

Communiqué de presse

**Le CHU Ambroise Paré joue la carte de l'innovation en matière de nutrition
Plaisir et qualité au service de la santé**

Mons, le 20 mars 2007 – Un an après l'introduction de son nouveau programme alimentaire tant pour ses patients que son personnel, le C.H.U Ambroise Paré dresse un premier bilan qui s'avère plus que satisfaisant à de nombreux égards. A l'occasion de cet heureux anniversaire, le C.H.U Ambroise Paré s'associe à Sodexho, son partenaire de longue date en matière de restauration et acteur clé dans cette aventure culinaire, pour lever le voile sur les tenants et aboutissants de ce programme innovant et unique en Wallonie.

L'importance de l'alimentation en milieu hospitalier n'est plus à démontrer. De nombreuses études attestent qu'une alimentation équilibrée et de qualité contribue non seulement au bien-être mais également à la guérison du patient. C'est dans cette optique que le C.H.U. Ambroise Paré s'est fixé, il y a un an, le défi d'implémenter un programme alimentaire basé sur la cuisine méditerranéenne, dont les vertus et les bienfaits sur la santé sont multiples. Outre l'introduction de menus variés aux accents du Sud spécifiquement adaptés au milieu hospitalier, ce programme s'accompagne d'un dépistage systématique et d'une prise en charge de la dénutrition, ce qui lui confère son caractère unique. La Wallonie ne compte à l'heure actuelle aucun autre établissement hospitalier où un tel programme est appliqué dans son intégralité, à savoir à l'ensemble de l'établissement, patients et personnel compris. *«Ce programme correspond en tous points à la philosophie de notre hôpital qui est la recherche continue de la satisfaction et du bien-être de nos patients tout au long de leur séjour hospitalier»* déclare Nicolas Martin, président du C.H.U. *« Dès lors, l'idée de joindre l'aspect qualitatif à l'aspect curatif en intégrant l'alimentation comme composante supplémentaire du cursus thérapeutique de nos patients nous a immédiatement interpellé »* ajoute monsieur Martin.

La concrétisation d'un projet d'une telle envergure ne s'est pas fait en un tour de main. Des investissements de taille – à hauteur de 200 mille euros supplémentaires – ont été consentis tant sur le plan humain que logistique afin de garantir une qualité irréprochable tout au long de la chaîne de production alimentaire de l'hôpital. Pour mener à bien cet ambitieux projet le C.H.U Ambroise Paré a fait le choix de s'entourer de Sodexho, dont l'expertise en matière de restauration et le professionnalisme ne sont plus à démontrer depuis 12 ans de fidèle partenariat. La politique alimentaire du groupe s'inscrivant dans une dynamique d'alimentation saine et équilibrée et de recherche d'une qualité toujours meilleure a considérablement motivé le choix du C.H.U. Qui plus est, ce programme alimentaire méditerranéen, tel que l'a imaginé Ambroise Paré,

cadre parfaitement avec le *Plan National Nutrition et Santé* (PNNS) lancé en avril 2006 par le Ministre fédéral de la santé, Rudy Demotte, dont l'objectif est la recherche d'un meilleur équilibre alimentaire auquel Sodexo a été un des premiers à participer activement.

Défi relevé

Les deux partenaires ont fait appel à leurs expertises respectives pour mettre au point un programme alimentaire sur mesure répondant tant aux exigences nutritionnelles qu'à celles des patients, ce qui n'était pas gagné d'avance. Bien que la Belgique compte de nombreux adeptes de la cuisine méditerranéenne, son application en milieu hospitalier reste marginalisée. Les équipes médicales, diététiques et culinaires ont donc pris le soin de réaliser des tests auprès des patients et des membres de l'hôpital afin de garantir une satisfaction optimale et de faciliter la transition 'vers le Sud'. Un an après l'introduction du programme, le C.H.U se félicite des premiers résultats qui s'avèrent concluants tant au niveau de la satisfaction des patients et du personnel que sur le plan thérapeutique.

Au vu de l'accueil chaleureux qui lui a été réservé et de l'importance qu'il revêt en matière de santé publique, ce programme alimentaire, appliqué à titre expérimental jusqu'il y a peu, fait désormais partie intégrante de l'offre de soin du C.H.U Ambroise Paré. Qui oserait encore prétendre que la notion de plaisir est aux antipodes de la santé ?

Le C.H.U Ambroise Paré

Le Centre Hospitalier Universitaire Ambroise Paré est l'hôpital général public de la Ville de [Mons et de l'arrondissement de Mons](#). Le C.H.U. comporte 336 lits d'hospitalisation, et réalise environ 130 000 consultations externes par an. Le personnel de l'Hôpital compte plus de 900 personnes, dont environ 150 médecins et dentistes. Le C.H.U fournit une gamme complète des soins médicaux et chirurgicaux (de l'adulte et de l'enfant), parfois en conjonction avec d'autres centres hospitaliers de la région. Le bénéfice courant pour l'année 2005 s'élève à 1.6 million d'euros.

Personne de contact : Caroline Kadziola, Responsable Communication
Tél. : 065/39.28.07 - GSM : 0479/44.09.65 – Caroline.kadziola@hap.be

Sodexo Belgique

Sodexo Belgique est une filiale du Groupe International Sodexo Alliance, compte 4000 collaborateurs à travers tout le pays et est leader du marché belge dans son secteur. Sodexo a aujourd'hui évolué de la restauration vers une offre complète. Sous le nom d'Integrated Facilities Management, Sodexo propose 3 catégories de service qui sont complémentaires : **Food Services**, à laquelle appartient la restauration et qui est toujours l'activité principale de Sodexo ; **Hard Facilities Management (FM)** et **Soft Facilities Management (FM)**. Hard FM, aussi appelé "services aux bâtiments", comprend l'entretien technique des bâtiments et des installations. Soft FM comprend les services aux personnes, tels que la distribution de courrier, la réception, l'entretien du jardin, etc. Cette offre globale permet à Sodexo de répondre de manière flexible aux demandes de ses clients.

www.sodexo.be

Personne de contact : Hilde Eygemans, Directeur Communication Sodexo
Tél.: 02/679.12.17– Fax: 02/672.57.62– E-mail: hilde.eygemans@sodexo-be.com