



CHU
AMBROISE
PARÉ

De la cantine à un projet de soins. L'alimentation méditerranéenne :

2 ans d'expérience au CHU Ambroise Paré à Mons

Corine Depresseux, Dr Ingrid Perlot, Centre Hospitalier Universitaire Ambroise Paré, Mons, Belgique.

Introduction :

La nourriture servie par le service de restauration représente la source principale d'apports en nutriments pour le patient hospitalisé. Environ 90% des patients hospitalisés voudraient que l'alimentation hospitalière soit un exemple d'alimentation santé.

Or, on constate :

- la minimisation budgétaire attribuée à la restauration par la direction des hôpitaux;
- le désintérêt général pour la restauration hospitalière destinée aux patients;
- la prescription abusive de régimes restrictifs;
- la négligence de la dimension de soin fondamental de la nutrition.

Les actions :

En 2005, la direction du CHU Ambroise Paré valide le projet de soins nutritionnel proposé par le groupe nutrition à l'initiative du Dr I. Perlot. La journée alimentaire proposée aux patients hospitalisés et au personnel soignant doit :

- être de grande qualité organoleptique afin d'optimiser les ingesta des patients;
- correspondre au mieux aux recommandations des sociétés de cardiologie et de diabétologie;
- répondre aux besoins caloriques et protidiques d'une population hospitalière.

Le groupe nutrition oriente son choix sur l'alimentation de type méditerranéenne qui constitue un bon compromis entre ces trois critères.

Une nouvelle grille de menus est proposée avec :

- la préférence aux céréales complètes;
- l'introduction de légumineuses;
- du poisson 3 fois par semaine;
- 2 portions de fruits et 3 portions de légumes par jour;
- une boisson de 50 cl à midi.

	Recommandations	Ambroise Paré
Energie		1850 kcal
Protéines		68g
% de graisse	<30%	36,7%
% AGS	<10%	9%
Cholestérol	<300mg	224mg
Fruits et légumes	>6	5
Fibres	>20g	18,4g
Calcium	>800mg	571mg

Conclusions :

Pour une augmentation de budget de 1.24€ par jour et par patient, nous pouvons :

- améliorer la qualité gustative des repas;
- renforcer la dimension de soins du repas;
- donner au patient des informations sur les bonnes pratiques nutritionnelles;
- limiter le recours aux régimes restrictifs lorsque la pathologie l'impose;
- donner à notre hôpital de la crédibilité dans son rôle d'éducation des patients à une bonne alimentation.

L'implication supplémentaire demandée à tous, du personnel de cuisine au personnel soignant, nous paraît largement compensée par la valorisation de leur travail qui en résulte.

