



La 3^{ème} Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital, en EHPAD et en maisons de retraite

Promouvoir l'alimentation en établissement de santé comme un soin à part entière...

Pour sa 3^{ème} édition, la Journée Nationale de l'Alimentation en Hôpital, en Maisons de retraite et en EPHAD aura lieu le 20 juin 2013 dans tous les établissements participants. Cette journée événement avait été lancée en 2008 par le Comité de Liaison Alimentation Nutrition (CLAN) de la Sarthe dans les établissements hospitaliers du département. Reprise en 2009 et 2011 au niveau national par l'Union Des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration (UDIHR), l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN) et l'Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (ACEHF), elle a été élargie aux maisons de retraite et aux EPHAD. Le nombre d'établissements participants est passé de 27 en 2008 à 400 en 2011. Pour cette 3^{ème} édition, la Journée Nationale de l'Alimentation en Hôpital est toujours portée par l'UDIHR et l'AFDN et a pris une nouvelle ampleur. Elle a de nouveau obtenu l'agrément PNA (Programme National pour l'Alimentation « Bien manger c'est l'affaire de tous ») par le ministère de l'Agriculture. Ce label reconnaît ainsi la Journée comme action multi-partenaire au service de l'accès du plus grand nombre à une alimentation de qualité et de l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire.

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

Plus de précisions avec Didier Girard, président de l'UDIHR (Union des ingénieurs hospitaliers en restauration)

Quel est l'objectif de la Journée Nationale de l'Alimentation en Hôpital ?

Didier Girard : 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 grand public sur l'alimentation en établissements de santé et de sensibiliser les professionnels à l'importance de l'alimentation en tant que soin.

Quel est le principe de cette journée événement ?

D.G : 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, tient

compte des habitudes d'achat des établissements et laisse une grande liberté de créativité aux chefs. La journée est l'occasion de faire connaître toute la chaîne des professionnels (médecins, diététiciens, cadres, infirmières, aides-soignants, cuisiniers, aides hôtelières, ingénieurs en restauration hospitalière, acheteurs, magasiniers...), qui œuvrent chaque jour à la production de repas répondant aux attentes alimentaires et aux besoins nutritionnels des patients et des résidents. Pour cela, chaque établissement organise des animations de son choix autour de petits-déjeuners, conférences, débats, ateliers, concours, expositions...

Cette année, des entreprises de l'agro-alimentaire vous ont rejoints. Quel est l'intérêt d'un tel partenariat ?

D.G : En 2013, les entreprises de l'agro-alimentaire ont tenu à être partenaires de cette journée. Grâce à elles, un vaste dispositif de communication a pu être déployé auprès des établissements participants pour soutenir les animations organisées dans chaque site et donner une visibilité professionnelle et médiatique à l'événement. Très engagés dans la Recherche et le Développement de solutions adaptées aux problé-

matiques qualité et sécurité de l'alimentation-nutrition en restauration hospitalière, les industriels agro-alimentaires sont des partenaires naturels de la Journée. Leur soutien est l'occasion de mieux faire connaître leurs réponses aux contraintes des professionnels de la restauration hospitalière, des commissions de menus, des unités de production, de soins et d'hôtellerie.

Quelles sont vos attentes pour cette édition 2013 ?

D.G : Cette année encore, les professionnels se mobilisent : à ce jour, avec 410 établissements, répartis sur l'ensemble du territoire, cette 3^e édition dépasse déjà les précédentes à 3 mois de la Journée. Cette Journée a pour vocation de valoriser l'importance de l'alimentation et de la nutrition dans la prise en charge globale du patient ou du résident. Derrière le plateau-repas, des professionnels, tout au long de la chaîne alimentaire hospitalière, œuvrent quotidiennement pour offrir la meilleure prestation dans le cadre de contraintes particulièrement strictes (réglementaires, d'hygiène, budgétaires). Nous espérons que de mieux les connaître permettra de porter un regard nouveau sur l'alimentation à l'hôpital.