

santé

Retrouver le goût de manger à la Polyclinique de la Baie

À l'hôpital, pour lutter contre la dénutrition des patients des services d'oncologie, Sodexo a mis au point une offre baptisée Plaisirs. Flexible et modulable, elle s'appuie notamment sur un chariot permettant aux malades de choisir instantanément leur déjeuner. Illustration à la Polyclinique de la Baie, à Avranches.



Photos © M. Buland

Midi, au sein du service d'oncologie de la Polyclinique de la Baie à Avranches, en Normandie. Depuis quelques mois, c'est munie d'un imposant chariot bien garni qu'Amélie Daniel déambule dans les couloirs pour assurer la distribution des repas des quelque 30 patients hospitalisés. Comme chaque jour, le menu est varié : 2 potages, 3 entrées, 3 plats, 2 laitages ou encore 6 desserts, à choisir sur le moment en fonction de ses

envies. Une évolution de taille, permise grâce à la mise en place d'une nouvelle offre de restauration baptisée Plaisirs et signée Sodexo (voir encadré), prestataire de l'établissement depuis 2001. « Auparavant, les patients devaient commander leur repas 3 jours à l'avance. Désormais, c'est instantané », précise Christian Bourrée, responsable Hôtellerie et Restauration du site.

Petites portions et vaisselle adaptée

Et c'est là tout l'enjeu pour les patients atteints d'un cancer. « À cause des traitements, ils peuvent souffrir d'effets secondaires comme la perte d'appétit, les déviations du goût, les nausées ou encore les troubles digestifs, entraînant un risque de dénutrition, complication fréquente en oncologie. Il était donc important de rapprocher



le temps de commande du repas », explique Pierre-Alphonse Mulochot, responsable marketing et innovations au sein de la division Santé Hôpitaux-Cliniques de Sodexo. À la Polyclinique de la Baie, cette réalité a été prise très au sérieux par le Comité de liaison alimentation nutrition (CLAN). Depuis, « les recettes n'ont pas fondamentalement changé. Amélie est guidée dans la préparation du chariot par notre diététicienne, Eugénie Durey, en fonction des régimes des

L'offre Plaisirs par Sodexo

L'offre Plaisirs est le fruit de deux ans d'études et d'enquêtes à l'issue desquelles un groupe projet, composé d'opérationnels et de cuisiniers Sodexo, d'oncologues, diététiciennes et nutritionnistes référents a été constitué. Ensemble, ils ont mis sur pieds cette solution pour permettre aux patients des services d'oncologie de retrouver le goût de s'alimenter, tout au long de la journée.

L'offre est ainsi axée autour d'un petit déjeuner riche et varié, d'un déjeuner buffet via le chariot, et d'une carte comprenant des veloutés à personnaliser soi-même avec des toppings, des snacks chauds ou froids, ainsi que des verrines à agrémenter en toute liberté de coulis, éléments croquants et fruits. L'accent est aussi mis sur les aliments plaisir, notamment des sucreries au moment du goûter. Sodexo mise enfin sur les alicaments : jus d'ananas pour lutter contre les douleurs en bouche ; gingembre, citron et menthe en infusion contre les nausées ; basilic et thym contre les déviances du goût ; curcuma et curry pour favoriser la digestion.

L'offre Plaisirs a d'abord été testée pendant plus d'un an à la Polyclinique de Gentilly avant d'être généralisée en septembre 2017. La Polyclinique de la Baie est le premier site à l'avoir officiellement adoptée.



(de g. à d.) A.Malle, E.Durey, C.Cadieu, P.Lalleman, A.Daniel et C.Bourrée



patients et des textures à adapter. Mais les repas sont proposés dans de plus petites portions et dans une vaisselle adaptée, afin de limiter la sensation de dégoût chez les malades », indiquent Patrice Lalleman, responsable de la restauration et Clarisse Cadieu, responsable du service de soins.

Un temps fort très apprécié

Si la mise en place de cette nouvelle offre a nécessité un léger temps d'adaptation pour les employés, tous sont aujourd'hui convaincus de ses bienfaits. En effet, d'après Agnès Malle, aide-soignante, « grâce à ce choix de dernière minute comme à la maison, les patients, même ceux qui n'ont pas faim au départ, viennent au devant du chariot. Auparavant, nous ramenions en cuisine beaucoup de plateaux non consommés. Désormais, le repas est redevenu un temps fort très apprécié de la journée ».

■ Morgane Buland