

Initié en 2016, le projet « Bien manger pour bien soigner » a pour ambition de faire du repas un soin à part entière et un moment de plaisir pour les patients pris en charges au Centre de Lutte Contre le Cancer Jean PERRIN. En proposant des plats appétants et innovants, l'équipe de restauration compte bien changer l'image de la restauration à l'hôpital.



Un projet décliné en 3 actions complémentaires

Perte d'appétit, aphtes, nausées, les traitements du cancer entraînent des effets secondaires qui impactent l'alimentation des patients. L'enjeu est donc majeur : redonner confiance au patient dans son alimentation mais aussi redonner le goût de manger.

Avec l'ambition de transformer l'expérience du repas à l'hôpital, les porteurs du projet Marilyn BROULT, diététicienne, et Marc VERDIER, responsable de la restauration du Centre, travaillent depuis plusieurs années autour de 3 axes pour développer une restauration plus adaptée aux besoins et aux attentes des patients.



La restauration
"assiette plaisir"



L'accompagnement
diététique



Des ateliers culinaires

LA RESTAURATION

Une enquête réalisée en 2016 à l'hôpital de jour montre que les patients touchés par les effets secondaires du traitement se tournent souvent vers des plats froids, frais et en petite quantité. Fort de ce constat, l'équipe de restauration **a donc revu sa version du plat chaud en proposant son « assiette plaisir »** froide permettant de répondre aux besoins et inversions alimentaires des patients.

En proposant un plateau repas adapté, les porteurs du projet souhaitent **envoyer un message positif aux patients en montrant qu'il est toujours possible de se faire plaisir.**

L'objectif est, en effet, de maintenir une continuité dans l'alimentation entre le domicile et l'hôpital de jour grâce à un design culinaire travaillé permettant la prise de confiance et le lâché prise pour retrouver le plaisir de manger.

En parallèle, le Centre Jean PERRIN est engagée dans une démarche de développement durable depuis plusieurs années. L'approvisionnement en local et de façon raisonné est privilégié. C'est donc naturellement que le projet « Bien manger pour bien soigner » s'inscrit dans cette dynamique.

L'ACCOMPAGNEMENT DIETETIQUE

Au-delà des suivis diététiques proposés, l'objectif est de rendre le patient acteur de son parcours de soin. Pour cela, les diététiciennes du Centre ont développé un livret ludique, agréable. Ce dernier propose différentes fiches répondant aux questionnements fréquemment rencontrés chez les patients (les besoins nutritionnels, l'équilibre alimentaire, les idées reçues,...).

Il est construit avec le patient en sélectionnant les fiches dont il a besoin. Le patient peut également le personnaliser en associant des fiches recettes qu'il aura choisies, testées, appréciées... **Ce livret évolutif, véritable lien entre l'hôpital et le domicile, viendra s'étoffer tout au long du parcours du patient** ; autrement dit il existe autant de livrets que de patients !

DES ATELIERS CULINAIRES

Des ateliers culinaires sont organisés au Centre Jean PERRIN une fois par trimestre sur différentes thématiques (enrichissement, texture modifiée,...). Ils sont animés par le chef de restauration, Marc VERDIER, une diététicienne Marilyn BROULT et une aide diététique, Caroline BISSON ; ils regroupent une dizaine de patients et accompagnants (proches, aidants professionnels,...). L'objectif est ainsi de pouvoir éduquer en **proposant des outils et des techniques en toute convivialité**.

Les techniques vues ensemble ainsi que les fiches recettes viennent complétées le livret des patients après chaque séance. Des conseils sur la façon de préparer le repas sont particulièrement appréciés des proches et des aidants professionnels qui se trouvent bien souvent démunis pour la réalisation des repas.

Les plus du projet

- Ce projet complet aborde la question difficile de l'alimentation des patients atteints de cancer en remettant **le plaisir et la convivialité** au cœur des actions de sensibilisation.
- Le projet a été développé selon une approche positive avec pour maître mot **la bienveillance**. Il s'agit de rassurer le patient et de l'inscrire avec son entourage dans une démarche proactive.
- Enfin, **ce projet pluridisciplinaire** regroupant différents corps de métier est un parfait exemple de ce qu'il est possible de réaliser en associant les forces des équipes soignantes et de la restauration.

Informations clés (2018) :

- Plus de 80% des patients se disent satisfaits de la qualité de la restauration (enquête interne).
- 100% de viandes fraîches sont approvisionnés en local et en région*.
- 1400 livrets diététiques sont donnés chaque année.
- Projet récompensé par le prix ACTICLAN 2015 et le 2^{ème} prix NUTRISENS 2017

* et 80% des fruits et légumes frais en pleine saison grâce à une collaboration avec des producteurs régionaux.

A propos du chef Adrien DESCOULS et de son restaurant Origines

Le Lycée Hôtelier de Chamalières et son professeur mentor Frédéric HURET lui permettent tout d'abord de rejoindre la brigade de Patrick HENRIROUX et Christian Née à La Pyramide.

Après Vienne, Adrien est attiré par Lyon et son énergie. Il entre chez Christian TETEDOIE, à L'Antiquaille où il saisit la force des bases classiques sur lesquelles on peut amener une jolie touche de modernité.

Vient alors l'envie de Paris. L'aventure commence dans l'univers surdimensionné du Ritz, avec Michel ROTH. Puis se poursuit au George V avec Éric BRIFFARD,

Il intègre top chef saison 9 qui le mène jusqu'à la demi-finale et l'obtention d'une belle 3ème place.

L'objectif de son restaurant est maintenant de construire une maison tout aussi sympathique que professionnelle, à l'écoute des attentes de ses clients tout en se fixant l'objectif de valoriser la richesse du terroir environnant avec un œil jeune et moderne.