

20 juin 2013



SIRHA 2013

Point d'information

STAND RESTAURATION COLLECTIVE

HALL 3 STAND E52

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 24 janvier 2013

L'alimentation-nutrition en établissements de santé : les professionnels se mobilisent !

Le 20 juin 2013, la 3^e Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital, en Maisons de retraite et en EHPAD se déroulera partout en France. Avec d'ores et déjà près de 400 établissements inscrits, cette édition dépasse l'édition précédente. Dans chaque établissement participant, l'événement sera relayé par les équipes d'hôtellerie-restauration, les équipes de soins, les diététiciens, les médecins nutritionnistes, les responsables d'établissement. Grâce à la dynamique ainsi créée, associations professionnelles et entreprises partenaires ont décidé de s'associer à la Journée, qui bénéficiera en outre d'un dispositif de communication national et d'un site dédié (www.journee-alimentation-hopital.org).

Lancée par les associations UDIHR et AFDN, cette initiative vient de recevoir le label « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! » du Programme National pour l'Alimentation (PNA) attribué par le ministère de l'Agriculture. **Son principe est simple** : mobiliser les établissements de santé, un même jour autour d'un même menu qualité, pour sensibiliser les personnels, les patients et les résidents aux enjeux santé et bien-être de l'alimentation en établissements de santé. Cette journée est l'occasion de **mettre en lumière tous les acteurs de la chaîne alimentaire**, qui œuvrent quotidiennement pour améliorer la qualité des repas.

Pour la première fois, cet événement est également accessible aux **entreprises agro-alimentaires et aux équipementiers présents en restauration sociale** qui, aux côtés de ces acteurs, proposent des solutions innovantes répondant à la fois aux besoins des patients (nutrition, plaisir) et aux contraintes des professionnels (conditionnements, normes de sécurité et d'hygiène...).

Menu de la
Journée

Tartare de tomates au chèvre frais et ciboulette

Parmentier de saumon aux herbes ou Parmentier d'agneau confit

Méli-mélo de salades

Fromage frais, Yaourt ou Faisselle (nature ou au miel)

Salade de melon à la menthe

Café, Thé ou Infusion



D'ores et déjà, Socopa et Les Repas Santé, ont décidé de soutenir la journée, et les grandes associations professionnelles de s'y associer.



« Je suis fier d'être partenaire de l'UDIHR et de l'AFDN pour soutenir cette 3^e Journée Nationale de l'Alimentation en établissements de santé. Cette initiative représente pour nous une belle opportunité de progresser encore dans l'accompagnement de la prise en charge nutritionnelle réalisée par les établissements et de valoriser le regard du patient-résident sur son alimentation. En tant que fournisseur majeur de produits carnés pour la restauration hospitalière, Socopa contribue à cette mission en apportant des solutions produits spécifiques aux besoins de certains patients : viandes cuites pauvres en sel pour régimes hyposodés, large gamme de viandes à texture modifiée pour éviter les fausses routes », Olivier Even, Directeur Marketing RHD | www.socopa.fr



Les Repas Santé est le spécialiste des plats cuisinés mixés et hachés prêts à l'emploi destinés à l'alimentation particulière en texture modifiée. Il conçoit des gammes de recettes (crudités mixées lisses, repas froids, viandes « manger mains, « menus à la carte » par textures, plats complets de viandes et légumes mélangés, crèmes desserts riches en protéines) adaptées aux goûts et aux besoins des patients et aux contraintes des professionnels de la restauration hospitalière. | www.les-repas-sante.com

Associations professionnelles

La possibilité de faire connaître au grand public les multiples dimensions professionnelles de la restauration en établissements de santé a attiré les grands acteurs du secteur : SFNEP (Société Francophone Nutrition Clinique et Métabolisme), CCC (Association de la Restauration Collective en Gestion Directe), ACEHF (Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France), GECO (Les Industriels au service de la Restauration).

Informations pratiques

- Clôtures des inscriptions pour les établissements : 15 avril 2013
- Modalités d'inscription, Charte de participation et Fiche technique du menu : cf. site
- Newsletter (+ de 1 500 cuisiniers, diététiciens, ingénieurs de restauration) et Page Facebook (à venir)
- Présence au Salon de la Santé et de l'Autonomie sur le stand de la Restauration collective (en partenariat avec la FHF) : 28-30 mai 2013, Paris Expo Porte de Versailles

En savoir plus :

www.journee-alimentation-hopital.org [Site définitif : février 2013]

Contacts presse agence becom! T : 01 42 09 04 34

Isabelle Callède, i.callede@becomagence.com | Justine Guillard, j.guillard@becomagence.com
www.becomagence.com

