

Restauration

Il est possible de mieux nourrir en dépensant mieux dans le secteur de la santé

Publié le 14/09/21 - 15h38

Comment repenser l'alimentation dans le secteur de la santé ? Le **Resah présente différentes initiatives pour distinguer des profils de mangeurs, proposer aux patients et résidents des repas maison enrichis et enrayer la dénutrition et le gaspillage.**

Le **Réseau des acheteurs hospitaliers (Resah)** a publié le 8 septembre, alors que se tenait le même jour le salon des professionnels de la restauration collective en gestion directe Restau'co à Paris, un [guide](#) intitulé *Comment repenser l'alimentation dans le secteur de la santé ?* Le document a pour but de sensibiliser et de faire réfléchir les décideurs du monde de la santé sur la nécessité de repenser leur offre alimentaire, facteur d'hospitalité de leurs établissements. En effet un milliard et demi de repas sont servis par an dans les hôpitaux et les structures médico-sociales, rappelle le groupement d'intérêt public en introduction de son guide. Pourtant dans le secteur de la santé, les Français se font une image dégradée des menus, la dénutrition des patients reste un fléau et le ratio de déchets alimentaires par repas est le plus élevé de la restauration collective.

“ [Dans le secteur de la santé], 330 000 tonnes [d'aliments] sont gaspillées par an, soit 750 millions d'euros jetés à la poubelle, sans compter l'impact environnemental. Extrait du guide du **Resah** ”

La table des matières du guide comprend cinq chapitres. Le **Resah** revient d'abord sur les carences du système actuel, rappelle ensuite que l'alimentation est une pierre angulaire de l'offre de soins, fait l'état des lieux du nouveau cadre réglementaire, identifie les leviers d'un nouveau projet alimentaire et insiste sur le "*mieux nourrir en dépensant mieux*". Les auteurs terminent par quelques retours d'expériences.

Dans ses écrits, le réseau pointe l'intérêt d'intégrer la place stratégique de l'environnement dans la restauration. Les plats et aliments servis ne représentent en effet que 20% dans la construction du ressenti "client". 40% de cette construction est basée sur l'environnement proche tel que le choix de la vaisselle, les couverts, la verrerie, les serviettes, les plateaux, etc. et 40% sur l'environnement large à l'instar du lieu de restauration, du mobilier, de l'éclairage et de l'ambiance sonore, de la présentation ou encore du professionnalisme du personnel de service. Aussi les pouvoirs publics veulent-ils changer les choses, avec la loi Egalim, le plan national nutrition-santé, les préconisations du Conseil national de l'alimentation... Les hôpitaux et Ehpad doivent se saisir de la problématique et lancer des plans d'action, milite le **Resah**. Et de plaider pour prendre des mesures selon trois axes : les achats de denrées vertueuses, la place du métier de cuisinier et le retour à une restauration collective à taille humaine.

Le **Resah** met en exergue le programme *Renessens* (pour réussir écologiquement une nutrition équilibrée et sensoriellement adaptée pour sénior), qui établit des profils de mangeurs (lire notre [article](#)). Le nouveau référentiel alimentaire des Hôpitaux de Chartres (Eure-et-Loire), qui érige lui aussi une typologie des bénéficiaires par catégorie et par secteur, est également mis en avant. De même, les retours d'expériences du groupe Colisée, qui s'est

donné les moyens d'une offre alimentaire différenciante et du CH de Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire), qui gère une cuisine Iso 22000 depuis dix ans. Toutes ces initiatives montrent qu'il est possible de réconcilier restauration collective et qualité, insiste le réseau.

Liens et documents associés

- [Le guide \[PDF\]](#)

Pia Hémerly

Les informations publiées par Hospimedia sont réservées au seul usage de ses abonnés. Pour toute demande de droits de reproduction et de diffusion, contactez Hospimedia (copyright@hospimedia.fr). Plus d'informations sur le copyright et le droit d'auteur appliqués aux contenus publiés par Hospimedia dans la rubrique [droits de reproduction](#).

Pas encore abonné à HOSPIMEDIA ?

Testez **gratuitement** notre journal en vous rendant sur <http://www.hospimedia.fr>

Votre structure est abonnée ?

Rapprochez-vous de votre référent ou **contactez nous** au 03 20 32 99 99 ou sur <http://www.hospimedia.fr/contact>