

MONS MENUS MÉDITERRANÉENS À L'HÔPITAL

De la cantine à la cuisine du sud

Céréales, poisson et huile d'olive pour les patients du CHU

Lentilles vertes, pâtes au pesto, fenouil vapeur, couscous, saumon rôti... Quelque chose a changé dans les cuisines du CHU Ambroise Paré. Les saveurs du sud parfument désormais les plateaux.

Les bienfaits de la cuisine méditerranéenne ont convaincu les gestionnaires de l'hôpital Ambroise Paré de l'adapter au programme alimentaire de ses patients et de son personnel. Malgré un investissement annuel de 200.000€ consenti sur fond propre, l'institution poursuit une expérience unique en Wallonie: servir une cuisine méditerranéenne réputée pour respecter la pyramide alimentaire et éloigner les risques cardio-vasculaires. Introduites il y a un an, ces nouvelles habitudes de consommation ont pu dérouter certaines personnes qui jamais n'avaient goûté de pâtes complètes ou dégusté des ali-



Le contenu et la présentation du plateau ont changé: les patients apprécient.

■ ÉRIC GHISLAIN

LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE AMÉLIORE LE SÉJOUR DES PATIENTS

ments cuisinés à l'huile d'olive. Les nutritionnistes et diététiciens de la maison ont combattu ces freins culturels et régionaux pour imposer en douceur des saveurs ensoleillées.

Concrètement, le changement est visible dans l'assiette: des crudités accompagnent chaque repas du soir, la salade de fruits est fraîche, la cuisson vapeur ou à l'huile d'olive est privilégiée, les céréales complètes ont remplacé les produits raffinés, le poisson détrône la viande trois fois par semaine. Et les rikiki 20 cl d'eau ont plus que doublé. Bien enten-

du, cette amélioration "gastronomique" a un coût: 25 à 30% (2,50€ par jour et par patient) de plus que le traditionnel plateau de cantine servi autrefois.

L'aventure culinaire ne s'arrête pas au repas, elle s'accompagne d'un dépistage systématique et d'une prise en charge de la dénutrition qui affecte 20 à 40% des patients. De la stratégie alimentaire à un projet de soin, c'est le pas qu'a franchi le seul hôpital de la région à label universitaire. Adapté aux besoins des patients cardiaques, obèses et diabétiques, le modèle méditerranéen est à recommander pour chacun d'entre nous. Les malades, en tout cas, ne se plaignent pas de ces nouvelles pratiques alimentaires. Au contraire, le chef reçoit des félicitations! C'est un signe! «

CATHERINE BASTIN

Une stratégie basée sur l'innovation

■ Au CHU Ambroise Paré, on décline les innovations dans nombre de départements.

> Le programme alimentaire permet à son partenaire Sodexo, spécialisé en restauration de collectivités, de se positionner comme la première entreprise du secteur Horeca à utiliser le logo "Plan National Nutrition et Santé en Belgique", programme lancé par le ministre de la Santé Publique. Les visiteurs et le personnel (800 salariés) mangent eux aussi une cuisine méditerranéenne. > C'est aussi le plus grand chantier hospitalier de Wallonie avec 100 millions € investis



■ É.G.

dans le matériel médical et la rénovation des locaux.

> Le CHU dispose d'une crèche adaptée aux horaires du personnel hospitalier et aux travailleurs à horaire variable. Son extension est programmée. (C.B.)