

2 | Du soleil dans les plats du **CHU Ambroise Paré** |

Le CHU Ambroise Paré a dressé un bilan positif de son nouveau programme alimentaire pour ses patients et son personnel. Le CHU s'est fixé le défi voilà un an d'implanter un programme alimentaire basé sur la cuisine méditerranéenne. En effet, l'importance de l'alimentation en milieu hospitalier n'est pas des moindres. De nombreuses études attestent qu'une alimentation équilibrée et de qualité contribue au bien-être mais aussi à la guérison du patient. Les vertus et les bienfaits de menus variés aux accents du Sud spécifiquement adaptés au milieu hospitalier sont multiples. Outre ce programme innovant, un dépistage systéma-

tique et une prise en charge de la dénutrition lui confèrent un caractère unique en Wallonie. Pour ce premier anniversaire, le CHU s'est associé à son partenaire de longue date, Sodexho, pour mener à terme cette aventure culinaire. Le service de restauration fait désormais partie intégrante de l'offre de soins de l'hôpital.

Caroline Tichon (Stg)

