

16 juin 2015



## 4<sup>e</sup> Journée de l'Alimentation à l'Hôpital, en EHPAD et Maisons de retraite



## Charte de participation

A signer et à nous retourner avec le Bon d'inscription

Une journée pour **VALORISER** les métiers de l'alimentation en établissements de santé, **SENSIBILISER** à la qualité de l'offre, **FÉDÉRER** les équipes diététique-restauration-hôtellerie, **CRÉER UN ÉVÉNEMENT FESTIF** avec les patients, les résidents et leurs familles.

### Cette Charte est signée entre :

**Sylvain ZERCHER**, Président de l'Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration ([www.udih.fr](http://www.udih.fr))

**Isabelle PARMENTIER**, Présidente de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes, ([www.afdn.org](http://www.afdn.org))

et :

Nom et Prénom :

Fonction :

Établissement :

Adresse :

Code postal et ville :

Téléphone :

Fax :

Email :

### Autres personnes relais au sein de l'établissement

	Nom	Prénom	Fonction	Téléphone	Email
Personne 1					
Personne 2					
Personne 3					
Personne 4					

### Données sur l'établissement

Site principal :

Adresse :

Nombre d'unités de production :

Si vous avez participé aux précédentes éditions de cette Journée cliquez dans la ou les cases correspondantes :

2009  2011  2013

### Sites annexes

Indiquez vos sites annexes participants à cette 4<sup>e</sup> édition. Pour chacun, indiquez s'ils participeront à 1 ou plusieurs concours organisés à cette occasion (cf n°6, page 4).

Nom du site annexe	Adresse	Participation aux concours		
		Cliquez sur la ou les cases		
		Goûter des seniors	Goûter des enfants	Fruits & Légumes en fête !
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Nombre total de repas qui seront servis lors de la Journée sur l'ensemble des sites

#### Patients/résidents

Petits-déjeuners

Déjeuners

Goûters

#### Personnels

Déjeuners

Ces données sont susceptibles d'être transmises aux autres participants, partenaires et annonceurs prenant part à la Journée.

## 1. OBJET DU DOCUMENT

Cette Charte rappelle la finalité de la Journée de l'Alimentation à l'Hôpital, en et EHPAD et Maisons de retraite. Elle décrit les objectifs de la Journée et les moyens à mettre en œuvre pour les atteindre. Elle engage la responsabilité de l'établissement pour : répondre aux objectifs, mettre à disposition les moyens nécessaires au bon déroulement de la manifestation, relayer les actions de communication organisées.

## 2. OBJECTIFS DE LA JOURNEE

- Attirer l'attention des professionnels de santé, du grand public (usagers, associations et familles) et des décideurs (Agences régionales de santé) sur l'importance de l'alimentation-nutrition en établissements de santé,
- Mettre en lumière les métiers liés à la restauration et à l'alimentation en établissements de santé et leurs contraintes (nutrition, plan de maîtrise sanitaire, certification de la Haute Autorité de Santé, démarche qualité, coût des repas, management de projets de service alimentaires et nutritionnels dans le cadre des CLANs...),
- Montrer la collaboration étroite entre les responsables d'établissements, les médecins, les équipes de soins, les diététiciens et les équipes de restauration et d'hôtellerie, avec la participation des CLANs,
- Inciter les CLANs à s'appuyer sur la Journée pour créer une dynamique sur l'alimentation-nutrition,
- Communiquer sur le travail de fond réalisé par les associations professionnelles UDIHR, AFDN et associations partenaires,
- Valoriser les bonnes pratiques d'accompagnement autour des repas.

## 3. LE PRINCIPE DE LA JOURNEE

Le jeudi 16 juin 2015, tous les établissements participants proposent à leurs patients et résidents un menu déjeuner commun. Pour cette 4<sup>e</sup> édition, le concept s'élargit à 2 autres temps forts : le petit-déjeuner et le goûter, et lance 3 concours nationaux.

## 4. LE MENU DEJEUNER DE LA JOURNEE

- Mousse d'artichaut à la provençale
- Parmentier de saumon et petits pois aux herbes fraîches, ou Parmentier de lapin à la moutarde et petits légumes, ou Parmentier de bœuf à la Saxonne
- Méli-mélo de salades
- Fromage frais, coulis de fruits rouges
- Salade de melon à la menthe
- Café, thé ou Infusion

### ✦ **Une Fiche Menu est adressée à l'inscription, regroupant :**

- Les quantités techniques, pour les acheteurs
- les recettes, pour les cuisiniers
- les apports nutritionnels, pour les diététiciens
- le coût/plat, pour les gestionnaires

#### ✦ **Fonctionnement**

- Les achats alimentaires sont effectués par l'établissement en fonction de ses différents marchés et fournisseurs,
- Les recettes sont élaborées à partir des fiches techniques établies par l'UDIHR,
- Le menu peut être décliné dans chaque établissement selon les régimes alimentaires des patients,
- Le menu est réalisé dans le respect des contraintes budgétaires d'un repas (autour de 2€/2.30€), correspondant au prix moyen pondéré d'un repas en coût alimentaire en établissement de santé.

### **5. LES DEUX AUTRES TEMPS FORTS : LE PETIT-DÉJEUNER ET LE GOUTER**

Les participants peuvent aussi s'ils le souhaitent créer l'animation autour de ces deux temps de repas. La composition du plateau du petit-déjeuner et du goûter est laissée au choix des établissements en fonction de leurs décisions d'achat, des protocoles alimentaires et de l'appétit des patients.

- **LE PETIT-DEJEUNER.** Eléments pouvant entrer dans sa composition : boisson chaude (café, chocolat, lait), pain-beurre-confiture, miel, corn flakes, brioche ou pain au lait, jus d'orange, produit laitier (yaourt ou fromage).
- **LE GOUTER.** Eléments pouvant entrer dans sa composition : boisson chaude ou froide (café, chocolat, lait), jus de fruits (orange, pamplemousse, pomme, raisin), petit gâteau, produit laitier (yaourt ou fromage)

### **6. TROIS CONCOURS NATIONAUX OUVERTS À TOUS LES PARTICIPANTS**

Cette année, tous les établissements inscrits ont la possibilité de participer à 3 concours :

- **LE CONCOURS « GOUTER D'ANNIVERSAIRE DES SENIORS »** : il récompense une équipe d'EHPAD ou de maison de retraite pour la conception, la réalisation et l'accompagnement d'un goûter d'anniversaire : diététicien-cuisinier-animatrice.
- **LE CONCOURS « GOUTER DES ENFANTS »** : il récompense un groupe d'enfants d'un même service de Pédiatrie appuyé par leurs instituteurs pour un dessin collectif résumant leur goûter et leur photo d'équipe autour de leur dessin.
- **LE CONCOURS « FRUITS & LEGUMES EN FETE ! »** : il récompense la plus belle composition de fruits et légumes réalisée soit par des professionnels de la restauration soit par les patients et les équipes et les animateurs en ateliers d'animation.

Pour chacun des concours, des supports de communication sont fournis et des récompenses sont prévues. Ouverte à tous les établissements participants, l'inscription aux concours se fait dans le formulaire d'inscription à la Journée. Les modalités seront transmises ultérieurement.

### **7. UN ENGAGEMENT COMMUN AUTOUR DE CETTE JOURNÉE**

Les participants à la Journée s'engagent à :

- Réaliser le menu Déjeuner,
- Soutenir la réalisation de ce menu Déjeuner qui, en fonction des établissements, peut être présenté en assiette porcelaine ou à usage unique,
- Relayer les actions de communication autour de la Journée : affiche de la Journée ; mise à disposition des dépliants dans les restaurants de personnel, les services de soins, les halls d'accueil ; diffusion des sets de table et des affiches menus ; remise des T-Shirts et badges au personnel ; réponse aux sollicitations des

médias ; animation d'événements partenaires...

- Relayer les actions de communication autour du petit-déjeuner : diffusion sur le plateau du document de communication destiné à valoriser ce temps d'alimentation, animations de votre choix,...
- Relayer les actions de communication autour du goûter : affiches sur le Goûter destinées à valoriser ce temps d'alimentation, animations de votre choix,...
- Favoriser les retours sur l'enquête de satisfaction (maximum 10 questions) par les responsables de chaque établissement et sa transmission aux organisateurs.

## 8. CONDITIONS D'UTILISATION DES SUPPORTS DE COMMUNICATION FOURNIS

L'inscription à la Journée ouvre accès à un dispositif de communication conçu et réalisé par les organisateurs pour informer les équipes et accompagner les animations. Seuls les signataires de cette charte de participation peuvent bénéficier de ces supports. Ils s'engagent à ne les transmettre à aucun établissement non signataire, que ce soit sous format imprimé ou numérique.

Merci de retourner cette Charte de participation signée, accompagnée du Bon d'inscription ainsi que votre règlement par (au choix) :

- **mail** : [contact@journee-alimentation-hopital.org](mailto:contact@journee-alimentation-hopital.org)
- **fax** : 01 42 09 01 40
- **ou courrier** : agence becom! - 110 rue de Réaumur - 75002 Paris



**Fait au Mans,**  
Le 15 décembre 2014  
Sylvain Zercher  
Président UDIHR



**Fait à Lille,**  
Le 15 décembre 2014  
Isabelle Parmentier  
Présidente AFDN

**Fait à**  
Le :  
M. ou Mme :  
Directeur de l'établissement

### Suivre l'actualité de la Journée :

Site [www.journee-alimentation-hopital.org](http://www.journee-alimentation-hopital.org)



Facebook :  
[www.facebook.com/JNAHofficiel](https://www.facebook.com/JNAHofficiel)



Twitter :  
[https://twitter.com/JNAH\\_2015](https://twitter.com/JNAH_2015)