

## RLISS de Champlain



RLISS de Champlain  
MISE À JOUR SUR  
LES SOINS DE SANTÉ

## La créativité dans la cuisine

*Les hôpitaux locaux visent le niveau argent du programme **Aliments sains dans les hôpitaux de la région de Champlain***

**Le 26 mars 2018** - Omelettes de légumes. Buffet à garnitures pour gruau. Parfaits de fruits. L'Hôpital régional de Pembroke (HRP) travaille à faire du choix santé le choix le plus facile dans sa cafétéria, son café Mural et sa boutique de cadeaux Sunshine – et il fait aussi preuve de créativité! L'HRP offre maintenant un buffet à salades, de nouvelles boissons et un buffet-déjeuner attrayant – tout cela dans le but d'atteindre le niveau argent du programme *Aliments sains dans les hôpitaux de la région de Champlain*.



*Le nouveau buffet à salades à  
l'Hôpital régional de Pembroke*

Les 20 hôpitaux dans la région du RLISS de Champlain changent le discours sur l'alimentation – un plat à la fois – en apportant des changements importants pour créer des milieux alimentaires qui favorisent des choix santé. De plus, presque la moitié des hôpitaux ont atteint le niveau argent du programme *Aliments sains*.

« Les hôpitaux se sont engagés à augmenter les choix alimentaires santé et à réduire la malbouffe dans leurs cafétérias, leurs machines distributrices, leurs boutiques de cadeaux et leurs franchises », explique Carolyn Brennan, coprésidente du groupe de travail de la haute direction sur les aliments sains, et directrice des finances et vice-présidente de l'Hôpital Queensway Carleton.

Les 20 hôpitaux de la région de Champlain participent au programme régional. Ils travaillent à atteindre le niveau bronze, argent ou or.

« Les hôpitaux qui ont atteint le niveau argent offrent davantage de plats et de collations préparés à partir d'aliments à grains entiers, de fruits et de légumes. Ils ont aussi réduit graduellement la malbouffe comme les viandes transformées et les boissons gazeuses sucrées », explique la gestionnaire de programme, Laurie Dojeji. « De plus, les hôpitaux fournissent des renseignements sur la teneur en calories et en sodium de la plupart de leurs plats et collations, ce qui va nettement au-delà de ce que la loi sur l'affichage de la valeur nutritive des aliments sur les menus exige pour les grandes chaînes de restauration en Ontario. »

Les hôpitaux qui ont des franchises auront besoin de plus de temps pour atteindre le niveau argent, mais des progrès importants ont été réalisés dans les autres points de vente d'aliments au détail. « Les franchises veulent contribuer à offrir des choix alimentaires plus sains dans nos hôpitaux et ont déjà apporté certains changements en ce sens. Nous travaillons en étroite collaboration avec eux à l'élaboration d'un plan à plus long terme », ajoute Carolyn Brennan.



*Le personnel de l'Hôpital Victoria de Renfrew célèbre l'atteinte du niveau argent du programme*

« Nos équipes de services alimentaires et les auxiliaires de l'HRP, qui exploitent le café et la boutique de cadeaux, ont travaillé avec acharnement pour atteindre le niveau argent », affirme la responsable des services alimentaires à l'HRP, Judy Zilney. « Nous avons passé beaucoup de temps à choisir des produits qui sont non seulement attrayants, mais aussi conformes aux critères du niveau argent. Bien que le changement ne soit jamais chose facile, les commentaires ont été très positifs en général. »



*Le nouveau poste d'hydratation à l'Hôpital Montfort*

« Les hôpitaux dans la région de Champlain veulent donner l'exemple en matière d'alimentation saine afin d'améliorer la santé générale de nos communautés en milieu urbain et rural », affirme Chantale LeClerc, chef de la direction du Réseau local d'intégration des services de santé (RLISS) de Champlain. « Bon nombre des problèmes de santé traités dans les hôpitaux sont associés à notre alimentation. Ce programme régional a réalisé d'importants progrès dans la promotion de choix santé dans les menus pour des milliers d'employés, de bénévoles et de visiteurs dans nos hôpitaux. Le RLISS de Champlain est fier de participer activement au soutien et au financement de cette importante initiative. »

Le programme *Aliments sains* est une initiative du Réseau de prévention des maladies cardiovasculaires de la région de Champlain, dont les locaux se trouvent à l'Institut de cardiologie de l'Université d'Ottawa.

Hôpitaux ayant atteint le niveau argent :

- *Hôpital général d'Almonte*
- *Arnprior Regional Health*
- *Hôpital Memorial de Carleton Place et du district*
- *Hôpital de Deep River et du district*
- *Hôpital du district de Kemptville*
- *Hôpital régional de Pembroke*
- *Hôpital Victoria de Renfrew*
- *Centre de soins prolongé St-Joseph*
- *Hôpital Memorial de Winchester et du district.*



## Plus de renseignements

- [Niveaux à atteindre](#)
- [Feuille de renseignements](#)

## Personnes-ressources

### Journalistes

#### **RLISS de Champlain**

Ligne des médias

613 747-3250

Sans frais : 1 (866) 902-5446 poste 3250

[champlain.media@lhins.on.ca](mailto:champlain.media@lhins.on.ca)

### Fournisseurs de services de santé

#### **Réseau de prévention des maladies cardiovasculaires de la région de Champlain**

Laurie Dojeiji

Gestionnaire de programme

613 696-7000 poste 18836

[ldojeiji@ottawaheart.ca](mailto:ldojeiji@ottawaheart.ca)



RÉSEAU DE PRÉVENTION DES  
MALADIES CARDIOVASCULAIRES  
DE LA RÉGION DE CHAMPLAIN

Ce site est mis à jour par le Réseau local d'intégration des services de santé : © Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2014

