



# Charte d'engagement qualité restauration - nutrition en établissements de santé

« Proposition »



L' **UDIHR** (Union des Ingénieurs Hospitaliers de France) et l' **AFDN** (Association Française des Diététiciens-Nutritionnistes) expriment, à travers la mise en place d' une charte, leur volonté de servir des repas de qualité, adaptés aux besoins de santé, tout en tenant compte de la préférence alimentaire des personnes soignées :

- ❖ **patients** en service de chirurgie, médecine, obstétrique ...
- ❖ **résidents** en service de long séjour

Au delà de l'aspect nutritionnel, le moment du repas doit être un moment **de détente et de plaisir.**



**Cette charte qualité a pour objectif de définir un cadre d'engagement entre les différents acteurs des établissements de santé :**

- ❖ La Direction de l'établissement**
- ❖ Le Comité de Liaison Alimentation et Nutrition**
- ❖ Les équipes médicale et paramédicale**
- ❖ Le service de la restauration**
- ❖ L'unité de nutrition/ diététique**
- ❖ Les représentants des usagers (patients et résidents).**

**Ces engagements s'inscrivent dans une démarche pérenne et progressive, la qualité est mise en avant dans tous les secteurs**

# Les acteurs

---

## Les professionnels du service restauration

Les agents du service restauration font partie intégrante de cette charte. **Leur professionnalisme** contribue à la qualité des repas servis.

**La mission** principale des agents de restauration est **d'assurer** la **production culinaire** des différents plats et de préparer les plateaux repas selon le **respect des commandes** des patients et des conditions de sécurité alimentaire fixées par les règlements sanitaires européens.

# Les acteurs

---

## **La mission du diététicien en prestation alimentaire collective**

### **Activité 4: Réalisation et suivi d'interventions en prestation alimentaire collective**

- ✓ Recherche d'informations sur la collectivité, ses besoins et ses attentes
- ✓ Formalisation des caractéristiques diététiques de l'alimentation
- ✓ Mise en place d'une démarche qualité nutritionnelle pour la prestation alimentaire collective
- ✓ Suivi et contrôle des caractéristiques nutritionnelles des produits alimentaires

**( extrait du référentiel d'activités du diététicien validé par le ministère de la santé en décembre 2011)**

# Le management

---

## Un projet autour de l'alimentation au niveau du projet de l'établissement soutenu et porté par le CLAN

- ❖ **Décrire le process et les responsabilités** (fiches de postes par fonction)
- ❖ **Veiller à l'accessibilité de ces documents** à l'ensemble des personnels du service
- ❖ **Créer une dynamique de travail** (groupes thématiques et projets de service)
- ❖ **Mettre en place un plan de formation** pluriannuel pour l'ensemble des professionnels (médecins, personnel soignant, personnel hôteliers et de restauration, etc...)
- ❖ **Développer les échanges professionnels** (stage de découverte dans l'établissement et inter établissement)
- ❖ **Développer un programme de communication** interne et externe à destination des patients, résidents et grand public
- ❖ ....

# La prestation alimentaire

Une prestation alimentaire diversifiée et personnalisée répondant aux besoins nutritionnels **soignant le goût et les saveurs et respectant les habitudes alimentaires des régions**

❖ **Décliner** lorsque cela est possible **les menus à thème et l'événementiel** pour les patients et les résidents





# Les menus

❖ **Réaliser des menus** répondant aux besoins spécifiques des **personnes soignées** sur la base du référentiel de l'offre alimentaire de l'établissement.

❖ **Réaliser les menus au sein d'une commission pluriprofessionnelle.**

❖ **Réaliser le plan alimentaire** en adéquation avec les repères de consommation du **PNNS** en présentant autant que possible 5 fruits ou légumes par jour, 2 à 3 fois par semaine du poisson, un produit laitier à chaque repas en favorisant ceux à forte teneur en calcium.

❖ **Proposer** 4 à 5 plats à chaque déjeuner et dîner.



# Les menus

❖ **Veiller** à la qualité **nutritionnelle des matières premières** et des recettes.



❖ **Veiller** à la réalisation pratique des prescriptions médicales diététiques.

**L'ensemble des menus et des apports nutritionnels devant être présentés au CLAN pour validation.**

# L' hôtellerie

- ❖ **Former, sensibiliser** le personnel soignant à la prestation hôtelière auprès de la personne soignée.
- ❖ **Inform** la personne soignée et son entourage de l'organisation hôtelière et restauration de l'établissement (plaquette de présentation)
- ❖ **Mettre à disposition** dans l'unité de soins le menu et devra si possible être accessible via le site intranet et internet de l'établissement



## Conseils nutritionnels issus du Programme National Nutrition-Santé

**Augmenter la consommation de fruits et légumes**, quelles qu'en soient les formes (crus, cuits, nature, préparés, froids, surgelés ou en conserve) pour atteindre une consommation d'au moins 5 fruits et légumes par jour

**Augmenter la consommation des féculents** sources d'amidon, notamment des aliments céréaliers (et particulièrement des aliments céréaliers complets qui ont l'intérêt d'apporter des quantités appréciables de fibres), des pommes de terre, des légumineuses, etc. ; ils doivent être présents à chaque repas

**Consommer de la viande, du poisson et d'autres produits de la pêche ou des œufs** 1 à 2 fois par jour en alternance (en quantité inférieure à l'accompagnement), en privilégiant pour les viandes les morceaux les moins gras et en favorisant la consommation de poisson (au moins deux fois par semaine)

**Consommer des aliments sources de calcium** (essentiellement les produits laitiers et, en complément, les légumes voire les eaux minérales riches en calcium pour les consommateurs d'eau minérale) en quantité suffisante pour atteindre les apports conseillés, soit 3 produits laitiers par jour

**Limiter la consommation de sucre et d'aliments riches en sucre** (sodas, confiserie, chocolat, pâtisseries, desserts sucrés, etc.)

**Limiter la consommation des graisses totales** (lipides totaux) et particulièrement des graisses dites "saturées" ; ces graisses sont fournies par certains aliments qu'il est préférable de consommer avec modération (viennoiseries, pâtisseries, charcuteries, beurre, sauces, certains fromages...)

**Limiter la consommation de boissons alcoolisées** qui ne devrait pas dépasser, par jour, 2 verres de vin de 10 cl pour les femmes et 3 pour les hommes, du moins pour ceux qui en consomment (2 verres de vin de 10 cl sont équivalents à 2 demi de bière ou 6 cl d'alcool fort)

**Augmenter l'activité physique** dans la vie quotidienne pour atteindre au moins l'équivalent d'une demi-heure de marche rapide par jour (monter les escaliers, faire ses courses à pied...) et réduire la sédentairité surtout chez l'enfant (temps passé devant la télévision, les jeux vidéo...)

Pour atteindre les objectifs nutritionnels du PNNS, il faut également limiter la consommation de sel et toujours privilégier le sel iodé, profiter sans excès des bienfaits des rayons solaires (pour recharger ses réserves en vitamine D) et surveiller régulièrement son poids.

Tendre vers ces objectifs est le moyen d'atteindre un meilleur équilibre nutritionnel, d'avoir un apport adéquat en fibres, minéraux et vitamines, de réduire le risque d'être ou de devenir obèse, hypercholestérolémique et/ou hypertendu, et de diminuer le risque de développer certaines maladies.

Ce document doit impérativement rester dans la chambre pour l'information des prochains patients. Merci de votre compréhension !



## DIRECTION DES ACHATS ET DE LA LOGISTIQUE

Madame, Monsieur,

Le service de restauration du Centre Hospitalier de Mans est heureux de vous présenter le menu de la semaine.



Les menus sont élaborés conjointement par les cuisiniers et les diététiciennes du Centre Hospitalier.

Les plats proposés au menu du jour ou à la carte sont préparés par la Cuisine Centrale du Centre Hospitalier.

Le menu servi pour les personnes accompagnantes est le menu du jour.

Un(e) **Aide Hôtelier(e)** chargé(e) de la restauration dans l'unité de soins vous présentera le menu du jour et vous conseillera.

Si vous ne souhaitez pas les propositions du menu du jour, la carte des plats fixes ci-jointe est à votre disposition.

Si votre traitement médical nécessite un régime, un menu adapté vous sera proposé.

Votre choix sera enregistré puis transmis à la Cuisine Centrale de l'établissement pour la préparation de votre repas.

Si votre famille ou vos amis vous offrent des produits frais (pâtisserie, yaourts...) et que vous souhaitez les consommer ultérieurement, vous voudrez bien les confier à l'**Aide Hôtelier(e)** pour leur conservation au frais.

### PERSONNALISER VOTRE PETIT DÉJEUNER

En précisant au personnel soignant vos souhaits sur la quantité, la température, les parfums et les aliments que le Centre Hospitalier vous propose.

- **Les boissons :** Café, Café au lait, Chocolat, Thé, Tisanes, Potages.
- **Les aliments céréaliers :** Pain, Pain complet, Pain de mie, Biscottes, Biscuits, Bouillies, Viennoiseries le dimanche, Céréales variées pour les enfants.
- **Les produits laitiers :** Si vous n'aimez pas le lait : Fromages, Yaourts, Petits suisses, Fromage blanc ou Entremets sont à votre disposition.
- **Les aliments plaisir :** Sucre, Beurre, Confitures, Miel, Fruits, Compotes.

### Pour votre information :

En fonction du service dans lequel vous êtes hospitalisé, le personnel peut vous proposer un café après le déjeuner ou un café/chocolat/jus de fruits au goûter.

Cette plaquette d'information a été réalisée et validée par le CLAH (Comité de Liaison de l'Alimentation et de la Nutrition) du Centre Hospitalier de Mans - 2010

## CARTE DES PLATS FIXES PROPOSÉS EN CHOIX EN COMPLÉMENT DU MENU DU JOUR

DÉJEUNER	DÎNER
<b>ENTRÉES</b> Tomates en salade (printemps-été) Carottes râpées (automne-hiver) Pamplemousse Salade verte Potage Charcuterie	<b>ENTRÉES</b> Salade verte Potage Bouillon de légumes
<b>VIANDES</b> Filet de merlu Jambon blanc	<b>VIANDES</b> Jambon blanc Oeufs durs vinaigrette Charcuterie
<b>LÉGUMES</b> Haricots verts Purée Coquillettes	<b>LÉGUMES</b> Carottes Vichy Purée
<b>FROMAGES</b> Camembert Fromage blanc Yaourt nature Flan gélatiné	<b>FROMAGES</b> Camembert Fromage blanc Yaourt nature Petit suisse Flan gélatiné
<b>DESSERTS</b> Compote Banane Orange	<b>DESSERTS</b> Pomme Compote Pomme cuite Banane

Des aromates et des épices peuvent être mis à votre disposition par l'Aide Hôtelier(e)

Affichage dans la chambre du patient ou en salle à manger

# L' hôtellerie

❖ **Favoriser** la commande du repas auprès de la personne soignée ou de son entourage en tenant compte de ses goûts, régime alimentaire et en adaptant les portions à ses besoins et à son appétit.

❖ **Tendre** vers un temps de repas d' au minimum 30 minutes, en fonction des contraintes organisationnelles propre à chaque unité de soins :

- **déjeuner** servi à partir de **12 h 00**

- **dîner** servi à partir de **19 h 00**

❖ **Servir un petit déjeuner** à partir de **8 h 00** afin de maîtriser le jeûne nocturne

❖ **Proposer une collation ou un goûter** pour compléter des apports alimentaires insuffisants.

❖ **Servir** de préférence dans de la **vaisselle porcelaine** pour le plat de viande (ou équivalent) et son légume



# L' hôtellerie (suite)

❖ **Proposer des petits pots d' épices et d' aromates** pour que la personne soignée puisse agrémenter si elle le souhaite les plats à son goût.



❖ **Mettre à disposition un matériel** qui permet une bonne remise en température des plats cuisinés

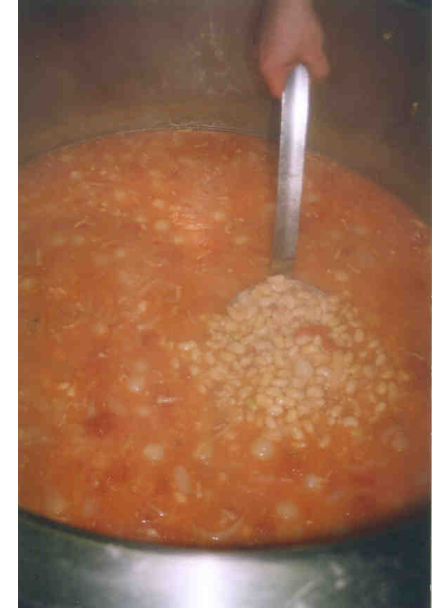


# L' hôtellerie (suite)

- ❖ **Veiller** dans le choix du matériel à **maîtriser les nouvelles technologies** qui permettent une meilleure ergonomie du travail du personnel soignant à l'office (plan de travail, lave-vaisselle, échelle de débarrassage plateaux, four de remise en température, équipement de tisanerie, chariot petit déjeuner, ...)
- ❖ **Avoir un environnement qui favorise la prise de repas** (maîtrise du bruit, décoration chaleureuse des locaux, mobiliers adaptés : tables et chaises, lumière naturelle ...)



# Production culinaire



**Manger varié...**

**J' aime...**

**J' aime pas...**

# La production culinaire (suite)

---

- ❖ **Être sensible au choix** des variétés, des origines et le calibre des fruits frais
- ❖ **Agir** sur la qualité afin de proposer **des fruits mûrs** et si possible avec l'appui d'un local mûrisserie
- ❖ **Proposer** des repas ou plats **issus de l'agriculture Biologique**
- ❖ **Proposer du pain** à base de farine type 65 quand cela est possible afin de **maintenir une fraîcheur de pain** (texture souple...) ou réduire le temps entre la livraison et la consommation du pain au petit déjeuner, déjeuner et dîner dans les unités
- ❖ **Offrir le choix** en proposant une **carte de plats fixes** en remplacement du menu du jour
- ❖ **Être à l'écoute** des attentes des personnels hôteliers des unités de soins afin de répondre chaque fois que possible à **une demande individuelle** particulière sur l'alimentation pour les patients et les résidents



# L'approvisionnement

❖ **S'approvisionner** en matières premières achetées dans le cadre de **marchés publics réglementaires**

❖ **Tenir compte** de la saisonnalité des produits ainsi que des **textes réglementaires** sur les circuits courts

❖ **S'engager** dans une démarche favorisant un approvisionnement cohérent en termes de **préservation de l'environnement** :

- **Favoriser quand cela est possible** l'achat de matières premières labellisées, produits fermiers qui agissent sur le goût et produits issus de l'agriculture Biologique qui **agissent sur l'environnement**

- **Contrôler** les fiches produit des fournisseurs **afin de privilégier** les matières premières ne contenant pas **d'OGM d'additifs et huile de palme.**



# La sécurité alimentaire

❖ **Respecter et maîtriser** les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire en s'appuyant sur le paquet hygiène, les guides des bonnes pratiques, et **mener des autoévaluations HACCP** dans les unités de soins et les unités de production culinaire.



❖ **Savoir être ambitieux :**

- Dans **l'analyse des points critiques** sur la fabrication des recettes afin de maintenir les préparations culinaires dite « **Maison** » pour agir sur la saveur et texture

# La sécurité alimentaire

- ❖ **Avoir l'agrément sanitaire** dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire par la Direction Départementale de la Protection des Populations de son établissement, Service Sécurité Sanitaire des Aliments
- ❖ **Faire réaliser des analyses microbiologiques** avec un plan d'échantillonnage par un laboratoire indépendant ainsi que des autocontrôles réguliers



# La production culinaire

❖ **Travailler** avec l' appui de **fiches recettes ou techniques**

❖ **Mettre en valeur** les produits et plats par **une décoration agréable** incitant à la consommation

❖ **Développer des menus** spécifiques adaptés aux patients (**fin de vie, alzheimer ...**)



❖ **Proposer des nouvelles recettes** par les cuisiniers dans le cadre de la recherche et du développement de nouveaux produits ainsi que la mise en place de nouveaux process de fabrication (exemple : **cuisson basse température, cuisson de nuit ...**)

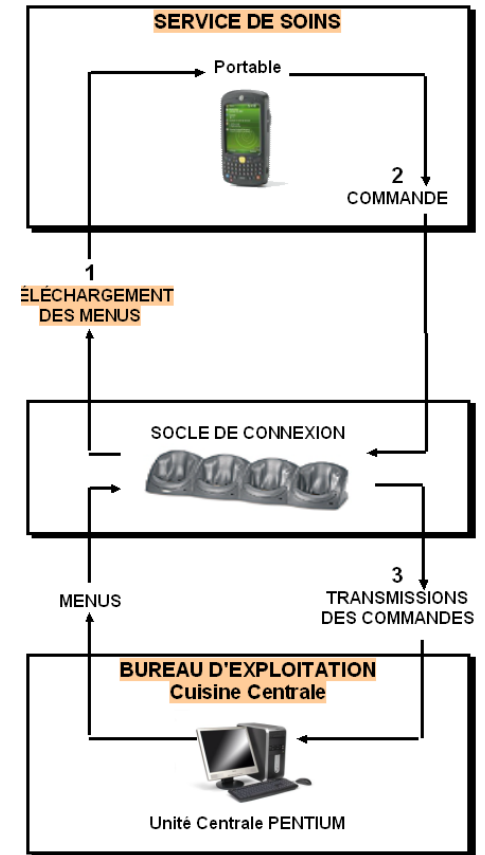
❖ **Réaliser** des fiches pour les **tests de dégustation** avec notation afin d'évaluer les qualités organoleptiques des plats élaborés (aspect, texture, odeur, goût) en mettant en place une **équipe pluridisciplinaire** (cuisinier, diététicien, agent service de soins, gestionnaire ...)

# La gestion

❖ Utiliser des logiciels de gestion de la restauration pour permettre de mieux maîtriser :

- la gestion des prises des commandes repas
- la production culinaire
- la gestion de l'approvisionnement (commande, réception)
- la gestion financière (facturation)

❖ Analyser les coûts permettant une gestion par activité via les indicateurs et tableaux de bord (repas produits, repas servis, suivi budgétaire ...)



# Le développement durable

❖ **Réduire les déchets alimentaires** en appui avec la réglementation sur les biodéchets afin d'agir sur :

- **les excédents** en unité de production culinaire
- **les produits non consommés** sur les plateaux repas

❖ **Proposer** sous forme de **convention** la remise des **surplus alimentaires** journaliers à des associations ou organismes sociaux pour nourrir gratuitement des **personnes dans la précarité**.

❖ **Faire récupérer** les huiles usagées par un réseau spécialisé (réglementaire)

❖ **Développer le recyclage** par le tri sélectif des emballages et des contenants (fer, plastique, aluminium, carton, verre ...)



# Le développement durable (suite)

- ❖ **Réduire la consommation d'eau** en particulier lors des phases de nettoyage des locaux et des matériels (utilisation des centrales de lavage / désinfection de manière raisonnée)
- ❖ **Réduire la consommation électrique** par une meilleure maîtrise des éclairages des locaux de travail (avec l'appui d'une GTB : Gestion Technique du Bâtiment)
- ❖ **Favoriser l'achat** et l'utilisation des produits d'entretien ou lessiviel à **plus fort pouvoir biodégradable**, agréés au contact alimentaire, dont le dosage est maîtrisé et régulièrement contrôlé



# La qualité

❖ **Organiser des enquêtes pour mesurer la satisfaction des usagers, patients et résidents**



Direction des Achats et de la Logistique - Service Restauration

## ENQUÊTE DE SATISFACTION AUPRÈS DES PATIENTS

### RENSEIGNEMENTS SUR LE PATIENT

#### Nom du service d'hospitalisation

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet A unité 01        | <input type="checkbox"/> Léonard de Vinci 2           | <input type="checkbox"/> Reilly 2                          |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet A unités 11 et 12 | <input type="checkbox"/> Léonard de Vinci 3           | <input type="checkbox"/> Néphrologie                       |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet A unités 21 et 22 | <input type="checkbox"/> Maladies Respiratoires 1     | <input type="checkbox"/> Rhumatologie                      |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet A unité 31        | <input type="checkbox"/> Maladies Respiratoires 2     | <input type="checkbox"/> Unité 41 Chirurgie Vasculaire     |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet B unité 1         | <input type="checkbox"/> Aliénor Grossesses à Risques | <input type="checkbox"/> Unité 44 Chirurgie Orthopédique   |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet B unité 2         | <input type="checkbox"/> Aliénor Obstétrique 1        | <input type="checkbox"/> Unité 51 Urologie                 |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet B unité 3         | <input type="checkbox"/> Aliénor Obstétrique 2        | <input type="checkbox"/> Unité 52 Tête & Cou               |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet B unité 4         | <input type="checkbox"/> Aliénor Gynécologie          | <input type="checkbox"/> Unité 62 Neurologie               |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet B unité 5         | <input type="checkbox"/> Pédiatrie 1 Grands Enfants   | <input type="checkbox"/> Unité 63 Orthopédie Traumatologie |
| <input type="checkbox"/> Charles Drouet B unité 6         | <input type="checkbox"/> Médecine Polyvalente 1       | <input type="checkbox"/> Unité 64 Orthopédie Traumatologie |
| <input type="checkbox"/> Dermatologie Vénérologie         | <input type="checkbox"/> Médecine Polyvalente 2       | <input type="checkbox"/> Unité 71 Cardiologie              |
| <input type="checkbox"/> Hépato Gastrologie 1             | <input type="checkbox"/> Michel Ange 2                | <input type="checkbox"/> Unité 72 Cardiologie              |
| <input type="checkbox"/> Hépato Gastrologie 2             | <input type="checkbox"/> Michel Ange 3                | <input type="checkbox"/> Unité 73 Cardiologie              |
| <input type="checkbox"/> Léonard de Vinci 1               | <input type="checkbox"/> Michel Ange 4                |  |

#### Quel est le sexe du patient ?

- Féminin  Masculin

#### Est-ce votre premier séjour au Centre Hospitalier du Mans ?

- Oui  Non

#### Depuis combien de jours êtes-vous hospitalisé ?

- Moins de 8 jours (court séjour)  
 De 8 à 21 jours (moyen séjour)  
 Plus de 21 jours (long séjour)

#### Votre nationalité, votre religion ou votre croyance influent-elles sur votre alimentation ?

- Oui  Non

#### Quelle est votre catégorie socioprofessionnelle ?

- Agriculteur  
 Patron de l'Industrie et du Commerce, Artisan, Commerçant  
 Profession libérale, Cadre supérieur  
 Cadre moyen (enseignement, services médico-sociaux, techniques)  
 Employé (bureau, commerce)  
 Ouvrier qualifié, Agent de maîtrise  
 Ouvrier non qualifié  
 Personnel de service  
 Armée, Police  
 Demandeur d'emploi  
 Sans profession  
 Étudiant  
 Retraité  
 Autres

#### Quel est votre âge ?

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Moins de 16 ans | <input type="checkbox"/> De 41 à 45 ans | <input type="checkbox"/> De 71 à 75 ans |
| <input type="checkbox"/> De 16 à 20 ans  | <input type="checkbox"/> De 46 à 50 ans | <input type="checkbox"/> De 76 à 80 ans |
| <input type="checkbox"/> De 21 à 25 ans  | <input type="checkbox"/> De 51 à 55 ans | <input type="checkbox"/> De 81 à 85 ans |
| <input type="checkbox"/> De 26 à 30 ans  | <input type="checkbox"/> De 56 à 60 ans | <input type="checkbox"/> De 86 à 90 ans |
| <input type="checkbox"/> De 31 à 35 ans  | <input type="checkbox"/> De 61 à 65 ans | <input type="checkbox"/> De 91 à 95 ans |
| <input type="checkbox"/> De 36 à 40 ans  | <input type="checkbox"/> De 66 à 70 ans | <input type="checkbox"/> Plus de 95 ans |

#### Êtes-vous un habitué de la restauration collective (restaurant d'entreprise, self service) ?

- Oui  Non

#### Si oui, comment ?

#### Suivez-vous un régime ?

- Oui  Non

#### Si oui, lequel ?

- Texture tendre  
 Texture hachée  
 Texture mixée  
 Hyposodé (sans sel ajouté)  
 Hypocalorique (hypoénergétique)  
 Sans matière grasse ajoutée  
 Contrôle en glucide (diabétique)  
 Contrôle en lipide (hypercholestérolémie)  
 Hyperprotidique (enrichi)  
 Autres



# Ex: Les menus qualité

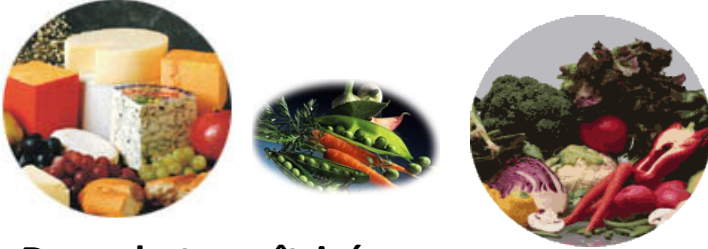
❖ Ces rencontres consistent à déguster après la remise en température les différents plats du menu du jour afin d'en **apprécier** :

- **La présentation**
- **La quantité**
- **La qualité gustative**
- **La qualité thermique**



❖ Ce déjeuner est aussi un **lieu d'échange** et de rencontre pour en tirer des pistes de travail et des réflexions afin d'améliorer la qualité des repas des patients et des résidents, ce qui permet de décliner des actions sur l'ensemble des **équipes pluridisciplinaires**.

# Les ingrédients pour réussir la prestation alimentaire



**Des achats maîtrisés**  
**Des matières premières contrôlées**

**Des personnels qualifiés :**  
- politique qualité  
- formation



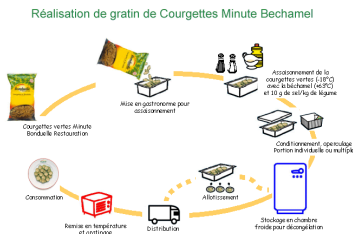
**Un plan de contrôle et de traçabilité**  
**(fiche de vie des produits)**



**Des matériels performants**  
**(avec un plan de maintenance)**



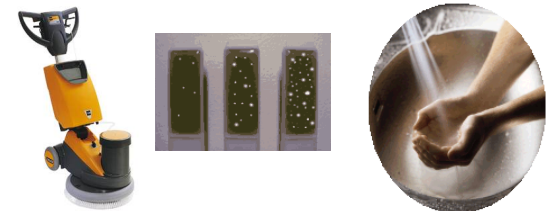
**Maîtrise de la fabrication (processus)**  
**Des fiches techniques (recettes)**



**Les commandes patients :**  
- des services de soins  
- des restaurants du personnel



**De l'hygiène et de la sécurité**  
**(maîtrise du risque infectieux)**



**L'UDIHR et l'AFDN** en parallèle de cette charte contribuent aux travaux du PNNS et PNA

Deux documents récemment publiés dans le cadre du PNA :

- Le portage des repas des personnes âgées
- L'alimentation des personnes âgées en EPHAD et maisons de retraite

**L' UDIHR et l' AFDN s' engagent à :**

**Mettre à disposition en lien sur les sites internet professionnels [www.udihr.fr](http://www.udihr.fr) et [www.afdn.org](http://www.afdn.org), des dossiers techniques qui peuvent aider les professionnels à développer des thématiques citées dans cette charte d'engagement qualité restauration nutrition en établissements de santé**

# Merci de votre attention



Association Française des Diététiciens-Nutritionnistes



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration