitiers fermiers. Dans le cadre de contrats pour des circuits courts. Et on travaille sur un projet de menu bio complet tous les dimanches. Le bio s'installe progressivement dans les établissements de santé.

**Recueilli par Jérôme LOURDAIS.**



## Montargis → Vivre sa ville

**HYGIÈNE ■ A l'hôpital d'Amilly, près de 1.800 repas sont préparés chaque jour par le service restauration**

# La santé passe aussi par l'assiette

**Le centre hospitalier d'Amilly participe aujourd'hui à la troisième journée nationale de l'alimentation à l'hôpital. Coup de projecteur.**

**Aurélië Richard**  
aurelie.richard@chamontargis.fr

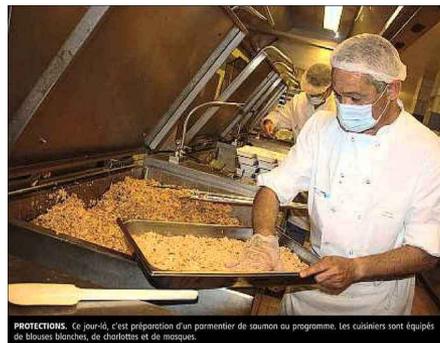
**L'**alimentation est un facteur important dans la prise en charge d'un patient. C'est le message qui est délivré à l'occasion de la journée nationale de l'alimentation à l'hôpital qui se déroule, aujourd'hui, au CHAM (Centre hospitalier de l'agglomération montargoise) à Amilly.

**1. Le restaurant, une grosse machine.** En 2012, 644.736 repas ont été concoctés par le service restauration de l'hôpital d'Amilly, soit 1.766 par jour en moyenne. Des plats destinés aux patients du centre hospitalier, au personnel et aux accompagnants des patients qui dépendent au self du CHAM, aux résidents des maisons de retraite La Clairière, La Gerisaise, Au Fil de l'eau qui dépendent de l'hôpital. Ainsi qu'aux élèves de l'école d'infirmiers et d'aides-soignants de Châlente.

**2. Une organisation bien huilée.** Ces chiffres non négligeables demandent un fonctionnement et une organisation bien huilés. « Des commandes de produits sont passées chaque semaine par l'équipe restauration et quatre semaines à l'avance », explique Pascal Burda, le responsable de la restauration. « On a des livraisons tous les jours. » Ces marchés répondent à des appels d'offres.

Quarante-trois agents travaillent pour l'équipe de restauration.

En 2012, 3,1 millions d'euros ont été consacrés à la restauration (personnel, achats des matières premières, matériel...).



**PROTECTIONS.** Ce jour-là, c'est préparation d'un parmentier de saumon du programme. Les cuisiniers sont équipés de blouses blanches, de charottes et de mousses.

**3. Une organisation bien huilée.** Ces chiffres non négligeables demandent un fonctionnement et une organisation bien huilés. « Des commandes de produits sont passées chaque semaine par l'équipe restauration et quatre semaines à l'avance », explique Pascal Burda, le responsable de la restauration. « On a des livraisons tous les jours. » Ces marchés répondent à des appels d'offres.

Du côté des patients et des résidents, les aides-soignants gèrent les prises de commandes qui sont informatisées. Elles ont lieu la veille pour le lendemain. Les patients ont trois choix de hors-d'œuvre, cinq choix pour les viandes et les légumes, trois choix pour les laitages et les desserts.

« Nous travaillons en liaison froide et à J + 3 maximum. Le lundi, on prépare les repas du

mardi et du mercredi midi. Et ainsi de suite, le jeudi, on fait ceux du samedi et dimanche... », explique Pascal Burda. « Les premières personnes de l'unité centrale de production arrivent à 4 h 30 le matin. Une fois préparés et conditionnés, les plats sont mis en chambre froide de stockage. »

**4. Une organisation bien huilée.** Ces chiffres non négligeables demandent un fonctionnement et une organisation bien huilés. « Des commandes de produits sont passées chaque semaine par l'équipe restauration et quatre semaines à l'avance », explique Pascal Burda, le responsable de la restauration. « On a des livraisons tous les jours. » Ces marchés répondent à des appels d'offres.

« On doit savoir à quelle heure a été filé tel repas, à quelle température il a été stocké, à quelle heure tel produit a été réceptionné. Toutes ces données sont gardées trois ans », explique Pascal Burda. ■

## Plusieurs animations pour la Journée de l'alimentation à l'hôpital

**Dans le cadre de cette journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, plusieurs animations auront lieu au centre hospitalier d'Amilly.**

Dans le hall, de 11 à 15 heures, les diététiciens proposeront des dégustations de brochettes de fruits et de soupes de fruits. Les patients, le personnel et les visiteurs pourront échanger avec eux et savourer un café « commerce équitable ».

À l'EHPAD « La Clairière », qui dépend du centre hospitalier d'Amilly, les personnels partageront et animeront le repas des résidents. Les salles à manger seront décorées. Une animation musicale sera proposée en début et en fin de repas. ■

**Un menu unique au CHAM**  
Les patients et les personnels déjeuneront au self se verront

l'équipe de diététiciens, au nombre de cinq, qui peuvent proposer des variantes, et celle de restauration. Il y a des menus hiver et été. Ils tournent sur un roulement de huit semaines. Sans sel, sans sucre... Les repas tiennent compte des différentes pathologies des patients.

« On cuisine presque tout », souligne Pascal Burda. « On utilise de la viande fraîche sous vide, des légumes surgelés... Mais très peu de conserves, seulement pour les fruits au sirop et les compotes. Et nos pâtisseries sont faites maison. » « 50 % de ce qui est servi est de la fabrication pure », ajoute Pascal Burda, le responsable du service logistique.

**4. La sécurité alimentaire et la traçabilité.** Chaque mois, un laboratoire extérieur vient effectuer des prélèvements au sein de la cuisine du CHAM. Les cuisiniers sont coiffés de charottes et équipés de blouses blanches. « À la réception, les aliments sont stockés suivant leur nature dans différentes chambres froides ou dans un local pour les denrées non périssables (conserves, pâtes...).

« Au niveau de la traçabilité, l'établissement doit être au top. « On doit savoir à quelle heure a été filé tel repas, à quelle température il a été stocké, à quelle heure tel produit a été réceptionné. Toutes ces données sont gardées trois ans », explique Pascal Burda. ■



**PRÉPARATION DES PLATEAUX.** Sur chaque plateau, une feuille récapitule le nom et le prénom du patient. Et ce qu'il a choisi pour le repas.



## Une action de sensibilisation à la nutrition

Les enjeux de cette journée nationale étaient de sensibiliser les acteurs concernés par l'alimentation en établissement de santé. L'opération s'est déroulée à l'hôpital local en présence d'une diététicienne.

Pour la 3<sup>e</sup> Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, Marion Salell, diététicienne, a organisé – et c'est la première fois à Rambervillers – une animation destinée aux résidents de l'hôpital-maison de retraite local.

Les enjeux de cette journée étaient de sensibiliser les acteurs concernés par l'alimentation en établissement de santé à l'importance de l'alimentation dans la prise en charge du patient et de changer le regard du patient-résident sur son alimentation.

La matinée a été consacrée à la découpe des fruits pour la fondue au chocolat pour le goûter, à la préparation des tables avec sots de tables, menus, dépliants... Le menu



Marion Salell, diététicienne, a organisé la journée.

du déjeuner était composé de : tartare de tomates au chèvre frais et ciboulette, parmentier d'agneau comté, méli-mélo de salades, faisille (nature ou au miel), salade de melon à la menthe, café, thé, infusions...

En début d'après-midi a eu lieu la visite de la cuisine en respectant le circuit de la marche en avant, puis un power point a expliqué l'équilibre alimentaire. Ce fut ensuite l'atelier du



C'est sucré ou c'est salé?

goût, au cours duquel les volontaires, yeux bandés ont eu à reconnaître les produits proposés (compote d'abricot, Roquefort, chocolat au lait, chips, biscuit à la noix de coco, crème de marron...) La

gagnante a reçu un beau tee-shirt. Et enfin est arrivé l'instant suprême, celui du goûter autour d'une fondue au chocolat. La fontaine de chocolat était bien alléchante. Les résidents ont apprécié.



## SANTÉ

# Journée de l'alimentation au centre hospitalier du Ternois

Ce jeudi a lieu la troisième Journée nationale de l'alimentation à l'EHPAD, maisons de retraite et EHPAD (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) organisée tous les deux ans par l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN) et l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (UDIHR).

À cette occasion, un seul et même menu sera proposé au déjeuner, dans tous les établissements participants, soit 1 005 inscrits. La réalisation du menu est déclinable selon les régimes alimentaires des patients. Hent compte des habitudes d'achat des établissements et laisse une grande liberté de créativité aux chefs.

Au menu : tartare de tomates au chèvre frais et ciboulette ; parmentier de saumon aux herbes ; méli-mélo de salades ; fromage frais ou yaourt ou faisille (nature ou au miel) ; salade de melon à la menthe ; café, thé ou infusion.

Cette journée est l'occasion de faire connaître toute la chaîne des professionnels (acheteur, gestionnaire, ingénieur et cadre en

restauration hospitalière, magasinier, médecin, diététicien, infirmier, cuisinier, aide-soignant, aide-hôtelier, agent polyvalent en restauration, chauffeur) qui œuvrent chaque jour à la production de repas répondant aux attentes alimentaires et aux besoins nutritionnels des patients et des résidents.

### Différents ateliers

Pour cela, l'établissement organise sur ses différents sites (Saint-Pol-sur-Ternoise, Frévent et Auxi-le-Château) de nombreuses animations en direction des patients-résidents : des ateliers thérapeutiques comme la confection d'une salade de fruits, des dégustations, des ateliers découvertes autour des aliments et des sens, des quiz alimentaires.

Il faut savoir que les patients, les résidents et leurs familles portent souvent un regard négatif sur l'alimentation proposée en institution. De plus, ce moment de la vie est celui où l'appétit diminue, entraînant malnutrition, complications, dénutrition.

La Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en maison de

retraite et en EHPAD se propose de changer le regard du public et des professionnels sur l'alimentation en établissements de santé en les sensibilisant à une réalité encore trop peu et mal connue : l'alimentation est un soin qui fait partie de la prise en charge globale et du bien-être des patients et des résidents. Pour faire comprendre aussi que chaque plateau-repas, proposé toute l'année (pour 2,30 € en moyenne par repas, à l'hôpital, 1,80 € à 2 € en EHPAD), répond à une multiplicité de besoins alimentaires spécifiques. Enfin, pour mettre en lumière toute la chaîne de professionnels de santé qui sont les artisans de cette performance : médecins, diététiciens, personnels soignants, ingénieurs hospitaliers en restauration, cuisiniers, agents hôteliers, CLANS (comité de liaison en alimentation et nutrition).

Tous les jours de l'année, c'est cette chaîne de compétences qui, au-delà du déjeuner, assure la qualité de l'alimentation-nutrition proposée aux patients-résidents, depuis le petit déjeuner jusqu'au dîner en passant par le goûter. ■



# Le repas doit être un soin

**CENTRE HOSPITALIER** Les cuisines centrales, fortes de 670 agents, confectionnent 4 000 repas par jour. Des repas qui doivent plaire à des patients souvent dénutris

**JEAN-FRANÇOIS RENAULT**  
j.f.renault@sudouest.fr

**M**ardi matin, le centre hospitalier de Mont-de-Marsan organisait une visite de ses cuisines centrales situées dans l'enceinte de l'hôpital Sainte-Anne. Une visite qui s'inscrit dans le cadre de la Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital qui a lieu aujourd'hui (lire ci-dessous) et qui a pour but de « changer le regard du grand public sur l'alimentation à l'hôpital ».

Avec 70 agents, les cuisines hospitalières de Mont-de-Marsan constituent le plus gros service de l'établissement en terme d'effectifs. Leur budget est de 2,7 millions d'euros, chaque repas revenant à 2,50 €.

4 000 repas sont préparés tous les jours, ce qui correspond peu ou prou à un million de repas par an.

Ces repas sont distribués à Layenc, Nouvielle, Lesbazeilles et Sainte-Anne mais aussi au restaurant interentreprises partagé, rue Victor Hugo, par les agents du Conseil général et de la préfecture, les crèches montoises, le CIAS de Grenade, les hôpitaux de jour de Saint-Sever, Grenade, Aire ou Montfort... « Rien que sur Mont-de-Marsan, la livraison des repas représente 55 000 kilomètres par an », détaille Olivier Machefert, ingénieur de la restauration.

Si dans beaucoup d'établissements, la préparation des repas est sous-traitée, on a compris que ce n'était pas le cas à Mont-de-Marsan. Un constat qui vaut aussi pour les barquettes où sont conservés les plats préparés systématiquement deux jours à l'avance.

## 50 % de produits locaux

« Tout est préparé ici avec des produits en provenance au maximum de la région », explique l'ingénieur. Au maximum, c'est environ 50 % fournis par des producteurs locaux comme Lafitte à Montaut (volailles confites, magrets, foie), Baillet à Hagetmau (viande de porc), les Fermiers landais à Saint-Sever (poulets), Aqualandes à Roquefort (truites) ou Lafargue à



Toute la viande est non seulement préparée mais aussi découpée sur place. (PHOTO PASCAL BATS)

Saint-Loubouer (pastis, tourtières). « Le repas fait partie du soin », lit-vent conjointement Nadine Paquero, cadre diététicienne, et le docteur Nadège Bacheré. Elles sont respectivement vice-présidente et présidente du Comité de liaison d'alimentation et de nutrition (Clan).

« Même les patients n'ont pas forcément envie de manger. Il n'est pas normal de perdre du poids à l'hôpital, sachant qu'en plus la plupart arrivent dénutris », estiment-elles.

« Le repas fait partie du soin », martèlent-elles. Partant de cet excellent principe, tout est bon pour stimuler l'appétit. La qualité autant que faire se peut mais aussi la variété et la présentation.

« Nous proposons 42 régimes différents », précise Nadine Paquero. Normal, haché, mouliné, sans sel, pauvre en graisse...

## Ouvrir l'appétit

Un hôpital n'est pas un restaurant et un menu type est proposé à cha-

que repas. Pourtant dans les services de courts séjours, les patients ont le choix. « S'ils n'aiment pas le poisson, ils peuvent avoir de la viande ou du poulet et encore quelque chose d'autre. Dans l'absolu, quel qu'un qui voudrait manger tous les jours du jambon et des pâtes peut le faire. Nous sommes un des rares hôpitaux de France à proposer ce service », précise Nadine Paquero. L'idée reste quand même de « faire découvrir certains plats que l'on ne mange pas à la maison », en respectant le calendrier des saisons (pour les fruits et légumes) ou des fêtes (du chocolat pour Noël, du gigot à Pâques).

« Quand on sert un plat et qu'il le repart comme il est arrivé, il faut se poser des questions », avance Nadège Bacheré. Les personnels sont sensibilisés à cette question. Ainsi Cécile, aide-soignante, explique comment, sans les forcer, elle incite néanmoins les patients à manger. « Ce sont souvent des gens affaiblis qui n'ont pas trop d'appé-

tit. On propose des petites quantités pour ne pas les écœurer. On soigne la présentation avec un peu de tout, y compris au niveau des couleurs. » Et les patients, justement, qu'en pensent-ils? Jean-Claude, 69 ans, hospitalisé depuis le milieu de semaine dernière pour des problèmes respiratoires, se dit content. « J'avais fait un séjour en 2006 et il me semble que la cuisine de l'hôpital a bien progressé. Elle a du goût et les portions sont conséquentes. »

Du fait d'un problème de bile, Bernard, 64 ans, suit un régime particulier. « Du bouillon beaucoup, des légumes bouillis et pratiquement pas de viande. » Il trouve que c'est évidemment un peu répétitif mais estime que « c'est bien présenté et servi à la bonne température ». Aucun des deux ne se plaint d'être obligé de dîner à l'heure du goûter ou presque. En même temps, ces horaires là n'ont rien de spécifiquement hospitaliers.



**SANTÉ** ■ La troisième Journée nationale de l'alimentation a lieu demain

# La cuisine de l'hôpital mobilisée

**Le personnel de la cuisine du centre hospitalier propose, demain, un repas concocté par des diététiciens dans le cadre de la journée de l'alimentation.**

**Céline Chouard**  
celine.chouard@centrefrance.com

**E**lle a lieu tous les deux ans. La troisième Journée nationale de l'alimentation est prévue demain.

La cuisine du centre hospitalier participe à cette manifestation depuis le début. L'équipe de vingt-quatre agents est mobilisée, comme tous les jours. « Nous préparons en moyenne cinq cents repas à midi, pour les malades, les Ehpad (\*) et le personnel », explique Humphrey



**CUISINE.** Patrick, Humphrey et Nadine préparent la troisième Journée nationale de l'alimentation.

Nivet, responsable de production.

Le menu de cette journée est élaboré par des diététiciens. « Ils travaillent sur le goût et l'équilibre du repas. Puis,

lon et miel ou soupe de melon à la menthe. » Nous préparons ces recettes sur la base de celles proposées par les diététiciens. »

Au cours de cette journée seront aussi organisées des visites de la cuisine pour « montrer ce qu'est une cuisine centrale et surtout montrer que 90 % des plats sont faits sur place. Ici, on fait nous-mêmes, on n'ouvre pas des barquettes », insiste Humphrey Nivet.

(\*) Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

► **Pratique.** Visites de la cuisine, à partir de 9 heures et toutes les heures (durée : quarante-cinq minutes) ; groupes de dix personnes. Rendez-vous devant l'entrée de la cuisine.



## Focus Nutrition

Que ce soit dans les maisons de retraite, les hôpitaux ou dans les services accueillant des populations fragilisées, l'objectif commun est de proposer des repas à la fois visuellement attractifs, adaptés à une population faible et dénutrie mais aussi de donner un peu de plaisir gustatif. Un challenge compliqué pour une restauration collective en pleine mutation...

Remettre le plaisir au cœur du repas • page 37

Proposer des produits plus gourmands et plus festifs • page 38

### La mission des diététiciens

## Adapter le repas au résident

Isabelle Parmentier, présidente de l'AFDN et cadre supérieur diététicien au CHRU de Lille répond aux questions de GéroscoPie sur le rôle du diététicien.



Quel est l'apport du diététicien dans l'alimentation des personnes âgées ?

#### En savoir plus

Le ministère de l'Agriculture publie des guides sur l'hygiène des aliments, la restauration collective.

- Guide de nutrition pour les aidants de personnes âgées
- Livret d'accompagnement destiné aux professionnels de santé
- Documents téléchargeable sur : <http://agriculture.gouv.fr/Ameliorer-l-offre-en-institution>
- L'ANAP a aussi publié : « Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux : les textes modifiés - mode d'emploi »

personnalisée des repas. Le premier problème à prendre en compte est la dénutrition mais aussi les troubles de déglutition qui peuvent être courants avec les maladies neuro-dégénératives. Il y a beaucoup de neuro pathologies et de poly-pathologies qui vont faire que les personnes âgées ont des difficultés de déglutition soit avec les solides ou avec les liquides. L'objectif n'est pas de mettre les gens au régime - car souvent on libère les régimes des personnes âgées - mais de leur permettre de garder le plus longtemps possible une alimentation qui correspondra à leurs besoins nutritionnels et de conserver un poids correct. C'est la mission des diététiciens.

En terme d'équilibre nutritionnel, comment équilibre-t-on un repas ? La difficulté est déjà de lutter contre les idées reçues parce qu'on pense que quand on est vieux on a moins de besoins. Par méconnaissance on a tendance à laisser les personnes âgées se sous-alimenter. Il y a donc une formation à dispenser aux équipes qui prennent en charge les résidents. Nous veillons avant tout à ce qu'il y ait un apport protéique suffisant, sous forme de viande, fromage ou laitage, ou

en enrichissant les préparations. Pour les apports caloriques nous essayons d'équilibrer glucides et lipides, en veillant à ce que cet apport calorique soit suffisant. Après, il faut essayer de trouver les produits qui sont concentrés en calories et qui correspondent à ce que les personnes âgées aiment. Le petit-déjeuner se passe souvent assez bien parce que les personnes ne sont pas fatiguées, le midi ça va aussi parce que souvent il y a beaucoup d'accompagnants, au goûter on arrive à faire une petite alimentation plaisir avec une sucrerie, mais le soir elles mangent souvent de manière plus légère et là on va plutôt privilégier les potages. On va enrichir ce plat avec du gratin râpé ou de la vache qui rit, ou des préparations faciles à manger comme des gâteaux de semoule qui sont à haute densité calorique et d'une bonne qualité nutritionnelle.

La prise en charge doit être globale et aussi s'occuper de l'activité physique du résident, de sa vie sociale. Le repas est un instant convivial, un moment d'échange. Le diététicien intervient au sein d'une équipe pluridisciplinaire. Ce n'est pas lui seul qui peut faire quelque chose.

Propos recueillis par Patrice Lefrançois



### Infos du jour

#### Journée de l'alimentation à l'hôpital

02/04/2013

Facebook 0 Twitter 0



Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital  
maisons de retraite et EHPAD  
[www.journee-alimentation-hopital.org](http://www.journee-alimentation-hopital.org)

alimentation.

Toutes les infos :  
[www.journee-alimentation-hopital.org](http://www.journee-alimentation-hopital.org)

Le principe est simple : tous les établissements participants réalisent un même jour un même menu qualité, qu'ils offrent au déjeuner à leurs patients, résidents et personnels. La réalisation du menu est déclinable selon les régimes alimentaires des patients, tant compte des habitudes d'achat des établissements et laisse une grande liberté de créativité aux chefs.

#### Découverte de la chaîne alimentaire en milieu hospitalier

La journée est l'occasion de faire connaître toute la chaîne des professionnels (médecins, diététiciens, cadres, infirmières, aides-soignants, cuisiniers, aides-Néoliers, ingénieurs en restauration hospitalière, acheteurs, magasiniers...), qui œuvrent chaque jour à la production de repas.

Chaque établissement participant organisera ainsi le 20 juin des animations de son choix autour de petits-déjeuners, conférences, débats, ateliers, concours, expositions...

Il est encore possible (jusqu'au 15 avril) d'inscrire un établissement pour participer à cet événement, labellisé Programme national pour



#### NEWSLETTER

Le meilleur d'alimentation.gouv.fr sélectionné par la rédaction

S'ABONNER À LA NEWSLETTER



ALIMGOUV sur facebook



ALIMGOUV sur twitter



FII RSS



Retrouvez nous aussi en anglais  
<http://frenchfoodintheus.org>





**SANTÉ**

## À l'hôpital, on met les petits plats dans les grands

**Oubliés, les repas d'hôpitaux purée jambon, yaourt nature, on met les petits plats dans les grands.** Le 20 juin, lors de la troisième journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, maisons de retraités, EHPAD, et l'hôpital de Roubaix proposaient un repas dont la décoration n'avait rien à envier à des restaurants de la gastronomie moderne : entrée, plat, fromage, dessert et boisson chaude pour terminer.

Eric Thiblickoff, adjoint au service restauration de l'hôpital de la Fraternité, avait mis une touche décorative dans les plats en proposant un menu réalisé spécialement par plus de 1000 établissements. Chacun a pu déguster un tartare de tomates au chèvre frais et ciboulette, un parmentier d'agneau confit, un méli-mélo de



**Du parmentier d'agneau confit pour oublier qu'on est à l'hôpital.**

salades, un fromage frais ou un yaourt en faisselle, une salade de melon à la menthe en dessert et pour terminer un café ou un thé. Bien sûr, le menu était déclinable selon le régime de chacun. Et le tout sans supplément et présenté dans de petites verrines ! Cette journée a été instaurée en 2008 pour effacer l'idée qu'ont les gens des nouveaux repas hospitaliers, mais aussi pour sensibiliser les personnels sur l'importance de l'alimentation en tant que soin. Les repas sont équilibrés et apportent un bien-être considérable au patient. Car être hospitalisé est un moment de la vie où l'appétit diminue, entraînant des malnutritions ou des complications. Un patient qui mange bien est déjà un patient qui va mieux. ■

F. H. (CLP)



**SÉLESTAT** Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital

## Animation nutritive

À l'occasion de la 3e journée nationale de l'alimentation, les professionnels de la nutrition se sont mobilisés à l'hôpital de Sélestat.

**JEUDI, À L'INITIATIVE DES DIÉTÉTICIENNES,** l'hôpital de Sélestat a participé à la 3e journée Nationale de l'alimentation comme 1 000 autres établissements en France, en concoctant un repas spécifique.

L'alimentation en milieu hospitalier représente un cadre contraint, particulièrement strict en matière de règlements d'hygiène et de respect de la chaîne alimentaire. L'alimentation fait partie intégrante du soin, la nutrition relève d'un travail d'équipe entre les médecins, diététiciennes, soignants et cuisiniers.

**Lutter contre la dénutrition**

Pourquoi s'engager dans une telle démarche? Faire plaisir aux résidents, assurer le repas aux patients selon leur



**Un effort particulier a été apporté à la nourriture.** PHOTO DNA -

pathologie, et ainsi lutter contre la dénutrition, est une des missions de toute l'équipe diététique.

Il y a plus de 2 400 ans, Hippocrate affirmait que « la nourriture est un remède ». Notre alimentation peut être la meilleure ou la pire des choses. Elle nous apporte tous les éléments qui vont constituer notre corps et tous les nutriments qui vont lui fournir l'énergie de la vie. Selon Chantal Dollé, responsable des diététiciennes à l'hôpital de Sélestat, « un menu équilibré couvre les apports d'un repas, c'est important de valoriser l'aliment et la nutrition dans la prise en charge globale du patient et résident. » Pour éveiller les papilles des patients le menu de ce jour était constitué : d'un Tartare de tomates au chèvre frais et ciboulette, parmentier de canard, méli-mélo de salades, faisselle au miel, et pour finir salade de melon et fraise à la menthe. C'est dans une ambiance bien sympathique que les patients de l'hôpital et les résidents de la maison de retraite ont pu déguster ce repas diététique pour le déjeuner. ■



## L'hôpital local participe à la troisième journée nationale de l'alimentation

L'hôpital local a participé jeudi à la troisième Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital. Le chef de cuisine Franck Pilon explique : « L'alimentation est considérée comme un soin dans la prise en charge globale du patient. Cette action veut favoriser la qualité de la prise en charge alimentaire et la continuité des soins. L'alimentation fait partie intégrante du bien-être des patients ». Il poursuit : « Conscient de la réputation peu flatteuse des repas dans les établissements hospitaliers, nous voulons montrer par cette journée que les professionnels se mobilisent chaque jour en développant leur savoir-faire pour améliorer la qualité des repas. Aujourd'hui, jeudi, un menu identique à tous les établissements hospitaliers et Ehpad



■ L'équipe cuisine veut favoriser la qualité de la prise en charge alimentaire. Photo Dominique Chavagnoux

de France est proposé à des milliers de convives, et à l'ensemble de son personnel ». Le menu du déjeuner était composé d'un tartare de tomate et de chèvre, d'un hachis parmentier au saumon, fromage blanc au

miel, salade de melon à la menthe. Les objectifs de cette journée, à l'initiative des associations Udihr, Afdn et Acehf, sont l'occasion pour les établissements, de mettre en place une sensibilisation sur l'alimentation et la nutrition. ■



## Hôpital. Journée nationale de l'alimentation

La troisième édition de la Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en Ehpad et en maisons de retraite, s'est tenue, jeudi, dans toute la France. L'hôpital Alfred-Brard a participé à l'événement, regroupant plus de 1.000 établissements sur le territoire Français (dix dans le Morbihan). Jeudi, pour la troisième année consécutive, l'ensemble du personnel de l'hôpital local s'est associé pour organiser la journée nationale de l'alimentation. Il s'agissait de réaliser un menu commun à tous les établissements participant à cet événement. Au menu : tartare de tomate au chèvre frais et ciboulette, parmentier d'agneau confit, méli-mélio de salades, fasselle au miel, et salade de fruits de saison à la



Entourés des personnels de l'hôpital, les résidents ont apprécié le déjeuner servi lors de la journée nationale de l'alimentation.

menthe.

### Élément déterminant de la santé

« Cette journée visait à sensibiliser le public sur l'idée que pour tous, l'alimentation et la nutrition sont un élément déterminant de la santé. Quand on est malade ou âgé, le risque de dénutrition est plus important. Tout au long de l'année, une chaîne de professionnels œuvre pour la satisfaction personnelle des patients et résidents, en répondant aussi, pour chaque âge, à de nombreuses contraintes : la maladie, les recommandations nutritionnelles, les normes techniques, d'hygiène et de qualité. Sans oublier un objectif important : donner le plaisir de manger », a expliqué la diététicienne de l'hôpital.



# Les partenaires professionnels



Les associations professionnelles les plus impliquées dans l'alimentation en établissements de santé ont soutenu la journée.

# Les partenaires industriels

Le soutien des partenaires industriels a permis le **financement d'une partie de la réalisation des supports.**



Plats mixés 



Pour mieux vous servir



**75 %** des inscrits interrogés sont **PLUTÔT à TRÈS SATISFAITS** du principe de partenariats agro-alimentaires ou équipementiers.

# Les principaux résultats de l'enquête\*2013

Les inscrits interrogés ont répondu être **PLUTÔT à TRÈS SATISFAITS** à...

**95 %** du dispositif global de communication

**89 %** du message relayé par le dispositif

**90 %** de la qualité des supports

**85 %** des modalités de commande

**92 %** du principe du menu unique

**91 %** de la perception de la Journée par les patients/résidents

**90 %** la perception de la Journée par les personnels

\*Enquête réalisée du 24 au 26 juin 2013 auprès des participants / 210 questionnaires reçus

# Cap sur 2015 !

Ce bilan fournit des pistes de réflexion et d'action pour la prochaine édition :

- l'analyse des **suggestions d'évolution**
- l'élargissement de la participation des **associations professionnelles**
- le rôle des **ministères (PNNS ?) - PNA continuité**
- le positionnement des **partenaires industriels (pacte)**
- l'évolution de **l'organisation logistique**
- la mise au point d'un **modèle économique**

# Organisation, coordination, communication :



**Depuis juin 2012, une équipe dédiée à la Journée :**

- Une coordinatrice générale
- Une responsable des relations avec les établissements
- Une responsable des partenariats médias, entreprises et associations
- Une rédactrice santé
- Une attachée de presse
- Une responsable des réseaux sociaux
- Une web designer
- Une graphiste

