



carte santé
restauration

lettres d'infos
www.davigel.fr

2



paroles aux établissements

Le CHU de Toulouse renouvelle sa confiance à Davigel

Le CHU de Toulouse est un établissement public de santé de référence, dont les équipes savent conjuguer excellence, humanité et proximité au service de tous. Comptant parmi les plus importants CHU français il fait figure de précurseur dans de nombreux domaines et notamment en terme de restauration. Nous sommes allés rencontrer Yann Morvezen, Directeur Equipements Hôtellerie et Logistique, Philippe Rampin, Ingénieur chargé de la Restauration et Christian LALANDE, Ingénieur en chef chargé de l'Hôtellerie afin d'échanger sur leur vision de la restauration hospitalière.



Y. Morvezen

DIRECTEUR EQUIPEMENTS
HÔTELLERIE ET LOGISTIQUE

Quelles évolutions la restauration hospitalière a-t-elle connu ces dernières années et quelles sont vos attentes en termes de restauration ?

Y. MORVEZEN : « La restauration hospitalière doit en permanence s'adapter aux attentes des « clients », notamment à travers la qualité de ses prestations hôtelières, véritable facteur d'attractivité, tout en restant dans un cadre économique mesuré.

Le CHU s'est fixé 3 objectifs :

1. Améliorer la qualité perçue par les patients
2. Limiter les coûts d'investissement et d'exploitation.
3. Faire évoluer très sensiblement ses organisations mais avec la volonté de conserver une maîtrise de son outil de production.

Nous avons le choix entre plusieurs scénarios :

1. Continuer à faire en régie
2. Faire faire à une société de restauration
3. Ou bien faire ensemble avec l'industrie agro-alimentaire, formule sans précédent mais qui a fait ses preuves, après 5 ans d'expérience. »

En quelques chiffres

2,7 millions de repas par an
1,7 million de repas pour les patients hospitalisés
10 régimes alimentaires différents
790 000 repas pour le personnel hospitalier
225 000 repas pour les clients extérieurs

Quel est votre retour d'expérience sur la réorganisation de votre restauration ?

P. RAMPIN : « Les objectifs initiaux ont rapidement été atteints car nous avons mesuré une amélioration constante de la satisfaction des patients et des personnels dans les restaurants.

Nous avons également limité l'investissement avec un ROI à 2 ans notamment dû à une forte diminution des surfaces dédiées à la restauration mais également des fluides.



paroles aux établissements (suite)



P. Rampin
INGÉNIEUR CHARGÉ
DE LA RESTAURATION

Nous utilisons déjà des produits de l'IAA, ce qui a changé c'est le conditionnement (barquette individuelle trois composantes) qui est effectué par Davigel, supprimant chez nous des tâches répétitives difficiles à valoriser. Ces plats sont surgelés, permettent de limiter les surproductions grâce à une gestion optimisée sur des petits lots de fabrication et enfin nous apportent régularité et sécurité alimentaire aux patients.

La mise en place de cette solution est le reflet d'un partenariat gagnant/gagnant : nous avons apporté un cas d'école et des exigences culinaires fortes, votre savoir-faire en termes de recherche et développement a permis de les concrétiser.

D'autre part, les métiers de la restauration ont évolué. Grâce à un accompagnement individualisé des personnels et une valorisation des tâches, une diminution sensible des effectifs a été possible sans bouleversement social. »

Vous avez renouvelé votre confiance à Davigel après 4 années de partenariat sur le cœur du repas. Pour quelles raisons avez-vous choisi Davigel ?

Y. MORVEZEN : « Comme le prévoyait le marché initial, nous avons procédé à une nouvelle mise en concurrence, à travers une consultation qui s'est déroulée fin 2014/ début 2015.

Davigel a été retenu pour les plats 3 composantes, les produits quiche, pizza etc. et les préparations multiporions, principalement destinées aux restaurants du personnel.

Le choix s'est effectué sur :

1. Le rapport qualité/prix
2. Des appréciations techniques, tel que la logistique ou la participation d'un chef étoilé au travail sur les plats et sur l'image de la prestation du CHU de Toulouse.

3. La recherche permanente de l'amélioration de la qualité et de la variété des produits, travail que nous avons déjà initié par une nouvelle proposition de menu et que nous devons faire vivre tout au long du marché. »

La satisfaction patients a progressé chaque année depuis la mise en place du partenariat, quelles sont les prochaines étapes ?

C. LALANDE : « Effectivement, l'appréciation des patients évolue favorablement et doit encore s'améliorer sur l'offre produit mais également sur l'information de l'étendue de nos propositions auprès des patients.

Nous allons faire évoluer notre système de choix des repas, du choix positif avec la feuille de souhait vers une proposition à travers le réseau IPTV sur tout le CHU (2700 TV interactives), pour arriver à un vrai choix quotidien avec photos, informations sur la restauration. »

Comment voyez-vous l'avenir ?

Y. MORVEZEN : « Historiquement, le patient était plutôt soumis, aujourd'hui il devient acteur de sa santé. L'alimentation reste un acte volontaire et pour éviter les problèmes de dénutrition, le repas doit être consommé. Nos hôtes doivent prendre du plaisir pendant ce moment privilégié.

Le CHU de Toulouse a positionné la restauration comme une priorité en termes d'attractivité de l'institution. Nous avons donc confirmé notre volonté de « prendre soin du repas ». »



C. Lalande
INGÉNIEUR EN CHEF
CHARGÉ DE L'HÔTELLERIE

nutrition

) Davigel à la conquête de l'Espace



La nourriture est fondamentale pour les astronautes en mission de longue durée. Pour apprendre à bien se nourrir, un programme nommé *Bedrest* a été mis en place en 2013 par le MEDES, la clinique spatiale financée en partie par le CNES.

Pour ce *Bedrest* l'accent a été mis sur la nutrition. Les 12 volontaires âgés de 20 à 45 ans sont restés allongés sur des périodes de 21 jours pour reproduire l'apesanteur et ont suivi un régime très précis tout au long de l'expérience.

Pascale Vasseur, physiologiste, responsable nutrition au MEDES, veille au bon dosage des ingrédients : « Les portions alimentaires devaient garantir un apport nutritionnel défini par l'Agence européenne tout en étant variées, équilibrées et appétantes. Tous les plats chauds ont été fabriqués spécialement pour la clinique de l'espace par Davigel à Pontivy en Bretagne et mis à disposition via le CHU de Toulouse. ». Anne-Laurence Rouille, ingénieur agronome chez Davigel nous confie :

« Nous sommes fiers, dans notre usine, d'avoir travaillé pour la première fois dans le cadre d'un projet scientifique. »

Ce programme permet d'améliorer la nourriture préparée pour les futurs voyageurs de l'espace mais également d'étudier les maladies chroniques d'origine métabolique des sociétés modernes : diabète, obésité, maladies cardiovasculaires.



accompagnement alimentaire des patients en oncologie

Quand Davigel s'investit dans la recherche

Témoignages du Docteur Sif Bendjaballah, Médecin Anato-mo-Cyto-Pathologiste au Centre Hospitalier de Beauvais (CHB) et coordinateur de l'Oncopôle de cet hôpital; et du docteur Philippe Pouillart, Immunopharmacologue et spécialiste des pratiques culinaires et santé à l'Institut Polytechnique LaSalle de Beauvais (LaSalle Beauvais), où il est enseignant chercheur.

LaSalle
Beauvais • Institut Polytechnique

CHB
Centre Hospitalier
de Beauvais



Eric Guyader, directeur général du CHB en compagnie des docteurs Philippe Pouillart et Sif Bendjaballah.

« Du point de vue de l'alimentation, explique Sif Bendjaballah, la principale difficulté que l'on rencontre dans nos services d'hospitalisation de jour et d'hospitalisation de semaine est de pouvoir offrir des repas nutritionnellement corrects et adaptés à l'état de fragilité du patient. La fragilité ne considère pas seulement un état de fatigue, dû à la maladie elle-même ou son traitement, mais doit intégrer l'ensemble des éléments qui vont directement ou indirectement affecter « l'espace du mangeable » et la prise alimentaire effective. »

Le Docteur Bendjaballah précise que cette préoccupation est d'autant plus importante que le clinicien doit trouver les clés pour optimiser le bénéfice du traitement. Or, force est de constater que la dénutrition observée au début de la prise en charge thérapeutique dans 20% des cas est aggravée par les effets secondaires qui mettent à mal les habitudes alimentaires. Au final, ce sont 40% en moyenne des malades qui présentent une dénutrition au cours du traitement, cause de moindre tolérance aux traitements, de risques d'infection accru et de complications postopératoires, qui conduisent à une surmortalité dans 5 à 25% des cas (source INCA).

Philippe Pouillart indique que ce sont ces alertes qui nous ont amenés à travailler avec les cliniciens du CHB dès 2010, en réunissant des comportementalistes, des pharmacologues et des cuisiniers, pour identifier les axes de progression dans la prise en charge holistique du patient, associant médecine et alimentation. Plus précisément, en s'appuyant sur des données scientifiques préexistantes et notre étude translationnelle sur 200 malades, nous avons identifié le comportement des patients face à leur assiette, puis décrypté et analysé les solutions intuitives qu'ils ont déployées pour mieux vivre au quotidien. Le site internet « Vite-fait Bienfaits® » mis en ligne en janvier 2015 (<http://vite-fait-bienfaits.fr>) et bientôt sa déclinaison sous forme d'une application smartphone IOS et Android accessible à titre gracieux, consigne les avancées de notre travail commun.

Sif Bendjaballah souligne que les suggestions alimentaires, les recettes et autres trucs et astuces culinaires ne sont en aucun cas à vocation thérapeutique. Ces recommandations aident le malade et les aidants indirects à construire leur cheminement et à se prendre en main en fonction de l'évolution de leur état de santé, face aux différents effets secondaires ; on citera les troubles olfactifs et gustatifs, la fatigue, les paresthésies, les gingivites, les aphtes, les mucites, les diarrhées ou à l'inverse les constipations, les nausées, les vomissements.

En 2014, **LaSalle Beauvais** a lancé une étude pilote qualitative pour comprendre les attentes des patients traités pour un cancer sur la restauration en milieu hospitalier. Rejoignant les préoccupations de Davigel qui nous a accompagné dans ce programme, sous le contrôle du Groupe de Soutien Nutritionnel du CHB, nous avons pu mieux comprendre comment intervenir dans l'offre alimentaire du patient, qui est accueilli pour une durée moyenne de séjour de 3 à 3,5 jours par mois dans l'établissement. Ces résultats opérationnels vont faire l'objet de publications scientifiques.

Riches d'enseignement ces études ont permis d'identifier les recettes et textures à privilégier pour ces patients. Quelques exemples de plats appréciés de part leur texture tendre, leurs sauces aromatiques ou leur faible taux de sel.



Colombo de dinde, riz basmati aux petits légumes.



Poisson marqué au grill sur lit de légumes, purée de pommes de terre et carottes.



Penne à la bolognaise (bientôt en pauvre en sel).

) Davigel, présentations oncologie en régions

Davigel poursuit sa démarche sur l'accompagnement alimentaire des patients en oncologie grâce au partenariat mis en place avec le Docteur Philippe Pouillart* et démarre un staff Oncologie à partir du mois d'avril jusqu'en septembre. Vous trouverez ci-contre les dates des RDV en régions :

* Docteur Philippe Pouillart, enseignant chercheur à LaSalle Beauvais. Programme de recherche translationnelle sur la prise en charge alimentaire des patients atteints de cancer.

| | |
|---------------------|------------------|
| 18 JUIN | LILLE |
| 22 JUIN | TARBES |
| 25 JUIN | LYON |
| 26 JUIN | TOULOUSE |
| 30 JUIN | ROUEN |
| 2 JUILLET | MARSEILLE |
| 24 SEPTEMBRE | METZ |

) Retrouvez toute l'équipe Davigel, au Salon de la Santé et de l'Autonomie

Ce salon se tiendra à Paris Porte de Versailles du **19 AU 21 MAI** sur le stand **N58**.



) Davigel, présent à la journée du Resclan Champagne Ardennes



Le 2 avril 2015, Delphine Lengrais Responsable Nutrition régionale Est. Plus de 400 visiteurs lors de cette conférence régionale

) Davigel, partenaire de la 4^e journée nationale de l'alimentation à l'Hôpital, en EHPAD et maisons de retraite

Le **16 JUIN 2015**, un menu unique, plus élaboré, afin de :

- Mobiliser les professionnels sur l'importance de l'alimentation des patients.
- Modifier le regard des patients et du grand public sur l'alimentation en établissement de santé.



VOUS SOUHAITEZ NOUS FAIRE PART DE VOTRE EXPÉRIENCE ? CONTACTEZ-NOUS :

Thierry **Beuchard** • RESPONSABLE PROJET HOSPITALIER - TÉL. : 07 86 94 03 91

Nathalie **Douis** • CHEF DE GROUPE MARKETING SANTÉ - TÉL. : 02 35 04 87 94