

Restauration

## Le projet Repas à l'hôpital entre en phase opérationnelle dans 3 établissements pilotes

Publié le 12/04/19 - 16h07



**Sélectionnés parmi 40 candidats en février dernier pour mener un projet qui vise à transformer l'expérience du repas à l'hôpital, trois établissements de santé pilotes ont entamé la phase opérationnelle, à savoir la réalisation du diagnostic.**

Après deux mois de préparation, les trois établissements hospitaliers pilotes de l'expérimentation Repas à l'hôpital ont débuté en ce mois d'avril la réalisation de leur diagnostic de terrain. Une phase qui durera jusqu'en juin, la mise en place de plans d'actions étant programmée à l'automne, d'après le dossier de presse décrivant l'initiative.

Le CH de Paray-le-Monial (Saône-et-Loire), le CH de Douai (Nord) et le groupe 5 de l'Assistance publique-hôpitaux de Paris (AP-HP) ont été sélectionnés en février dernier parmi quarante candidatures à la suite de l'appel lancé en juillet 2018 par le député Frédéric Descrozaille (LREM, Val-de-Marne), conjointement avec le ministère des Solidarités et de la Santé, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le ministère de la Transition écologique et solidaire, avec l'engagement de l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN), l'Association culinaire des établissements hospitaliers de France (ACEHF) et l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (Udihr), et avec le soutien de l'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (Interfel) et de la restauration collective en gestion (Restau'co).

### Un chaînage et une complémentarité renforcés

L'objectif du projet, expliquent les protagonistes dans un communiqué, *"est de vérifier, en lien avec des experts de restauration hospitalière, l'hypothèse selon laquelle, grâce à une meilleure maîtrise des quantités achetées associée à une meilleure maîtrise des quantités consommées, une modification des conditions de l'approvisionnement et des préparations culinaires et une réorganisation du service du repas au patient, un hôpital n'augmente pas ses dépenses tout en améliorant le niveau de satisfaction et de nutrition des patients"*.

Sous-titrée *"Mangez mieux, guérissez plus vite"*, précisent les promoteurs, l'expérimentation vise à *"accompagner les établissements pilotes dans la construction d'une nouvelle prestation de restauration, de l'achat au service du repas, sur la base de quatre nouveaux principes : augmenter le coût denrées, optimiser le cahier des charges d'achat, permettre une plus grande liberté de préparation culinaire, réorganiser le service du repas"*.

À l'issue de la phase de mise en œuvre des plans d'actions, soit en mars 2020, une évaluation des mesures correctives interviendra, deux mois durant. Elle aboutira alors à la création et la diffusion d'outils à horizon juin 2020.

**Pia Hémary**