

LES POSSIBILITÉS OFFERTES PAR L'ALIMENTATION DANS LES SOINS DE SANTÉ

Les dépenses annuelles dans les services d'alimentation atteignent quatre milliards de dollars¹. Le moment est donc venu d'utiliser le pouvoir d'achat et l'influence de ces services pour profiter de la pleine valeur de l'alimentation dans les soins de santé.



Puisqu'il est possible de transformer des défis en possibilités, voici un **menu d'options** pour profiter des occasions offertes par l'alimentation dans les soins de santé, pour le bien-être des patient-e-s, des organismes et des communautés.

Considérer l'alimentation comme fondamentale pour la santé et la guérison permet d'améliorer l'EXPÉRIENCE DES PATIENT-E-S.

De défis...	... à possibilités
<p>\$26B</p> <p>La pression sur le système de santé. Les patient-e-s atteints des cinq maladies chroniques les plus liées à l'alimentation et la nutrition comptent pour 26 milliards de dollars annuellement en dépenses directes et indirectes dans le domaine de la santé.²</p>	<p>Créer des repas nourrissants pour favoriser le rétablissement des patient-e-s et aussi les inspirer à faire des choix alimentaires sains en compagnie de leur famille après leur congé de l'hôpital.³</p>
<p>Malade</p> <p>Faibles cotes de satisfaction des patient-e-s quant aux services alimentaires.</p>	<p>Reconnaître les repas comme de bonnes occasions d'offrir du réconfort à des fins de guérison. Les établissements peuvent montrer qu'ils se soucient des patient-e-s grâce au goût, à la qualité, au choix, à la présentation et à l'horaire.</p>
<p>2-3 days</p> <p>Les patient-e-s qui sont mal nourris demeurent à l'hôpital deux ou trois jours de plus. Un-e patient-e souffrant de malnutrition coûte donc 2000\$ de plus qu'un patient ou une patiente bien nourri, ce qui équivaut à 2 milliards de dollars par année.⁴</p>	<p>Traiter l'alimentation comme un médicament. Faire une analyse de malnutrition. Offrir des repas de qualité pour appuyer le rétablissement des patient-e-s, et se modeler sur une alimentation saine et abordable pour appuyer le bien-être après le congé de l'hôpital.</p>
<p>?</p> <p>Il se peut que les patient-e-s refusent de manger, ou soient incapables de le faire en raison d'un choix limité et de menus inappropriés d'un point de vue culturel.</p>	<p>Proposer des menus appropriés d'un point de vue culturel et répondant aux besoins de la communauté, et reconnaître la dimension culturelle de la santé et de la guérison.</p>

L'hospitalisation peut s'avérer une expérience éducative pour les patient-e-s prêts à considérer la nutrition comme partie intégrante de leur guérison.⁵
Source: American College of Cardiology

Les patient-e-s ayant bien coté l'alimentation dans les soins de santé étaient quatre fois plus susceptibles de juger comme excellente leur expérience globale à l'hôpital.⁶
Source: Saskatchewan Health Quality Council

Les patient-e-s qui mangent moins que la moitié de leur repas sont plus à risque de rester à l'hôpital plus longtemps.⁷
Source: Le groupe de travail canadien sur la malnutrition

«Michim (la nourriture traditionnelle) fait partie des soins. Michim joue un rôle important dans la vie quotidienne de nombreux Anishinaabes, en plus de représenter un lien crucial entre la santé, la culture et l'identité.»⁸
— Kathy Loon, Meno'Wiwin Health Centre

La pensée systémique pourra aider à saisir la pleine valeur de l'alimentation dans les soins de santé pour obtenir des résultats et des gains d'efficacité ORGANISATIONNELS.

<p>\$</p> <p>Des budgets serrés renforcent l'habitude d'offrir des aliments peu coûteux et souvent hautement transformés dans le cadre de systèmes alimentaires non durables. À 8 \$/jour⁹, les coûts de nourriture d'un hôpital comptent pour moins de 0,01 %¹⁰ du coût total pour prendre soin d'un-e patient-e.</p>	<p>Adopter l'approche du cycle de vie complet pour calculer les aliments de «meilleures valeurs» en évaluant la durabilité économique, environnementale et sociale des options.</p>	<p>«On peut plaider qu'il est urgent de réformer les systèmes agricoles et alimentaires pour protéger la santé humaine.» — International Panel of Experts on Sustainable Food Systems</p>
<p>Gaspi</p> <p>Le gaspillage dans les cabarets atteint souvent jusqu'à 50 % ce qui se traduit en pertes de 45 millions de dollars par année pour les hôpitaux canadiens.¹¹</p>	<p>Mettre l'accent sur le choix du/de la patient-e pour des repas sains et appropriés d'un point de vue culturel, servis au bon moment. Gaspiller moins de nourriture et investir les économies dans des aliments de meilleure qualité.</p>	<p>«Le gaspillage alimentaire nous coûtait 89 000 \$ par année, jusqu'à ce que nous passions à un modèle de service aux chambres. Le gaspillage dans les cabarets est désormais cinq fois moins élevé, nos patient-e-s sont plus satisfaits et nous économisons des milliers de dollars.»¹² — Josée Lavoie, Hôpital Sainte-Justine</p>
<p>Manquant</p> <p>Des patient-e-s manquent des repas en raison d'un manque de coordination entre les services/départements. Des repas sont parfois livrés quand un patient ou une patiente dort, est en chirurgie ou est incapable de manger.¹³</p>	<p>Assurer une coordination entre les services/départements pour améliorer la participation au moment des repas, par exemple en minimisant les interruptions et en proposant de l'aide pour appuyer la santé et la guérison.</p>	<p>«Tout le monde a un rôle à jouer pour offrir aux patients et patientes de la nourriture de qualité.»¹⁴ — Dr. Heather Keller, Chaire de recherche Schlegel en vieillissement et nutrition à l'Université de Waterloo</p>
<p>Boissons</p> <p>L'offre de nourriture de restauration rapide et de boissons sucrées dans les cafétérias d'hôpitaux, les concessions de vente au détail et les machines distributrices n'est souvent pas le meilleur exemple d'alimentation saine. Les établissements cherchent des moyens d'augmenter les options saines.¹⁴</p>	<p>Créer des environnements alimentaires dans les hôpitaux qui améliorent l'accès à des aliments frais et sains, qui sont nourrissants pour le personnel et les visiteur-e-s, et que les employées sont fières de servir.</p>	<p>«Ce qui nous attire maintenant (à la cafétéria de l'hôpital), c'est l'odeur des fines herbes, des épices, du poulet rôti et de la soupe maison. J'adore aussi le bar à salade. C'est le meilleur en ville!»¹⁵ — Infirmière autorisée, Institut de cardiologie de l'Université d'Ottawa</p>
<p>Coûts médicaux</p> <p>On estime les coûts médicaux liés aux infections résistantes aux antimicrobiens à 1 milliard de dollars par année au Canada. De nombreux facteurs expliquent cette résistance, notamment une surutilisation d'antibiotiques dans l'élevage animal.¹⁶</p>	<p>Développer les programmes de gestion antimicrobiens pour qu'ils soient plus complets en incluant l'achat de viande provenant d'animaux élevés sans une utilisation routinière d'antibiotiques.¹⁷</p>	<p>En équilibrant leurs menus pour qu'ils incluent moins de viande et de la viande de meilleure qualité, les hôpitaux peuvent offrir des avantages physiques, sociaux et environnementaux conséquents avec la médecine axée sur la prévention.¹⁸ Source: Health Care Without Harm</p>

Un leadership axé sur des systèmes et des régimes alimentaires sains pourra faire des établissements de soins de santé des points d'ancrage du BIEN-ÊTRE COMMUNAUTAIRE.

<p>Canada</p> <p>Le Canada continue d'investir considérablement plus dans le traitement des maladies que dans la promotion et la prévention en matière de santé.</p>	<p>Instaurer un leadership dans le domaine de la santé relativement aux stratégies de prévention, comme l'accès à une alimentation saine, abordable et faible en émissions de carbone qui appuie à la fois la santé personnelle et la santé de l'écosystème.</p>	<p>Le domaine de la santé a aidé à réellement changer les choses sur des questions critiques comme la cigarette. Une alimentation saine et durable peut offrir donc la prochaine croisée des leaders du domaine de la santé.¹⁹</p>
<p>Maladies</p> <p>Les maladies liées à l'alimentation représentent des dépenses en matière de santé. Par contre, 87% des étudiant-e-s en médecine affirment manquer d'information en matière de nutrition et ne pas être bien préparés pour conseiller les patients et patientes.²⁰</p>	<p>Repenser le curriculum de médecine pour inclure la nutrition et développer des compétences sur le sujet qui changeront la manière dont les médecins conseillent leurs patient-e-s. Des chercheurs-ous ont observé que les patient-e-s ont de meilleurs habitudes alimentaires lorsque leur médecins en ont aussi.²¹</p>	<p>«Je souhaite réellement aider les patients et patientes à éviter de devoir voir un médecin et une bonne nutrition représente une étape importante des soins préventifs.»²² — Étudiante en première année de médecine à l'Université de Toronto</p>
<p>Insécurité</p> <p>L'insécurité alimentaire a une incidence négative sur la santé. Des chercheurs et chercheuses ont déterminé que les coûts de santé étaient 22 % plus élevés pour les adultes vivant dans des ménages aux prises avec une grande insécurité alimentaire que pour ceux dans des ménages ayant une bonne sécurité alimentaire.²³</p>	<p>Accroître l'accès des patients et patientes, du personnel et de la communauté à des aliments frais et abordables, par exemple des fruits et légumes, en créant des marchés fermiers sur place, des programmes de paniers alimentaires et des ordonnances de fruits et de légumes pour encourager une saine alimentation.²⁴</p>	<p>92 % des Canadien-ne-s appuient l'idée que des médecins puissent rédiger des ordonnances pour des fruits et légumes à faible coût aux personnes à faible revenu qui sont vulnérables aux maladies liées à l'alimentation comme moyen de traiter et de prévenir ces maladies.²⁵ Source: Community Food Centres Canada</p>
<p>Local</p> <p>Il est difficile de repérer et de retracer des aliments locaux, ce qui ne facilite pas l'appui aux producteurs et transformateurs alimentaires régionaux. La nourriture achetée fait souvent des allers-retours sur la planète et entretient peu de lien à un endroit pour les patient-e-s, ou les résident-e-s.</p>	<p>Demander aux distributeurs régionaux et nationaux de faire preuve d'une plus grande transparence en ce qui concerne les chaînes de valeur d'alimentation locale et durable. Utiliser son pouvoir d'achat pour aborder les déterminants sociaux de la santé.</p>	<p>«Notre fournisseur local a de loin surpassé la concurrence nationale sur le plan de la valeur, puisqu'il a compris nos principes et adapté son offre pour répondre à nos besoins.»²⁶ — Wendy Smith, acheteuse en alimentation dans le domaine de la santé chez MEALsource</p>
<p>Nature</p> <p>Les patient-e-s se sentent loin de la nature et de leur maison dans un environnement hospitalier. Il y a un potentiel inexploité d'utiliser les terrains de l'établissement de soins de santé et d'établir des partenariats communautaires.</p>	<p>Cultiver des aliments sur les terrains des établissements de soins de santé dans des jardins qui soutiennent la santé physique, mentale et cognitive, renforcent les compétences en littéracie alimentaire et engage la communauté.²⁷</p>	<p>«Les jardins sur les terrains des établissements de soins de santé permettent de récolter les synergies qui résultent d'un mélange d'exercice extérieur, d'espaces verts, de thérapie mentale et physique, et d'aliments frais.»²⁸ — Phil Mount, Project SOIL</p>
<p>Changements</p> <p>Selon The Lancet, les changements climatiques sont la «plus grande menace mondiale du 21^e siècle». Les perturbations sont nombreuses et complexes, allant des décès causés par les vagues de chaleur aux vulnérabilités dans l'approvisionnement alimentaire.²⁹</p>	<p>Concevoir des menus qui se modèlent sur des régimes durables en encourageant le passage à des aliments à faibles émissions de carbone et un approvisionnement sain à la fois pour les gens et la planète.³⁰</p>	<p>«Il faut une planète saine pour avoir des gens en santé. Il est donc temps de favoriser les régimes faibles en viande, l'agriculture biologique et écologique, les producteurs d'aliments locaux et durables, et la culture alimentaire autochtone.»³¹ — Dr Courtney Howard, présidente de l'Association canadienne des médecins pour l'environnement</p>
<p>Écarts</p> <p>Il existe des écarts stupéfiants quant à la santé des Autochtones et les approches pour guider les patients dans ce domaine. On observe en effet au Canada un écart de 10 ans entre l'espérance de vie des Autochtones et des Non-Autochtones.³²</p>	<p>Faire preuve de leadership en offrant des programmes d'aliments traditionnels ou prélevés dans la nature qui reconnaissent le rôle du bien-être culturel dans la guérison et utilisent la nourriture comme un chemin vers la réconciliation.</p>	<p>«Il est rare qu'une génération ait la possibilité de corriger une injustice historique et c'est maintenant que nous devons agir.»³³ — Dr Ailka Lafontaine, médecin et leader en matière de santé autochtone</p>

L'amélioration de l'alimentation dans les soins de santé est une intervention importante pour appuyer la guérison des patient-e-s, réduire les écarts en matière de santé et bâtir une résilience économique et environnementale.

IL EXISTE DES POSSIBILITÉS DANS PLUSIEURS DOMAINES... QUELLES SONT LES PREMIÈRES ÉTAPES?

POLITIQUE EN MATIÈRE DE SANTÉ	Discuter avec les patient-e-s pour connaître leur expérience sur le plan de l'alimentation. Ont-ils ou ont-elles assez d'argent pour s'acheter de la nourriture?	Apprendre comment les déterminants sociaux de la santé influent sur les populations desservies.
EXPÉRIENCE DES PATIENT-E-S	À domicile	Assurer une coordination entre les services/départements pour permettre d'appuyer une alimentation saine et d'éduquer les patient-e-s durant leur séjour.
ACTIVITÉS DE SOINS DE SANTÉ	Admission	Diagnostic
INDUSTRIE ALIMENTAIRE	S'inspirer de la mission de l'organisme pour guider les premiers pas.	Traitement et soins
	Parler du menu avec un-e agriculteur-trice local, ou avec un-e aîné-e pour profiter de son savoir sur l'alimentation communautaire.	Congé
	Établir une base de référence en matière d'achats locaux et durables, et créer une politique d'achat d'alimentation saine.	À domicile
	Découvrir les objectifs et engagements des fournisseurs et fournisseurs en ce qui a trait à l'approvisionnement local et durable.	

PARTAGEZ VOS IDÉES ET VOS PREMIERS PAS AVEC NOUS @NourishLead #FoodisHealth



NOURIR LA SANTÉ
L'avenir de l'alimentation dans les soins de santé

Sources: <https://www.nourishhealthcare.ca/nourish-infographic-sources>

