

Association SOS Gourmandises Prévenir la dénutrition des enfants malades



SOS Gourmandises est une jeune association bordelaise qui regroupe depuis plus d'un an deux aides-soignantes et une puéricultrice du service d'onco-hématologie du CHU de Bordeaux. L'objectif de cette association est de permettre aux enfants hospitalisés atteints d'une maladie du sang ou d'un cancer de retrouver et/ou d'entretenir le plaisir de manger. La recherche de solutions pouvant prévenir la dénutrition de ces enfants est devenue une priorité pour SOS Gourmandises, notamment offrir la possibilité d'avoir une alimentation variée et attractive. Les projets sont nombreux : améliorer les repas quotidiens avec l'achat de nourriture variée, acheter de la vaisselle colorée pour agrémenter la présentation, organiser des ateliers culinaire pour stimuler le goût et proposer de vrais goûters d'anniversaire selon le souhait de l'enfant, animer des repas « découverte » à thème en période de fête.

Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview

Propos recueillis auprès de Laetitia Dapp et de Lore Alcaraz, aides-soignantes, ainsi que d'Amandine Philippon, puéricultrice

L'association SOS Gourmandises...

Il s'agit d'une toute jeune association créée le 31 mai 2011. Notre but est de prévenir et de remédier à la dénutrition des enfants atteints d'un cancer ou d'une maladie du sang. C'est vraiment le premier objectif de SOS Gourmandises. L'idée est partie d'une journée réseau organisée au sein du CHU de Bordeaux, centre de référence en oncologie, dont le thème portait justement sur cette question de l'alimentation. Nous avons pu constater qu'il existait de sérieux problèmes et de nombreux manques. Nous nous sommes concentrées sur notre service et nous avons décidé de créer cette association. Nous nous sommes également inspirées d'une adolescente présente à l'époque dans notre service, une jeune patiente qui avait des difficultés à se nourrir et qui avait eu l'idée de « customiser » les plateaux repas, habituellement très basiques et très austères au CHU. C'est ainsi que nous avons décidé de décorer ces plateaux et que l'association a pu véritablement commencer son aventure. Aujourd'hui, de nombreux partenaires nous ont rejoints comme les entreprises LU, Lou Gascoun ou encore Labeyrie.

Quelles ont été les difficultés rencontrées au début de votre action ?

La première difficulté a été de fédérer toute l'équipe soignante qui craignait une charge de travail supplémentaire. Selon nous, il était primordial de faire adhérer toute l'équipe du service d'onco-hématologie. Ensuite, tout l'établissement a bien accueilli le projet : les médecins, les diététiciens ou encore les cuisiniers. Ces derniers ont d'ailleurs été très contents d'être associés à cette démarche car ils manquent habituellement de « liens » avec les services. Ce projet leur a donc permis de collaborer étroitement avec nous. Au fur et à mesure, toute l'équipe soignante a pu constater que notre action apportait beaucoup aux enfants. Aujourd'hui, elle nous apporte des idées et participe activement à tous nos projets.

Quels sont vos projets ?

En juin dernier, nous avons été 3ème lauréat du prix Helioscope qui récompense les associations intervenant en milieu hospitalier et faisant participer plusieurs composantes d'un établissement. Avec ces 4 500 euros, nous avons pour projet de proposer notre aide à tous les services du CHU. Nous sommes déjà bien intégrées dans le service d'oncologie et d'hématologie et nous

aimerions faire partager nos conseils et notre expérience à d'autres services (urgences, chirurgie, etc.) en sachant que les besoins seront bien différents. Ce seront aux personnels des services concernés de nous lister l'ensemble des problématiques et de leurs besoins.

D'autres établissements peuvent-ils vous contacter pour prendre exemple sur votre initiative ?

Bien évidemment et certains ont déjà pris contact avec nous. Lors de la remise du prix Helioscope à Paris, nous avons d'ailleurs rencontré des représentants d'autres établissements, notamment des responsables du Centre Hospitalier d'Agen ou encore du CHU de Grenoble. A Bordeaux, c'est une infirmière du service des grands brûlés qui nous a sollicités afin que nous puissions apporter notre expérience dans un service n'ayant pas l'habitude d'accueillir de très jeunes patients.

Pour plus de renseignements :

SOS Gourmandises

**23 rue Pierre & Ernest Michaux
33670 CREON**

sos-gourmandises@hotmail.fr

Tél : 06.27.22.01.35