



Concours Fruits en fête - CH du Haut Anjou (53)

## Une journée dédiée à la valorisation des professionnels de la restauration en établissements de santé et au partage d'expériences et de nouvelles approches

Pour sa 5<sup>e</sup> édition, la Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé sera organisée le 13 juin 2019. Elle invite les équipes des établissements de santé des secteurs sanitaire et médico-social à participer à la définition et à la préparation d'un repas spécifique et d'animations respectant plusieurs recommandations. Ces lignes directrices, inspirées, entre autres, de la nouvelle loi Alimentation d'octobre 2018, portent sur des thèmes centraux tels que la valorisation des produits locaux et contrôlés sous SIQO et des procédures d'achat, la réduction du gaspillage ou le développement de réflexions transversales dans la production des repas. Bénéficiant du soutien de nombreux partenaires issus du milieu associatif et du secteur industriel ainsi que du support des trois ministères concernés (Agriculture et Alimentation, des Solidarités et de la Santé, de la Transition écologique et solidaire), la JNAES participe au développement de nouvelles pratiques et de nouvelles dynamiques institutionnelles visant l'optimisation de l'offre alimentaire des établissements de santé.

*« La JNAES a pour objectif premier de valoriser les différentes fonctions liées à la restauration à l'hôpital et en Établissements Médico-Sociaux (EMS), notamment les professionnels de la restauration. »*

► Entretien avec **Didier Girard**, président de la Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de santé



### En quoi consiste la Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé ?

**Didier Girard :** La Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé (JNAES) est portée par les professionnels de la restauration exerçant dans les structures sanitaires et médico-sociales, qu'ils soient cuisiniers,

magasiniers, agents de service et autres professionnels participant à la production et à la préparation des repas pour les patients et les personnels de l'établissement. Elle concerne également le responsable des achats alimentaires, le directeur responsable du budget dédié à l'alimentation, les diététiciens et les professionnels des unités de soins chargés de servir les repas parfois dans des situations difficiles et souvent sans disposer d'une formation à l'hôtellerie.

### Quel est l'objectif de la 5<sup>e</sup> édition de cette journée ?

**D. G. :** Elle a pour objectif premier de valoriser les différentes fonctions liées à la restauration à l'hôpital et en Établissements Médico-Sociaux (EMS), notamment les professionnels de la restauration. Pour cette 5<sup>ème</sup> édition, nous nous appuyons sur la nouvelle loi Alimentation d'octobre 2018 pour sensibiliser les professionnels de la restauration en établissements de santé au développement de pratiques innovantes, en lien avec les producteurs locaux, fournisseurs et plateformes logistiques de livraison de produits, au service de la création d'une « *Assiette Santé Responsable* ». Cette journée comprend aussi la mise en place d'animations au sein des hôpitaux et des Établissements Médico-sociaux (EMS) liées à l'alimentation et à la valorisation des produits utilisés par les cuisines hospitalières. Avec cette journée, nous souhaitons encourager les équipes impliquées dans la production des repas à mieux valoriser leurs pratiques, notamment en lien avec les achats, leurs produits et leurs méthodes de préparation. Nous constatons aujourd'hui un réel manque de valorisation des plats et menus proposés dans les établissements de santé. Les cartes sont souvent peu travaillées et peu précises et ne traduisent pas assez fidèlement la qualité des produits sélectionnés par les équipes de restauration. Ce sujet devient prioritaire. A l'avenir, la loi obligera les restaurateurs, y compris les cuisines hospitalières, à mieux renseigner les consommateurs sur le contenu de leur assiette. Enfin, cette journée nous permet d'encourager les établissements dynamiques et innovants les plus modestes. Les structures d'envergure disposent des ressources et des compétences pour développer les pratiques que nous encourageons dans le cadre de la JNAES. Les structures de santé les plus éloignées des métropoles et disposant de moyens moindres doivent, quant à elles, être soutenues et accompagnées dans leurs démarches visant le développement d'une offre alimentaire toujours plus qualitative.

### Outre cette valorisation, la créativité en cuisine est-elle abordée au cours de cette journée ?

**D. G. :** Actuellement, la cuisine hospitalière est bien trop cloisonnée et doit apprendre à fonctionner de manière bien plus transversale. Toutes les procédures liées à la restauration à l'hôpital doivent impliquer l'ensemble des professionnels de la production alimentaire, de la diététique

et des achats. Le 13 juin prochain, tous ces professionnels se regrouperont autour de la création d'un menu, chacun apportant sa vision et son expertise pour proposer un repas élaboré et une communication travaillée autour de produits valorisés. Cet exercice doit permettre d'enclencher une dynamique d'échange et de développement de l'offre alimentaire. Alors que nous enregistrons près de 40 % de gaspillage de produits alimentaires à l'hôpital, ces démarches sont importantes pour comprendre les besoins et les attentes des consommateurs et ainsi mieux travailler les réponses apportées. Pour les accompagner, nous leur fournissons des supports de communication et des documents pour valoriser les produits et des pratiques.

### Quels sont les acteurs impliqués dans l'organisation de cette journée ?

**D. G. :** Plusieurs associations professionnelles sont engagées dans l'organisation de cette journée : l'Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration (UDIHR), l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN), l'ACEHF (Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France) et Restau'Co, le réseau interprofessionnel de la restauration collective. Ensemble, nous avons défini les objectifs de cette 5<sup>ème</sup> édition et décidé des lignes directrices de nos deux concours. L'un concerne les fruits et légumes et permet aux professionnels de laisser libre cours à leur créativité en préparant des desserts ou des pâtisseries à base de fruits. L'autre concours, l'Assiette Santé Responsable récompense l'établissement qui aura le mieux respecter les préconisations en matière de valeur nutritionnelle et qui aura su valoriser le plus efficacement ses produits et ses procédures de production. Nous sommes également accompagnés de partenaires étroitement liés aux enjeux de cette journée. Espri Restauration® a développé un nouveau produit adapté au manger mains. Ce sujet est au cœur des réflexions des acteurs hospitaliers pour la prise en charge des patients souffrant de troubles cognitifs, notamment de la maladie d'Alzheimer et de troubles apparentés. UniHA® est aussi un partenaire de première importance. En tant que spécialiste de l'appel d'offre pour les hôpitaux de grande envergure, il peut accompagner les participants de cette journée dans la définition de leurs besoins.



Concours Mon goûter d'anniversaire - CH d'Alençon-Mamers (61)



Concours Mon goûter d'anniversaire - CH d'Alençon-Mamers (61)

### Comment la loi Alimentation d'octobre 2018 a-t-elle impacté cette 5<sup>e</sup> édition de la JNAES ?

**D. G. :** Dans le cadre de cette loi, nous sensibilisons les participants à l'achat vertueux. Nous leur demandons de privilégier des produits de haute qualité provenant de leur territoire. La Loi Alimentation recommande 50 % d'achats vertueux dont 20 % de produits bio et 30 % de produits à valeur ajoutée (AOP, IGP, Label Rouge, AOC, etc.). À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, la restauration collective publique devra intégrer ces produits sous Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) dans la préparation des repas. Dans le cadre de cette journée, les équipes pourront également valoriser les produits à haute valeur environnementale, comme les produits issus de cultures raisonnées. La JNAES est également l'occasion de rappeler les enjeux liés à la réduction du gaspillage alimentaire dans les cuisines hospitalières.

### Constatez-vous une prise de conscience des dirigeants hospitaliers de l'importance du développement de l'alimentation responsable ?

**D. G. :** En tant que responsable de la restauration hospitalière du Centre Hospitalier du Mans pendant plus de 20 ans, je dispose d'une bonne expertise de l'approche hospitalière en matière d'alimentation. Au sein des hôpitaux, nous nous dirigeons vers une nouvelle dynamique d'achats. Les acteurs politiques doivent définir la voie à suivre mais il revient aux professionnels de mener les démarches. Or, les acteurs impliqués sur le terrain souhaitent disposer de toutes les informations pratiques nécessaires pour adapter leurs procédures aux lois en vigueur. Ils doivent être accompagnés et disposer d'outils efficaces et accessibles. Cette JNAES est consacrée à ces professionnels dynamiques œuvrant au quotidien et nécessitant notre soutien et notre accompagnement pour développer leur curiosité et leurs connaissances vis-à-vis de ces approches et de ces pratiques innovantes.

### Comment espérez-vous que cette nouvelle journée impacte les pratiques des professionnels de l'alimentation en santé ?

**D. G. :** Je souhaite que les équipes de la restauration hospitalière s'orientent vers une nouvelle démarche d'achat, de réflexion et d'organisation autour de la valorisation du repas. La réduction du gaspillage est un enjeu important. Les économies engendrées par un volume réduit de déchets alimentaires pourraient permettre aux acteurs impliqués d'investir plus largement dans l'achat de produits mieux valorisés. Elles les encourageraient à mieux communiquer autour de leurs pratiques et de leurs démarches liées à l'achat et à la préparation des repas. Dans le cadre des établissements gériatriques, il serait également intéressant de retravailler l'offre alimentaire, de redéfinir des éléments tels que les composants des repas et le grammage des aliments.



Concours Fruits en fête - EHPAD Hautmont (59)