

Restauration responsable aux CH de Sète, Millau et St Affrique

Sanitaire

Date de publication : 17 mai 2023

Généralités

Objectif :

- Baisser le gaspillage de 20 %, le coût des repas de 25 %, la taxe de redevance de collecte et de traitement des biodéchets de 20 %
- Augmenter les recettes de codage dénutrition de 200 000 €.

Le repas à l'hôpital a une image négative auprès des professionnels et patients depuis plus de 30 ans.

Le projet des hopitaux de Sète, Millau et St Affrique consiste à intégrer tous les champs du repas à l'hôpital (suivi nutritionnel, alimentation durable, hôtellerie, hygiène et sécurité) dans une politique de restauration et de nutrition pilotée par le CLAN (instance de la CME de décision et de pilotage de la fonction alimentation et nutrition à l'hôpital).

L'objectif est de redonner au repas sa place initiale : soigner et offrir un moment de plaisir avec des produits de qualité.

La démarche est mise en place en 2021 sur les hôpitaux de Sète, Millaux et St Affrique. Elle est inspirée d'une démarche initiée au CH de Briançon de 2017 à 2019. Les 3 indicateurs principaux sont :
• L'évolution du codage de la dénutrition par le DIM.
• L'évaluation de la satisfaction des patients par QR Code sur la carte repas.
• Le suivi du gaspillage alimentaire en chambre avec collecte des quantités et des causes du gaspillage.

Son but, mettre en œuvre une politique Restauration et Nutrition reposant sur 5 axes : l'hygiène et la sécurité, le dépistage et la prise en charge de la dénutrition, l'offre hôtelière, et enfin, l'accompagnement du repas et l'alimentation durable. Chaque axe se définit grâce à des indicateurs sur des obligations (HACCP, Loi Egalim, Loi AGEC,…) ou des bonnes pratiques (CNA, HCSP, nouvelles recommandations sur l'alimentation en établissement de santé, projet Repas à l'hôpital, ADEME…).

Le patient est intégré dans la démarche grâce à la mise en place d'enquêtes de satisfaction web en continu, et à la pesée des restes alimentaires. Le suivi par les professionnels hospitaliers au sein de groupes pluridisciplinaires permet de prendre en compte toutes les composantes du repas dans un plan d'action piloté par le CLAN. La mise en œuvre d'une démarche qualité en continue pilotée par le CLAN assure la pérennité de la démarche.

Etapes de mise en oeuvre

1. Engagement et préparation par le CLAN de groupes projets définis dans la politique Restauration et nutrition.
• Groupe dépistage et prise en charge de la dénutrition.
• Groupe accompagnement du repas et offre alimentaire.
• Groupe alimentation durable
2. Réalisation d'un audit initial avec remplissage des indicateurs, des pesées initiales en chambres, en salle à manger, cuisines et lieux logistiques pertinents.
Réalisation d'une enquête de satisfaction par QR code sur les cartes repas.
3. Définition d'un programme Restauration et nutrition avec des rencontres des groupes de travail sur une période courte et limitée. Présentation et validation du
plan d'action en CLAN.
4. Suivi semestriel par le CLAN du plan d'action, organisation de pesées ponctuelles afin de valider l'efficacité de l'action engagée.
5. Bilan à 1 an du plan d'action avec le remplissage des indicateurs, de nouvelles pesées et le recueil de la satisfaction des convives.

6. Mise à jour du plan d’action pluri annuel par les groupes projet et validation en CLAN.
7. Mise en place d’une démarche continue de la qualité.

Essaimage

Les principaux leviers

• Faciliter la collecte des indicateurs et leur restitution sur un espace numérique.
• Proposer une méthodologie de pesée des biodéchets et la digitaliser.
• Intégrer l’enquête de satisfaction en continue sur le web.
• Proposer des accompagnements ou financement de nouvelles offres alimentaires. La composante alimentation durable peut être intégrée sur
les fonctions supports GHT (marché alimentaire, déchets,...).

Les principaux freins

• Le temps nécessaire pour que les groupes de travail réalisent l'audit initial et le suivi.
• Le changement de culture autour du repas et sa nouvelle vision globale.
• Les moyens informatiques hétérogènes entre établissements.
• Des compétences inégales entre établissements et selon le champ du repas.

Perspectives

• Former des experts ANAP sur la méthode.
• Informatiser les indicateurs de pilotage.
• Implanter sur un GHT afin d'impliquer les acteurs locaux et du territoire (établissement et site support GHT).
• Etendre sur une région avec l'appui de l'ARS par exemple.

Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

a-buonomo@chu-montpellier.fr

L'établissement

Date de mise en œuvre : 1 juillet 2021

Durée du projet : 24 mois

GHT Est-Hérault / Sud-Aveyron 34000

Type de structure : Sanitaire / Public

Obligation réglementaire : Oui

Loi Egalim et Loi AGEC

Déclenchement
Un constat récurrent négatif du repas en établissement de santé depuis 1997. L’envie que le repas redevienne un soin.

Les ressources

Temps

A considérer

Personnel (équipe projet, déploiement...)

A considérer

Des compétences en interne

Accompagnement des établissements dans leur démarche, ce qui a permis de cadrer les groupes et les orienter. Le retour d'expérience permet de définir que les établissements en sont au même point et que des convergences de programme sont possibles. La répartition des tâches sur la collecte des indicateurs et pesées a permis de ventiler la charge de travail et d'impliquer de nombreux professionnels. Apport d’expertise en interne.

A considérer

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

8/10

Remplace une pratique existante

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Sur les professionnels : Impacts positifs

Sur les usagers : Impacts positifs

Sur l'organisation : Impacts positifs

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Des compétences externes (prestations externes)

Peu

Des équipements, du matériel

Certaines prestations ont été digitalisées et mises à disposition des établissements : pesées digitales et enquêtes de satisfaction depuis la carte repas à l'aide d'un QR code.

Peu

Des financements (internes et externes)

Peu

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [x] Administration
- [x] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement