



RLISS de Champlain MISE À JOUR SUR LES SOINS DE SANTÉ

Des frites aux fajitas : faciliter des choix sains

Les hôpitaux de la région de Champlain améliorent les menus pour le personnel et les visiteurs

Le 14 octobre 2015 - Avant, il s'échappait de la cafétéria de l'Institut de cardiologie de l'Université d'Ottawa des odeurs de friture. « Maintenant, il flotte des odeurs d'épices, d'aromates, de poulet rôti et de vraie bonne soupe », dit Cindy Knight-Vigneron, infirmière autorisée en réadaptation cardiaque. « J'adore le buffet à salades. Tout est délicieux. En fait, c'est le meilleur buffet à salades de la ville. »



VISIONNER – vidéoclip : Cindy Knight-Vigneron

Dans la région de Champlain, les hôpitaux offrent des aliments différents au personnel, aux visiteurs et aux patients dans les cafétérias, boutiques de cadeaux, distributeurs automatiques et franchises. Le but est de faire diminuer les taux de maladies chroniques, comme les maladies du coeur, l'AVC et le cancer en créant un environnement qui facilite les choix sains. Les dirigeants des hôpitaux se sont engagés dans cette voie, déterminés à faire de leurs établissements de véritables exemples de vie saine.

Les 20 hôpitaux de la région participent maintenant volontairement au programme, qui s'étend à toute la région. Ils se débarrassent de leurs friteuses, affichent les apports en calories et en sodium des aliments, offrent plus d'aliments avec des grains entiers, de légumes et de fruits, réduisent la taille des contenants des boissons riches en calories, éliminent en partie les collations hautement transformées et réduisent les niveaux de sodium, par exemple.

« Ce que cela nous dit, c'est que les hôpitaux veulent montrer la voie, qu'ils considèrent que leur responsabilité ne se limite pas à soigner les gens quand ils sont malades, et qu'ils cherchent carrément à empêcher la survenance de maladies », déclare Chantale LeClerc, chef de la direction du RLISS de Champlain. « Des milliers de personnes franchissent les portes de nos hôpitaux tous les jours, et ces personnes ont souvent faim. »



[VISIONNER](#) - vidéoclip : Chantale LeClerc

C'est le Réseau de prévention des maladies cardiovasculaires de la région de Champlain (RPMCC) qui a lancé le programme Aliments sains dans les hôpitaux de la région de Champlain avec, au départ, sept hôpitaux. Le Réseau local d'intégration des services de santé (RLISS) de Champlain a joué un rôle de leadership et a fourni des fonds.

Un certain nombre d'hôpitaux sont déjà bien avancés dans le programme, qui comporte trois niveaux : or, argent et bronze. En fait, sept hôpitaux (l'Hôpital général d'Almonte, Arnprior Regional Health, l'Hôpital Memorial de Carleton Place et du district, Hôpital du district de Kemptville, Hôpital régional de Pembroke, l'Hôpital Victoria de Renfrew et l'Hôpital Memorial du district de Winchester) ont récemment obtenu le niveau bronze. L'ensemble des hôpitaux cherchent à obtenir le niveau bronze d'ici décembre 2015. À ce stade-ci, le programme ne met pas l'accent sur les repas servis aux patients alités, même si les diététiciens adaptent

les repas en fonction des besoins précis des patients. Mais comme ce programme constitue le fondement de changements radicaux dans la préparation des aliments en milieu hospitalier, les repas servis aux patients s'amélioreront du coup forcément.

L'approche par étapes permet d'obtenir la participation nécessaire des intervenants et des clients. Par exemple, dans les hôpitaux qui ont atteint le niveau bronze, les boissons gazeuses sont encore disponibles, mais dans des contenants de plus petite taille. « On ne s'attend pas à ce que les hôpitaux atteignent le niveau or demain; ce ne serait pas réaliste », explique Andra Taylor, diététicienne régionale pour le RPMCC. « La mise en œuvre par étapes a été conçue pour donner aux hôpitaux le temps qu'il faut pour apporter ces grands changements. »



[VISIONNER](#) - vidéoclip : Andra Taylor

Au début, certains partenaires étaient sceptiques. Certains hôpitaux pensaient que s'ils participaient au programme ils devraient actualiser leurs menus et prendre de nouvelles dispositions avec leurs fournisseurs. De plus, des négociations sont en cours avec des franchises privées situées sur les sites des hôpitaux et dont les choix d'aliments prédéterminés sont établis au siège social. On craignait, de façon générale, que les clients ne soient pas satisfaits ou qu'ils aillent acheter leur repas ailleurs, ce qui aurait entraîné une baisse des revenus des cafétérias à une époque où chaque dollar compte.

Mais ces craintes ne se sont pas avérées à l'Hôpital Queensway Carleton, qui est sur le point d'obtenir le niveau bronze. « En fait, depuis que le menu a été modifié, nos ventes et les affaires ont augmenté, parce que les gens ne sont pas déçus par nos nouveaux produits, mais qu'ils en sont au contraire très contents », déclare Carolyn Brennan, vice-présidente de l'hôpital et coprésidente du groupe de travail de la haute direction sur les aliments sains.



VISIONNER – vidéoclip : Carolyn Brennan

Le plus grand hôpital du comté de Renfrew, qui s'approche du niveau bronze, a également reçu des commentaires positifs. Sabine Mersmann, vice-présidente à l'Hôpital régional de Pembroke explique : « Ce qui m'a vraiment fait plaisir quand on a pris part à cette initiative, c'est que plusieurs personnes m'ont arrêté dans le couloir ou m'ont envoyé un courriel pour me dire qu'elles étaient vraiment très contentes que notre hôpital participe à cette initiative. »



VISIONNER – vidéoclip : Sabine Mersmann

Les équipes de services alimentaires des hôpitaux se sont appliquées pour apporter les modifications et faire preuve d'innovation et de créativité dans leur travail. Personne n'est plus fier à l'Hôpital régional de Pembroke que le chef de cuisine Jonathan Thomas. Lui et ses collègues ont passé beaucoup de temps à déterminer quels ingrédients plus sains utiliser et comment préparer de nouveaux produits. « Nous nous adaptons au changement tout en le favorisant – pour voir des gens en meilleure santé, une communauté plus saine et un milieu de travail plus sain, déclare-t-il. C'est une excellente initiative. »



VISIONNER – vidéoclip : un autre chef de cuisine, Daryl Burnie, à l'Institut de cardiologie de l'Université d'Ottawa

Une table de hauts dirigeants assure la surveillance du programme *Aliments sains*, et un groupe de travail de diététique établit des normes en matière de nutrition et se réunit régulièrement pour échanger des idées. Des vérifications trimestrielles sont effectuées par un diététicien régional du RPMCC. Les vérifications servent à évaluer les progrès collectifs réalisés et à déterminer les meilleures pratiques à partager avec d'autres emplacements, comme les stratégies concernant l'étiquetage, l'agencement des cafétérias et les collations saines. Une vérification, la plus récente, est en cours.

Le programme s'harmonise avec les plans stratégiques du RPMCC et du RLISS. Le RPMCC investit dans les initiatives de prévention visant à alléger le fardeau que constituent les maladies cardiovasculaires dans la région de Champlain, et le programme Aliments sains est l'une de ses cinq priorités. Le RLISS de Champlain, quant à lui, a une vision selon laquelle des personnes et des communautés en santé sont appuyées par un système de santé accessible et de qualité. Le programme correspond aussi à l'objectif du RLISS d'améliorer la coordination et l'intégration des services entre les hôpitaux.

« Je félicite le RLISS de Champlain d'aider le personnel, les patients et les visiteurs des hôpitaux à faire des choix alimentaires sains dans nos hôpitaux communautaires », déclare Yasir Naqvi, député d'Ottawa-Centre. « Il s'agit d'une importante initiative qui nous aidera à améliorer la santé dans la communauté, et elle est un excellent exemple pour d'autres communautés. »

D'autres hôpitaux au Canada ont commencé à servir des aliments plus sains dans leurs points de vente au détail, mais l'initiative de la région de Champlain est unique par son ampleur.

« C'est un vrai projet régional faisant intervenir des diététiciens, des responsables de services alimentaires, et des dirigeants de nombreux hôpitaux en vue d'atteindre un objectif commun », précise Cholly Boland, président et chef de la direction de l'Hôpital Memorial du district de Winchester et coprésident du groupe de travail de la haute direction sur les aliments sains. « Je pense que ce projet, par sa complexité, fait de nous des pionniers dans le domaine. »

Pour en savoir plus :

- *Les journalistes peuvent s'adresser à :*

Elaine Medline

Directrice des Communications

RLISS de Champlain

613 747-3207

Sans frais 1 (866) 902-5446 poste 3207

elaine.medline@lhins.on.ca

- *Les fournisseurs de services de santé qui veulent plus de renseignements concernant ce programme peuvent s'adresser à :*

Laurie Dojeiji

Gestionnaire, Promotion de la santé

RPMCC

Institut de cardiologie de l'Université d'Ottawa

613 798-5555 poste 18836

lidojeiji@ottawaheart.ca