

A L'HOSTO' (/SECTION/LHOSTO)

## Alimentation dans le secteur de la santé : le Resah veut mieux faire



© Istock

**Repenser l'alimentation dans le secteur de la santé. C'est le but du guide publié par le Réseau des acheteurs hospitaliers (Resah). L'avantage c'est qu'il y a une belle marge de manœuvre...**

**L**eur réputation les précède. Les repas à l'hôpital, souvent connus pour leur saveur et leur potentiel instagramable élevé, devraient bientôt être révisés. Le Resah a publié en ce sens un guide (<https://www.resah.fr/Ressources/FCK/files/Guides%20Resah/Resah-Editions-Guide-Alimentation.pdf>) de 60 pages, détaillant la marche à suivre pour « repenser l'alimentation dans le secteur de la santé ». Côté chiffres, un milliard et demi de repas sont servis chaque année par les hôpitaux et structures médico-sociales.

Le Resah précise en préambule, l'importance de l'alimentation dans ces établissements. « Comme la qualité des personnels et des matériels ou la justesse de l'organisation, l'alimentation représente l'un des piliers d'une offre de soins performante. Son but est pourtant souvent perdu de vue. »



L'occasion de faire plusieurs constats. Le premier est celui de la dénutrition de certains patients face à des plateaux peu réjouissants dont la variété est elle aussi limitée. On ne va pas se mentir, c'est rare d'entendre quelqu'un s'extasier quand il goûte son plateau repas.

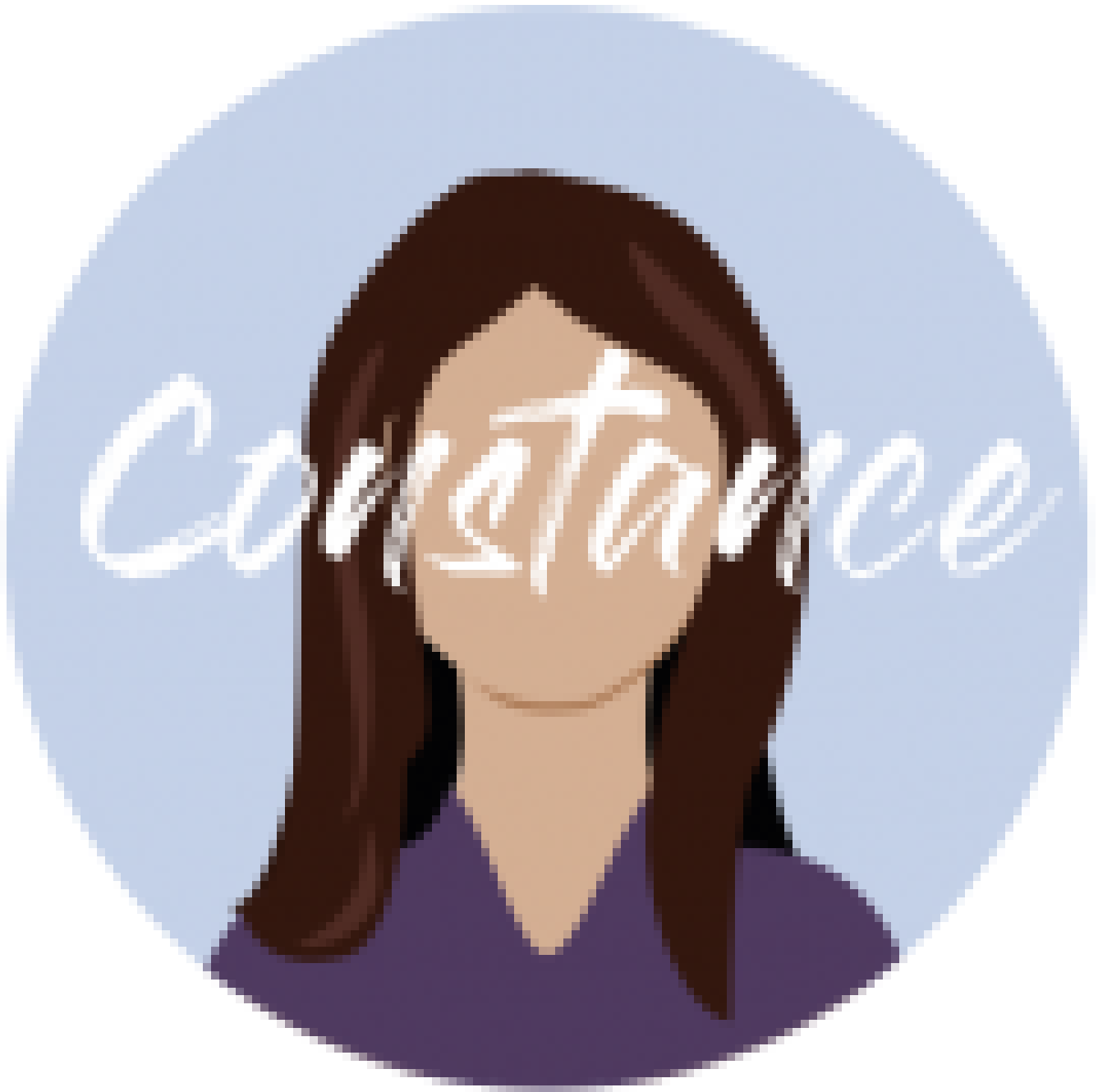
Ensuite vient le triste constat du gaspillage alimentaire, qui se fait dans des proportions particulièrement élevées : 330.000 tonnes sont gaspillées par an. Non seulement c'est cher (750 millions d'euros perdus) mais en plus, l'impact environnemental est très important.

Le document remet également en avant la loi Egalim de 2018 qui entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2022 et qui impose des repas faisant la part belle aux produits de qualité et durables et au bio.

Pour améliorer cette offre de restauration, un des leviers est de « *repositionner le cuisinier et son savoir-faire au cœur des organisations. Le cuisinier doit également jouer son rôle de professionnel pour le choix des produits en lien avec une politique d'achat de proximité. Créer le lien entre le producteur de produits alimentaires et le professionnel de cuisine est un moyen adapté pour respecter les enjeux de la loi Egalim.* »

Une quête de produits de meilleure qualité, qui n'est pas inadaptée à une politique de surveillance des dépenses, si on le met en balance avec les pertes des quantités jetées. L'hôpital, bientôt le plaisir des foodistas ?





(/profil/constance-maria)

10/09/2021 - 17:40

Par **CONSTANCE MARIA (/PROFIL/CONSTANCE-MARIA)**

