

Manger heureux à l'hôpital : l'exemple du centre hospitalier de Dreux

Repas trop secs, aliments sans goût... Les menus à l'hôpital n'ont jamais eu bonne réputation. Pour changer les idées reçues sur la nourriture à l'hôpital, les agents des Cuisines du centre hospitalier de Dreux innovent depuis quelques années et remettent du goût dans les assiettes des patients.

Susciter l'appétit et le plaisir de manger : c'est le défi permanent des Cuisines de l'hôpital. La qualité de l'alimentation et du service du repas concourent en effet à une meilleure récupération et une meilleure qualité de vie des patients.

Elaborés par la diététicienne nutritionniste et le chef cuisinier, sous la Direction Logistique et Qualité, les menus sont préparés au sein de l'hôpital, dans le respect des recommandations nutritionnelles. En parallèle, la diététicienne s'assure que les régimes alimentaires sont respectés.

Une démarche de qualité au service du goût

Depuis 2017, l'hôpital propose des **recettes nouvelles** (paëlla, couscous, tajine...) pour offrir un choix de menus diversifiés et de qualité, et *in extenso* limiter le gaspillage alimentaire.

De la cuisson des viandes à la préparation des sauces, en passant par l'assaisonnement et la présentation des plats, les équipes mènent un travail de recherche d'amélioration au quotidien pour répondre aux attentes des patients.

Même les légumes servis en entrée sont râpés par les agents du service pour donner plus de goût dans l'assiette.

La fabrication maison ou le « fait maison », est la valeur ajoutée de l'hôpital : pâtisseries salées (tartes), pâtisseries sucrées, plats composés (hachis, brandade), mousses de légumes, purées et moulinés...

Oncologie : la notion de plaisir

La nutrition participe pour beaucoup au bien-être et à la guérison des personnes atteintes d'un cancer.

Un menu « à la carte » est proposé chaque jour aux patients hospitalisés en hôpital de jour d'oncologie. Il comprend aussi un plateau de fromages, des smoothies faits maison, des pâtisseries faits maison (sablés, chouquettes, lunettes confiture, quatre quart) et des verrines de mousse.

Le patient peut également choisir un repas froid mieux adapté aux difficultés liées au traitement de chimiothérapie (nausées, vomissement, altération du goût du patient).

L'objectif de cette **prestation personnalisée** est double : donner du plaisir à la personne et faciliter la prise alimentaire malgré le traitement de chimiothérapie.

La nourriture, une composante essentielle du bien-être des résidents

Le temps du repas est un moment important pour les résidents des EHPAD de l'hôpital. Pour prendre en compte les besoins des personnes âgées et satisfaire leurs envies, le métier de « pâtissier » a été réintroduit et valorisé au sein de l'hôpital. Avec des recettes améliorées, à la fois plus faciles à ingérer et élaborées avec **des produits nobles** (pur beurre, chocolat de couverture), les seniors profitent d'un **large choix de desserts maison** : tiramisu, tarte poire-amande, tarte au chocolat, mousse au chocolat...

En 2020, l'hôpital accueillera **des chefs étoilés** pour introduire la cuisine gastronomique dans les assiettes des résidents.

Repères

9 000 produits de choix
1 900 repas par jour
50 variétés de menus

Le Clan (Comité Local Alimentation Nutrition)

Le CLAN est une instance de l'hôpital qui veille à la prise en charge nutritionnelle des patients et à l'amélioration de la qualité de l'ensemble de la prestation alimentation nutrition.
Il se réunit 4 fois par an.

Rencontre avec la presse - reportage dans les cuisines de l'hôpital

lundi 23 septembre 2019 à 9h - Merci de vous présenter aux cuisines (secteur administratif) en face des Eaux Vives

en présence de : Christelle Clairon - diététicienne nutritionniste

Mathieu Jarde - coordinateur Qualité du secteur hôtelier

Anthony Marette - responsable de cuisine

contact presse : Cyrielle Van Eynde 02 37 51 50 43 - 02 37 51 52 87