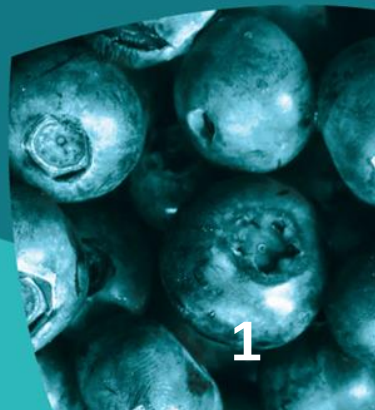
NOURRIR LA SANTÉ

L'avenir de l'alimentation dans les soins de santé

Josée Lavoie, Annie Marquez et Beth Hunter

30 octobre 2018



Comment l'alimentation dans les établissement peut améliorer la santé? Et vice versa?

Rencontrez les innovateurs

Carlota Basualdo | Alberta Health Services | Alberta

Kathy Berger | Health Sciences North (HSN) | Ontario

Charlotte Pilat Burns | Saskatoon Health Region | Saskatchewan

Leslie Carson | Yukon Hospital Corporation | Yukon

Travis Durham | Grove Park Home | Ontario

Clarissa Frausel | Interior Health | British Columbia

Theresa (Tessie) Harris | Northern Haida Gwaii Hospital and Health Centre | British Columbia

Suzanne House | Central Health Newfoundland | Newfoundland

Stephanie Cook | Regina Qu'Appelle Health Region | Saskatchewan

Shelly Crack | Haida Gwaii Hospital and Health Centre | British Columbia

Marquez | CIUSSS | bec

Dan Munshaw | City of Thunder Bay | Ontario

Anne Gignac | CHU de Québec Université Laval | Que

Kelly Gordon | Six Nations Health Services | Ontario

Michelle Nelson | Covenant Health | Alberta

Kevin Peters | The Ottawa Hospital | Ontario

Marianne Katusin | Halton Healthcare | Ontario

Donna Koenig | Interior Health | British Columbia

de Lavoie | CHU de St-Just

Kathy Loon | Meno Ya Win Health Centre | ON

Potvin | CIUSSS | Queb

Louise Quenneville Glengarry Memorial Hospital | Ontario

Tina Strickland | IWK Health Centre | Nova Scotia

Bernice Wolfe | Children's Hospital of Eastern Ontario | Ontario

CHU Sainte-Justine

Le centre hospitalier universitaire mère-enfant

Université de Montréal

Délipapilles

1. Le service aux chambres

   - Comment ça fonctionne ?
   - Depuis l’implantation…

2. Nourrir la santé

   - Achats locaux
   - Achats bio-locaux
   - Projets collaboratifs

Délipapilles

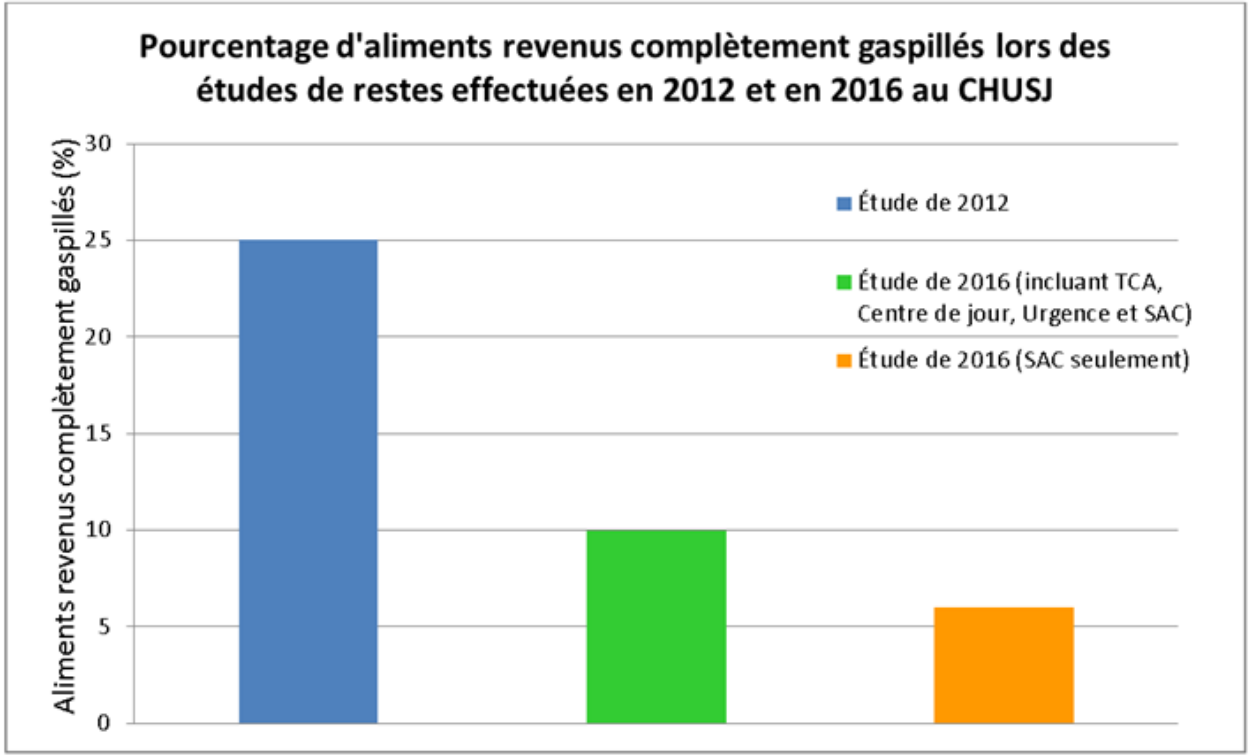
Taux de satisfaction de la clientèle

Des sondage patients ont été fait à plusieurs reprises afin d'évaluer l'impact des changements effectués dans l'offre alimentaire

Année du sondage	Taux de satisfaction
2011	50%
2012	60%
2016	78%
2017	97%

Délipapilles

Évaluation du gaspillage (retour de plateaux)



ANALYSE DES ACHATS BIOLOGIQUES ET LOCAUX

Cote local	Ratio des dépenses	
	2016-2017	2017-2018
100%	17%	29%
50%	23%	24%
25%	5%	5%
Total	45%	57%

Nos achats biologiques à l'année 0: 1,61%

Dossier à suivre….

2017-2018:

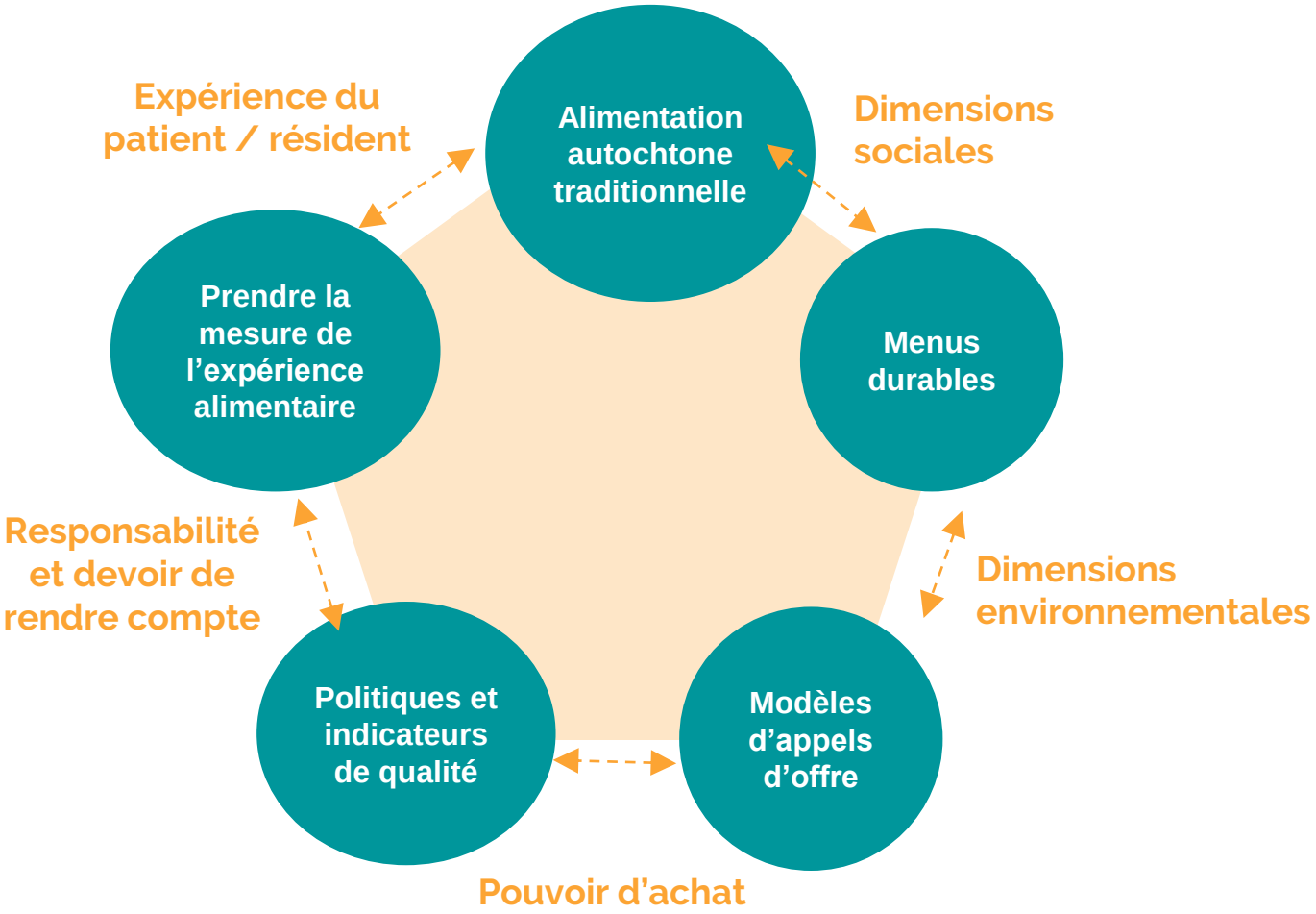
Recherche de nouveautés:

- Confitures portion
- Sirop d’érable en portion
- Oeufs
- Kombucha
- Mets cuisiners sans gluten
- Etc.

Association avec des agriculteurs biologiques pour les légumes d’été et d’hiver

Délipapilles

5 projets collaboratifs pour un changement systémique



Projet collaboratif: Guide d'élaboration de menus durables

Menus durables

Offrir les outils nécessaires aux responsables de menu pour faciliter la transition vers des choix durables au menu.

Guide en ligne

Guide d'élaboration de menus durables

Supporté par une étude (Université de Montréal) pour intégrer les réponses aux enjeux des gestionnaires dans la mise en oeuvre de pratiques de menus durables

PRATIQUES DE MENUS DURABLES

SANTÉ

- Définir les **besoins précis** de chaque type de clientèle desservie.
- Offrir des produits animaux **sans antibiotique**.

VALEURS SOCIALES

- Offrir des recettes d'**origine culturelle variée** représentant bien la population desservie.
- S'engager à apprendre l'importance culturelle des mets des groupes **autochtones** de votre communauté.
- Favoriser les **recettes maison** pour les produits enrichis.
- S'engager à **promouvoir** votre menu durable à des fins éducatives.

QUALITÉ

- Offrir des aliments **frais** et **appétissants**
- Offrir des **recettes appréciées** en panel de dégustation.
- Offrir des fruits et légumes **de saison, préférablement local.**
- Offrir des aliments avec le moins d'**additifs** ou d'**agents de conservation.**

ENVIRONNEMENT

- Offrir des fruits de mer & poissons issus de **pêche ou aqua-culture durable**.
- Réduire les produits **transformés**.
- Offrir des aliments **biologiques** ou issus de **pratiques durables**.
- Augmenter la **variété** pour contribuer à la protection de la biodiversité.
- Réduire les viandes rouges et augmenter les protéines ayant le moins d'**impact** environnemental (ex. légumineuses, soya, insectes, poulet).
- Réduire le **gaspillage** en réutilisant les restes et en ajustant la taille des portions.
- Réduire l'utilisation de produits en emballages **non-réutilisables**.
- Offrir de l'**eau** comme seul breuvage de base.

GOUVERNANCE

- Reconnaître le rôle de chaque **acteur** impliqué (ex. usagers, clients, fournisseurs, groupe d'achat).
- Prendre des **décisions** basées sur des preuves.

ÉCONOMIE

- Gérer un service alimentaire **efficace**, qui contribue à l'**économie locale.**

SUSTAINABLE MENU PRACTICES

HEALTH

- Define the **precise needs** of each type of clientèle served.

ENVIRONMENT

- Offer seafood & fish from **sustainable**

Guide d'élaboration de menus durables

1. Pour qui, pourquoi, comment?
2. Analyse des besoins des usagers, balises nutritionnelles et financières
3. Choisir ses …. durables
    a. Protéines
    b. Féculents
    c. Légumes
    d. Soupes
    e. Desserts
    f. Condiments
    g. Breuvages
    h. Suppléments
    i. Collations
4. Au-delà de la nourriture: repenser les espaces et les équipements pour des pratiques plus durables

Guide d'élaboration de menus durables

L'exemple des protéines

(en partie)

Choice of protein a t lunch and diner	Best practice: An indicator of how to change your meal quantity to become more sustainable.
Legumes	Increase
Nuts and seeds	Increase
Meat Substitutes	Increase
Wild game meats and seaweed	Increase
Eggs	Increase
Insects	Increase
Poultry	Decrease or equal
Dairy	Decrease or equal
Seafood	Increase sustainable choice AND Decrease others
Pork	Decrease
Beef	Decrease

Choice of protein (ranking criteria to assess sustainability)	Tips for choosing	Tips for integrating into your recipes
Legumes/pulses - Beans butter, black, pinto, mung, soy (edamame) - Peas cowpea - Lentils green, red, yellow	• **Avoid high sodium and processed options.** Some canned legumes may have high amounts of salts and additives to prolong shelf life. *Reference the nutritional guidelines for information on sodium content.* • **Choose regional suppliers from nearby provinces and states.** Prioritize Canadian; however, if not possible, if you are based in Quebec, for example, it is better to source from Vermont or Maine than Alberta. • **Choose bulk.** Dry legumes can be stored for up to a year! Bulk packaging (plastic and cardboard boxes) has less environmental impact than tin cans. • **Choose organic.** Legumes absorb atmospheric nitrogen in the soil and transform it into a type that all plants can use, reducing the need for synthetic fertilizers.	*Lentils are a flavour sponge, meaning they absorb flavours well.* Lots of cultures use legumes: increase your variety of recipes! **Prepare** Use aromatics in the soaking water. **Cook** Use aromatics or low-sodium vegetable stock in the cooking water. Lightly fry or bake as a snack, topping, or salad bar or as a meal replacement. Mix them in meals to reduce meat. Mix into meat or fish burgers, meatball or meatloaves. **Blend** Bake into muffins or other goods. Thicken soups and sauces. Hummus can be served with bread, crackers or vegetables. **Replace** Whip chickpea brine rather than using egg whites. Blend pulses rather than mayonnaise. Increase beans on breakfast menu.

PROJET DE MENU DURABLE AU CIUSSS CENTRE-SUD-DE-L'ÎLE-DE-MONTRÉAL

- Contexte de fusion de 30 services alimentaires = Réévaluation des besoins de chaque clientèle
- Obligation ministérielle de menu harmonisé en CHSLD
- Création d'un nouveau menu CIUSSS
  - Priorité aux textures (molles, purée, hachée) utilisées chez au moins 70% des usagers CHSLD
  - Pratiques durables: augmenter la variété (diminuer les répétitions), augmenter les protéines végétales et diminuer les viandes rouges et les produits transformés

PROJET DE MENU DURABLE AU CCSMTL

Résultats après implantation dans 15 sites sur 17

- ★ Augmentation de la variété appréciée: moins de répétitions pour les textures = augmentation de la satisfaction
- ★ Augmentation des mets végétariens (1 sur 4 choix par jour)
  - Un choix végé à chaque jour: lorsqu'en choix #1: 80% le prenne ex: lasagne aux légumes, omelette aux poivrons. Lorsqu'en choix #2: 30% le prenne (légumineuses, tofu). En choix #2 quand moins populaires.
  - Si le nom du mets contient "tofu" alors peu appréciés des résidents en CHSLD
  - Pâtes avec sauce végé sont les plus appréciées. Ex: création d'une sauce alfredo aux haricot blancs!

Projet collaboratif: Projet d'approvisionnement alimentaire responsable dans les établissements du RSSS

Modèles d'appels d'offre

- Financé par :
  - 3 regroupements d'approvisionnement provinciaux
  - MAPAQ
  - MSSS
- Porteurs du dossier: Anne Gignac (anne.gignac@chudequebec.ca) et Cosmin Vasile (cosmin.vasile@chudequebec.ca)
- Comité consultatif (chefs de services, MSSS, MAPAQ, MELCC, 3 regroupement d'achats)
  - Analyser les critères de développement durable et les outils proposés par le conseiller en développement durable et mettre en commun leurs efforts afin de faciliter la prise en compte des critères et la vulgarisation des outils;
  - Proposer de nouveaux critères et outils de développement durable, ainsi que les stratégies et modalités pour les intégrer dans le processus d'approvisionnement alimentaire;
  - Proposer des projets pilotes qui permettront, sur une base volontaire, d'intégrer les critères de développement durable et engendrer les changements de pratiques et de comportements souhaités

PROJET COLLABORATIF:
ALIMENTATION AUTOCHTONE TRADITIONNELLE

Traditional Food Project

Projet collaboratif:
Prendre la mesure de l'expérience alimentaire des patients et résidents

THE GOOD FOOD PROJECT

https://thegoodfoodprojectre.wixsite.com/thegoodfoodproject

TheGoodFoodProjectRe@saskhealthauthority.ca

MERCI!

Annie Marquez Dt.P.
annie.marquez.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca

Josée Lavoie Dt.P. M.sc.
josee.lavoie.hsj@ssss.gouv.qc.ca

Beth Hunter
ehunter@mcconnellfoundation.ca

NOURRIR LA SANTÉ

L'avenir de l'alimentation dans les soins de santé

@NourishLead

www.nourrirlasante.ca