





Nourrir la santé

L'avenir de l'alimentation dans les soins de santé

Beth Hunter

La fondation de la famille J.W. McConnell

*Présentation pour la formation continue Nutrium
Département de nutrition, Université de Montréal
31 mai, 2016*





Programme
d'alimentation
institutionnelle

Nourrir:
L'avenir de
l'alimentation
en soins de
santé

10 exemples

Questions?



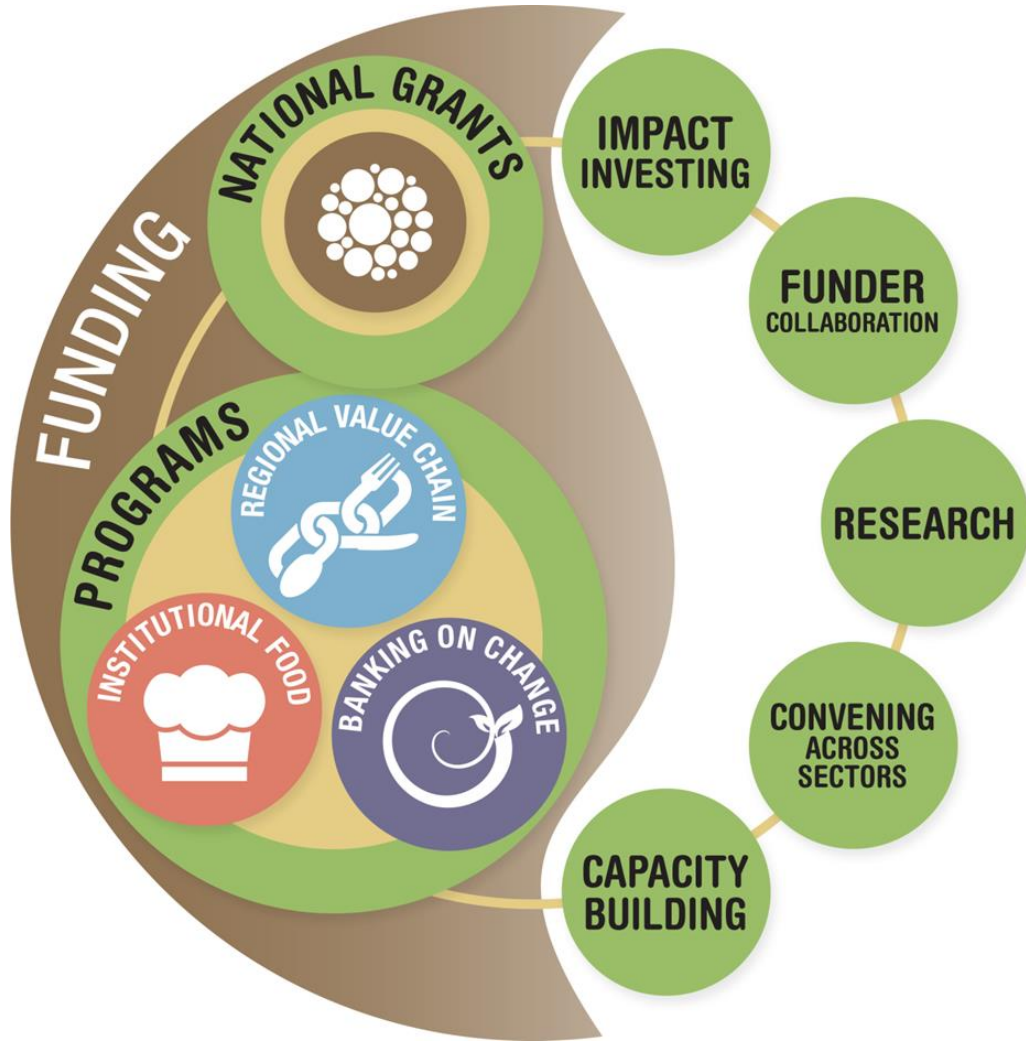
Programme
d'alimentation
institutionnelle

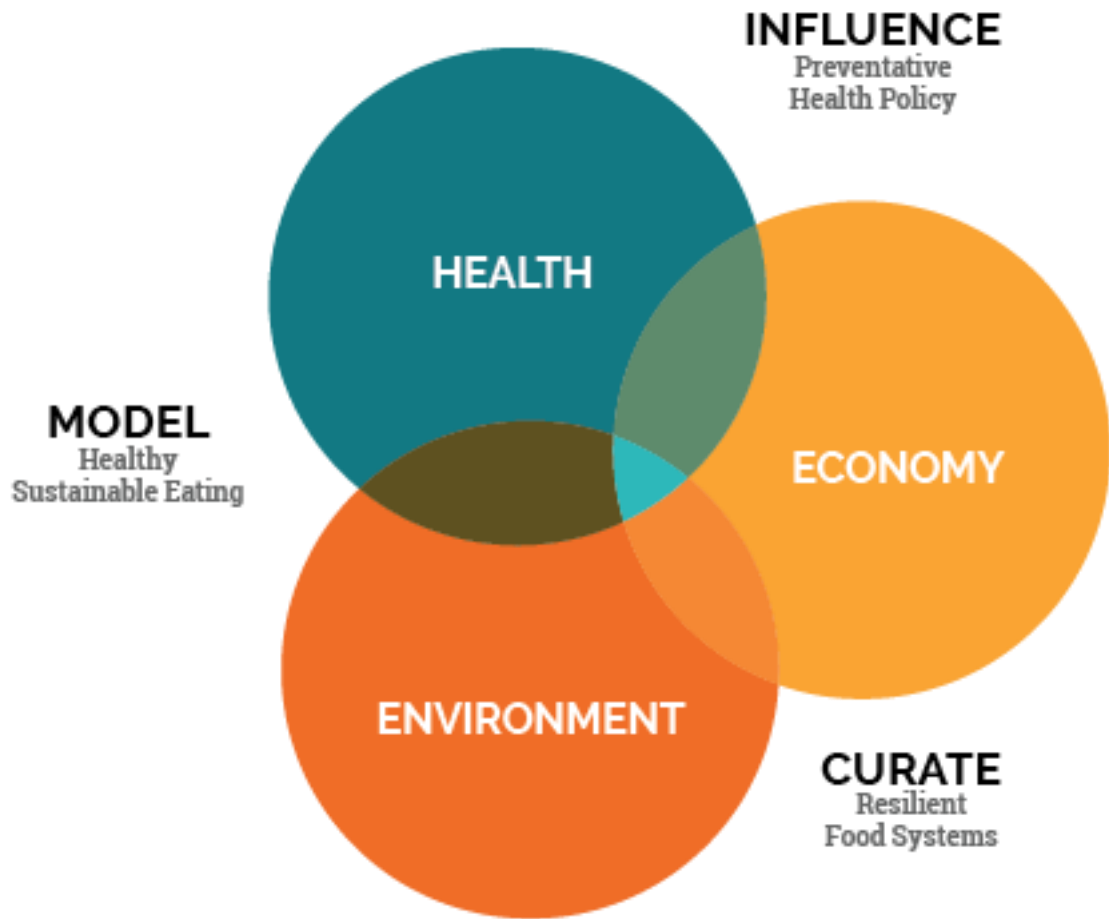
Nourrir:
L'avenir de
l'alimentation
en soins de
santé

10 exemples

Questions?

Systemes alimentaires durables





Économie

La nourriture et les services alimentaires dans les hôpitaux et les établissements de soins canadiens représentent **37 milliards de dollars de dépenses.**

Environnement

Globalement, nous gaspillons 30 % de notre nourriture. Dans les hôpitaux, est-ce encore plus élevé?

Si les émissions de gaz à effet de serre provenant de la production de toute la nourriture gaspillée dans le monde étaient représentées sous la forme d'un pays, ce serait le troisième principal émetteur, après la Chine et les États-Unis.

Santé

La prévalence du diabète au Canada a quasiment doublé de 2000 à 2010.

D'ici 2020, on estime que la maladie touchera près de 11 % de la population.



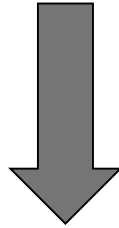
Événements

Patterns /
Tendances

Structures
systémiques

Modèles
mentaux

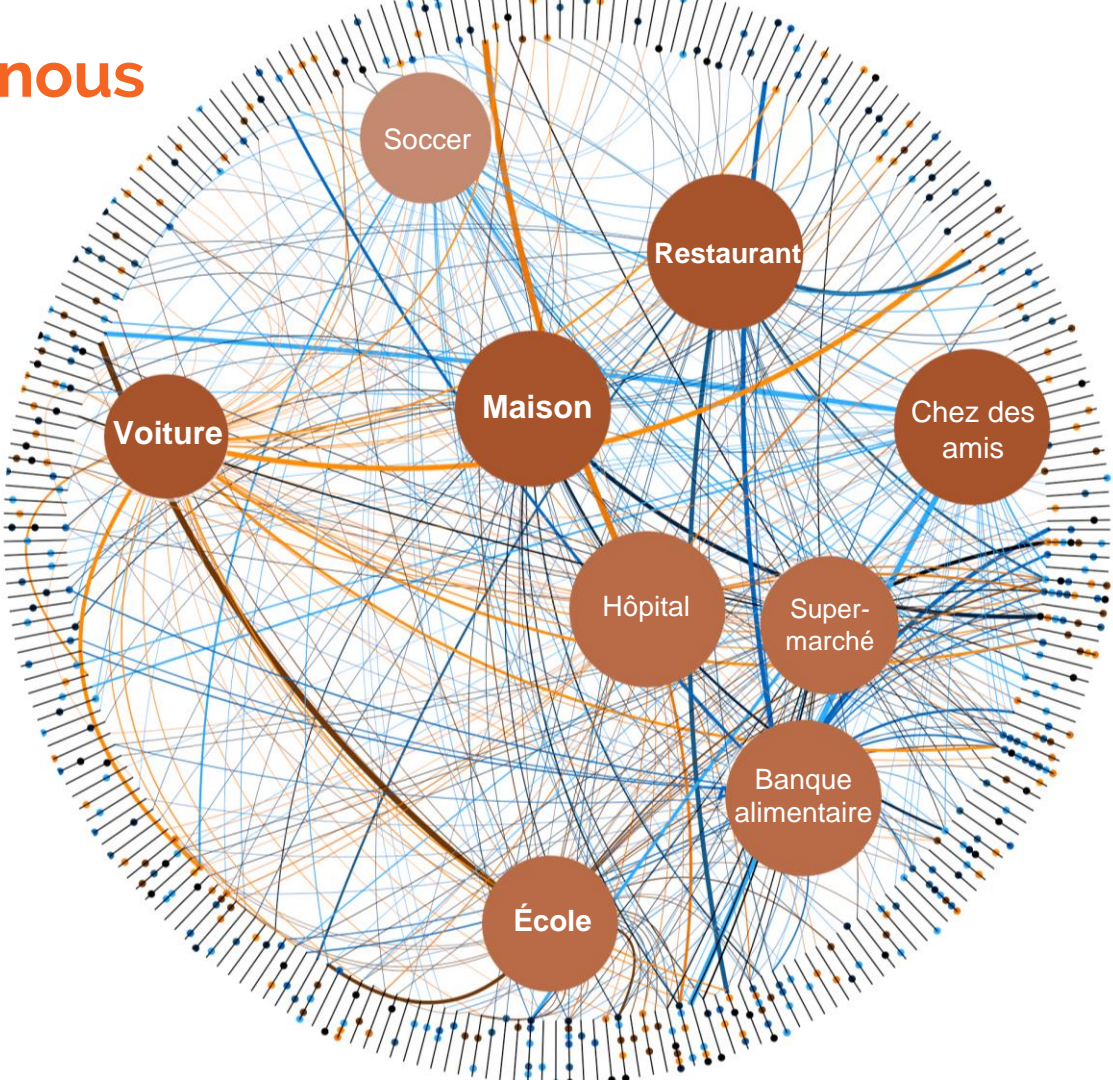
Nourriture

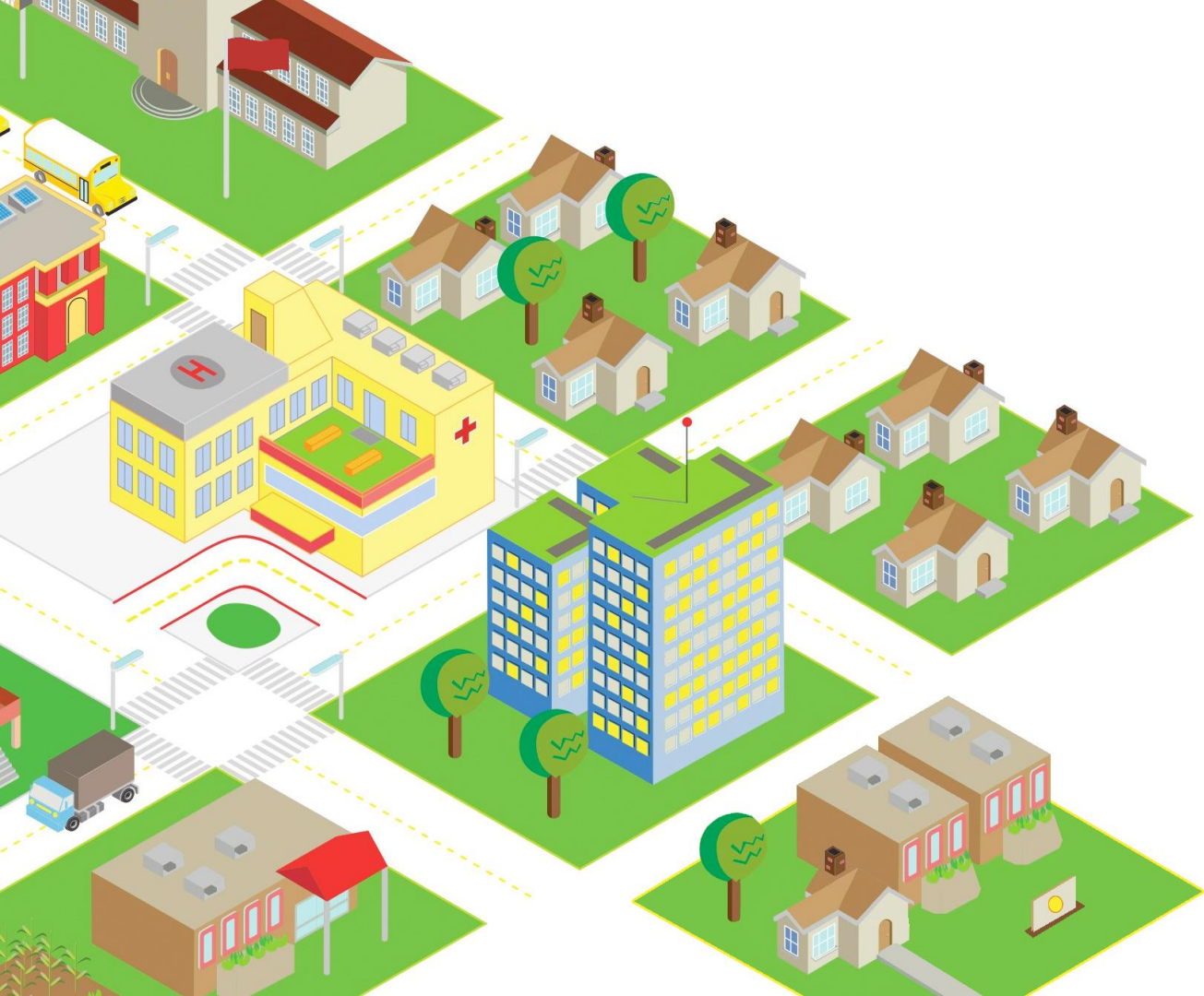


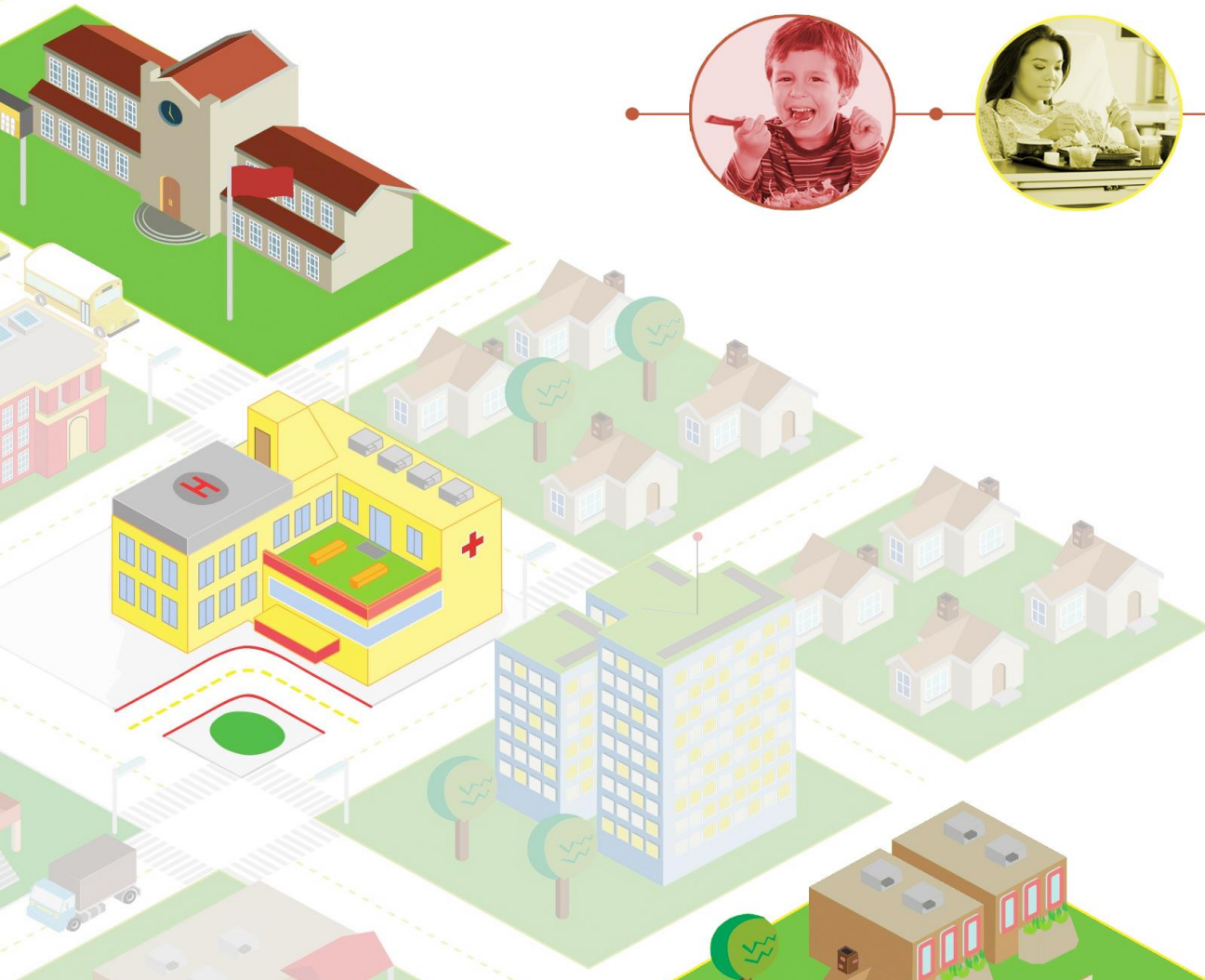
Santé

(intervention précoce)

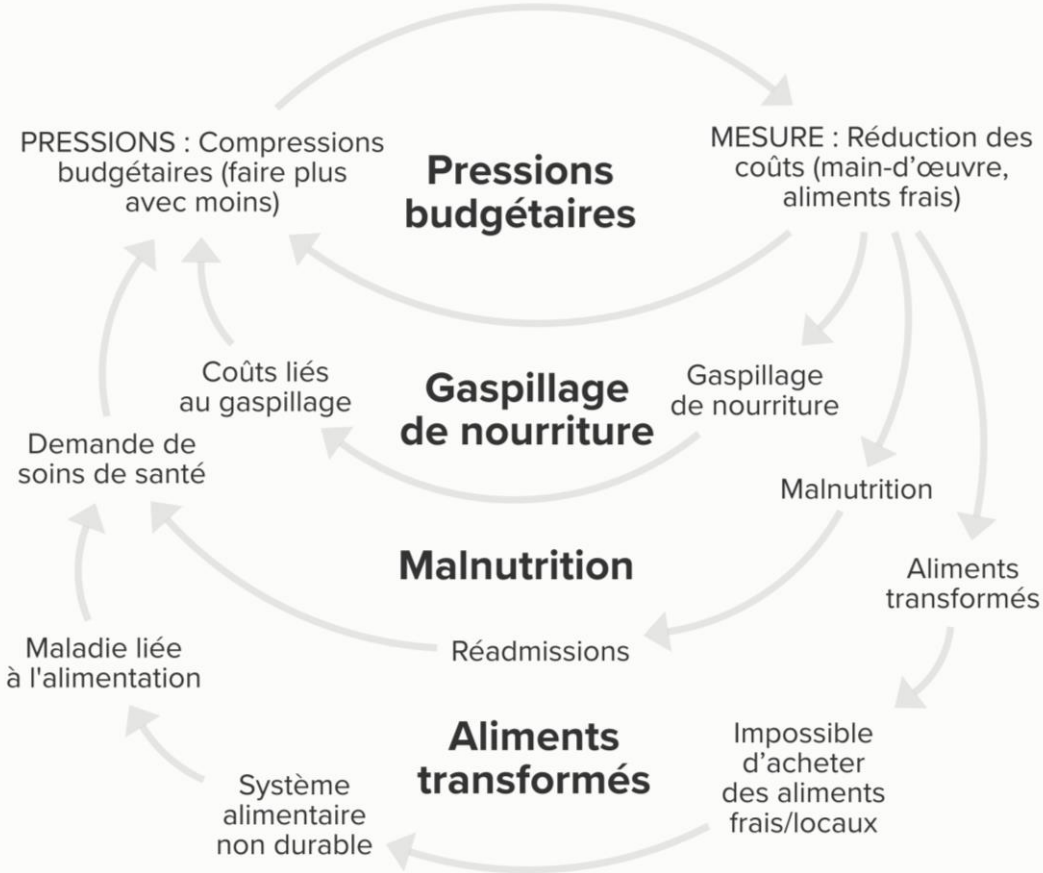
Endroits où nous mangeons



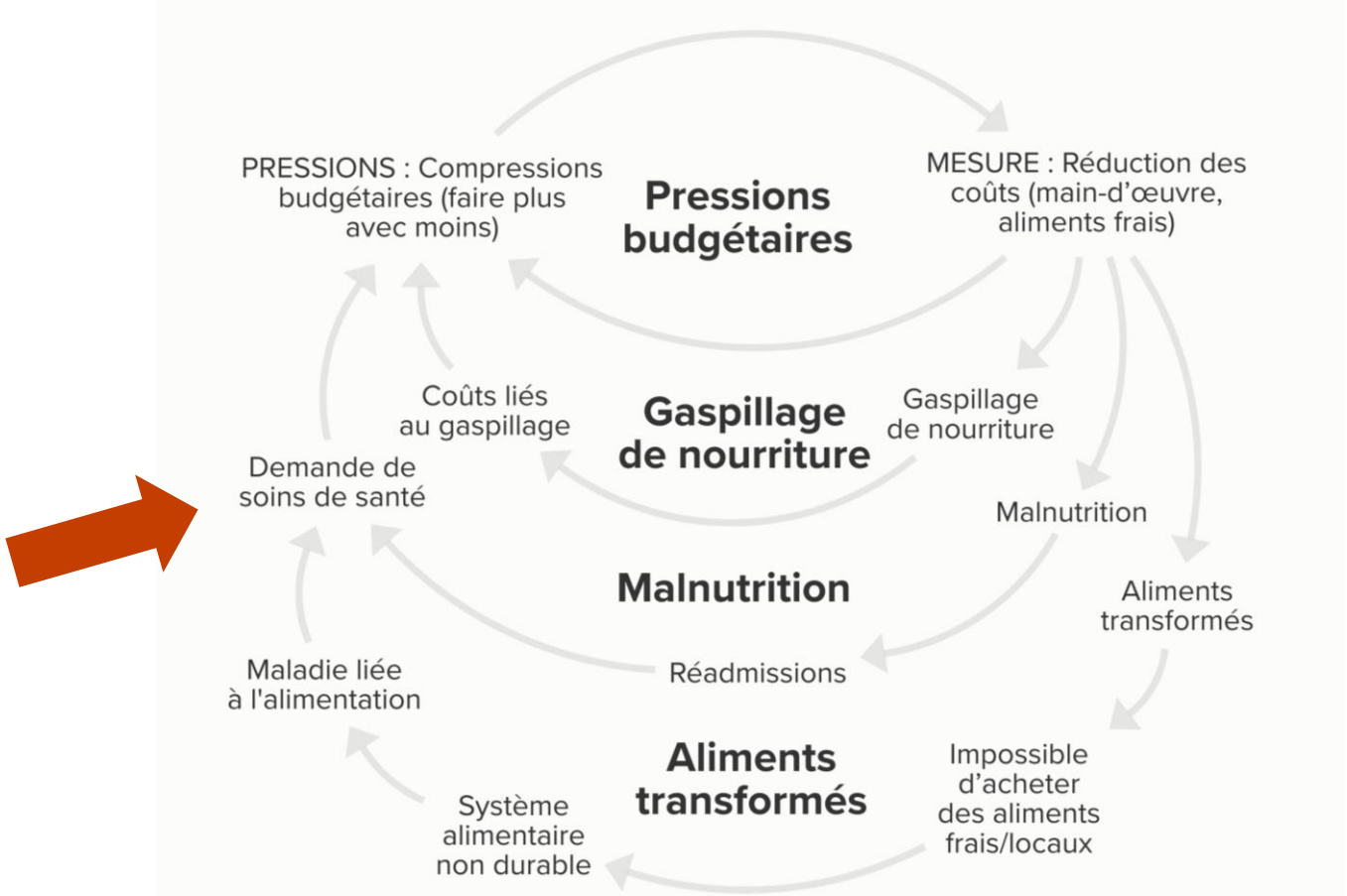




Problèmes systémiques



Problèmes systémiques





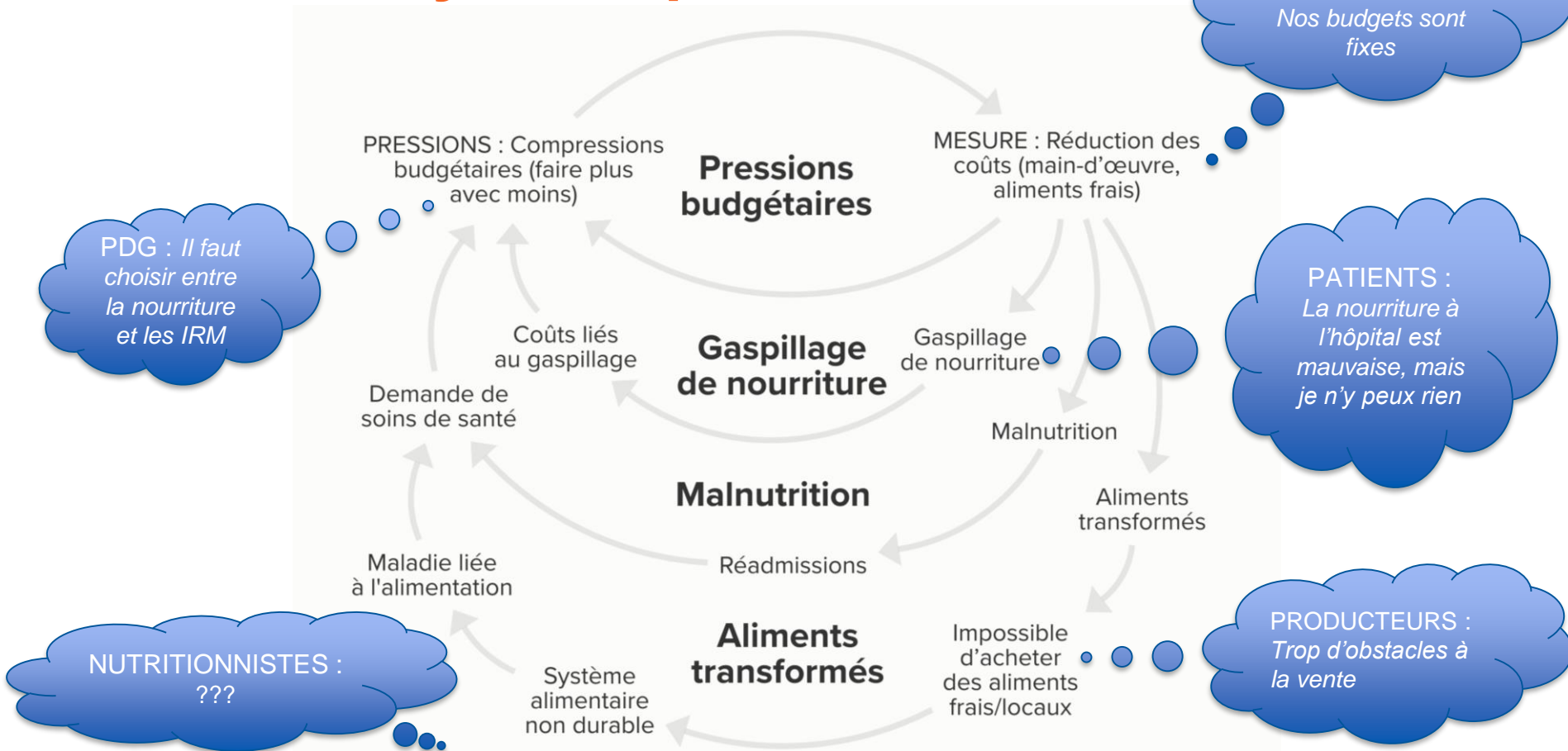
Événements

Patterns /
Tendances

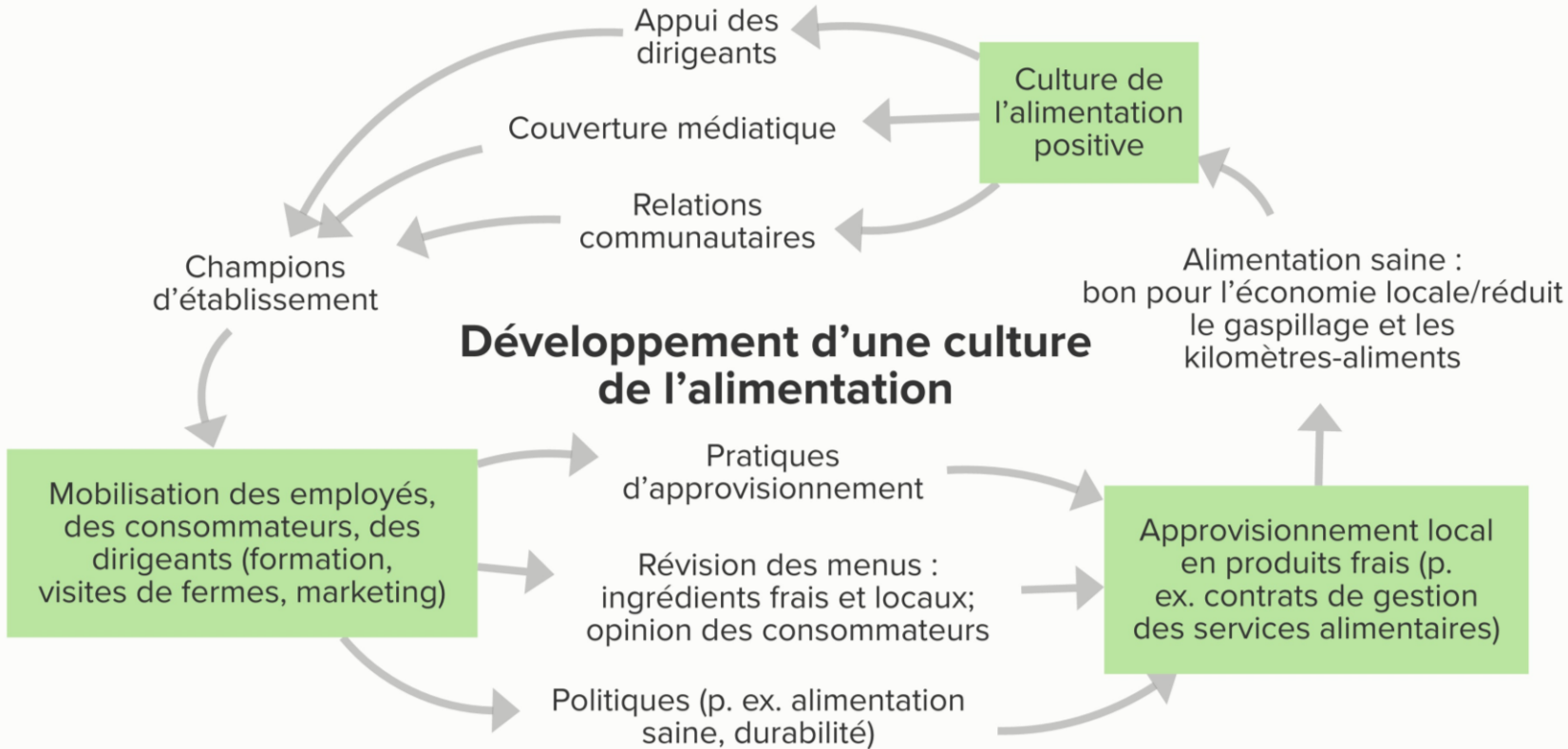
Structures
systémiques

Modèles
mentaux

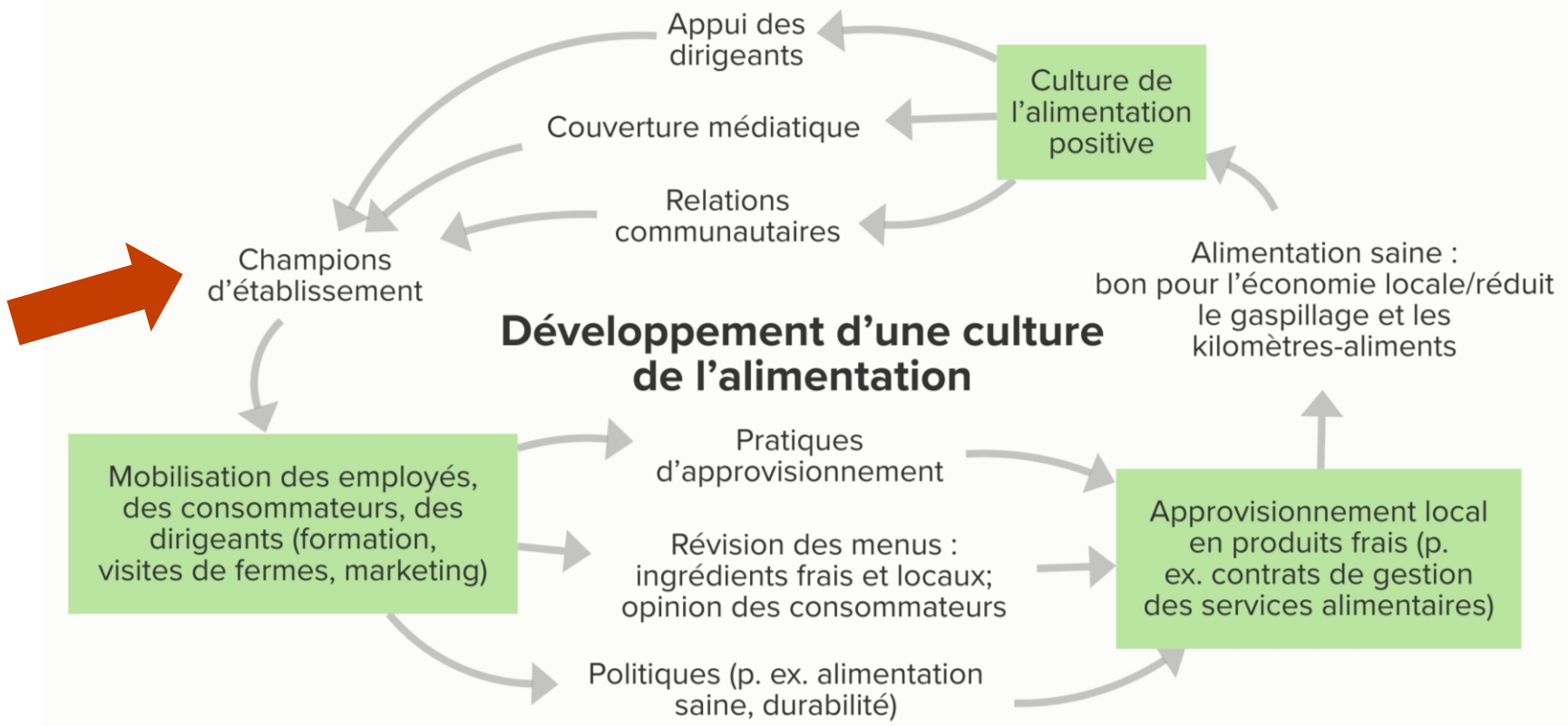
Problèmes systémiques



Stratégie de changement



Stratégie de changement

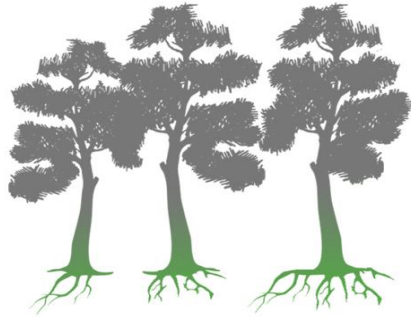


Changement systémique



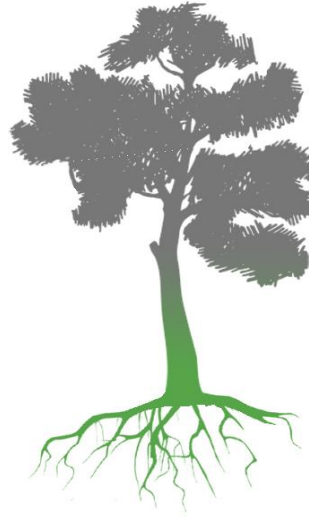
Semer

Seeding



Multiplier

Scaling out



Transformer

Scaling up



Enraciner

Scaling deep



NOURRIR LA SANTÉ

**L'avenir de
l'alimentation dans
les soins de santé**



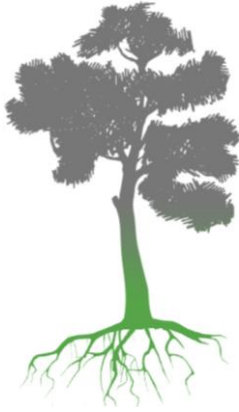
Semer & multiplier



25 leaders motivés
25 hôpitaux et établissements de
soins de longue durée mobilisés



Transformer



Collaboration avec divers intervenants pour trouver des solutions aux problèmes structurels



Enraciner



Communications stratégiques
pour changer le discours





Programme
d'alimentation
institutionnelle



Nourrir:
L'avenir de
l'alimentation
en soins de
santé



10 exemples



Questions?

Dix exemples d'une alimentation saine contribuant aux soins de santé

Menus + (4)

Approvisionnement (3)

Communauté (3)



Boisson Disponible toute la journée

Boissons froides

- Jus d'orange fr
- Jus de pomme fr
- Jus de raisin fr
- Jus de prunelle fr
- Cocktail de carottes fr
- Lait Acrémé fr
- Lait 2% ou 3,25% fr
- Lait au chocolat 1% fr
- Lait sans lactose fr

Boissons chaudes

- Café
- Thé
- Thon
- Eau chaude

Créer votre plat en 3 étapes!

Pizza sur mesure

Toutes nos pizzas peuvent être servies gratuites ou non!

Choix de protéines (1)

- Jambon
- Poulet
- Thon
- Tofu

Choix de garnitures (2)

- Ananas
- Champignons
- Polonaise vert
- Tomate



Soupe

- Miso-chicken
- Poulet et nouilles
- Bouillon de poulet
- Bouillon de légumes
- Jus de légumes fr

conseils

Accompagnez votre soupe d'un paquet de biscuits soda ou Melba.



Sandwich

Choix de pain (1)

- Tortilla bio entier
- Baguette grains anciens
- Pain brun
- Pain blanc
- Pain à salade nature (2)

Choix de garniture (2)

- Laitue
- Tomate
- Cheddar blanc
- Fromage en tranche léger
- Fromage suisse

Créer un sandwich à votre goût!



Choix de protéines (1)

- Salade aux œufs
 - Salade de jambon
 - Salade de poulet
 - Poulet
 - Jambon
 - Thon
- Choix de condiment (1 ou 2):
Margarine, beurre, mayonnaise, moutarde

Les classiques chauds!

Hamburger

Bœuf, poulet ou végétarien

Galette de viande

Bœuf ou poulet

Galette végétarienne

Bâttonnet de poisson multigrain (1 ou 2)

Filet de merlu

Longe de saumon

Jambon

Pâté chinois

Bœuf ou végétarien

Rôti de dinde

Poitrine de poulet grillée

Omelette avec ou sans fromage

Sandwich au fromage grillé

Pain brun ou blanc



Condiments

- Ketchup
- Mayonnaise
- Moutarde
- Relish
- Parmesan (15ml)
- Quartier de citron
- Sauce au bœuf
- Sauce au poulet
- Sauce soja
- Sauce tartare

Complétez votre plat

Essayez aussi le choix du chef

Respectez les portions

✕

Il est recommandé de varier les plats.

Faites trempe! /

Accompagnez votre repas d'une portion de crudités et d'une vinaigrette de votre choix!

Crudités

- Brocoli chou-fleur fr
- Carotte fr
- Céleri fr
- Concombre fr
- Salade verte fr
- Tomate en tranche

Trempelettes

- Céleri fr
- Salade verte fr
- Tomate en tranche
- Carrot
- Salade verte
- Ranch

Légumes chauds

- Brocoli
- Carotte
- Chou-fleur
- Haricots jaunes
- Mackinno Soleil Levant

Féculents chauds

- Macaroni blanc
- Pomme de terre bouillie
- Pommes de terre purée
- Riz blanc
- Rotini de blé entier
- Scoobi-doo blanc
- Spaghetti blanc

1. Offrir aux enfants des choix de menu santé

Hôpital pour enfants Sainte-Justine



2. Produits locaux et saisonniers au menu du jour

CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal,
Commission scolaire de Montréal, Équiterre

Exemples de changements entrepris

Niveau bronze :

- Augmentation de la disponibilité des céréales entières, des fruits et des légumes
- Retrait des friteuses
- Élimination du sel des soupes
- Diminution de la taille des portions de boissons très caloriques



3. Encourager le changement progressif

Aliments sains dans les hôpitaux de la région de Champlain (est de l'Ontario)

Exemples de changements entrepris

Niveau bronze :

- Augmentation de la disponibilité des céréales entières, des fruits et des légumes
- Retrait des friteuses
- Élimination du sel des soupes
- Diminution de la taille des portions de boissons très caloriques

Niveau argent :

- Réduction de la disponibilité des viandes transformées et des fromages très gras
- Définition de seuils de calories, de matières grasses, de sel et de sucre pour les grignotines, les produits de boulangerie et les desserts



3. Encourager le changement progressif

Aliments sains dans les hôpitaux de la région de Champlain (est de l'Ontario)

Exemples de changements entrepris

Niveau bronze :

- Augmentation de la disponibilité des céréales entières, des fruits et des légumes
- Retrait des friteuses
- Élimination du sel des soupes
- Diminution de la taille des portions de boissons très caloriques

Niveau argent :

- Réduction de la disponibilité des viandes transformées et des fromages très gras
- Définition de seuils de calories, de matières grasses, de sel et de sucre pour les grignotines, les produits de boulangerie et les desserts

Niveau or :

- Retrait du chocolat, des bonbons, des croustilles, des bretzels et des viandes transformées
- Offre de boissons se limitant à l'eau, au lait, aux succédanés de lait, aux jus de légumes, aux jus de fruits à 100 %, au café et au thé



3. Encourager le changement progressif

Aliments sains dans les hôpitaux de la région de Champlain (est de l'Ontario)



4. Viande en quantité réduite et de meilleure qualité

Health Care Without Harm (États-Unis)

CASE STUDY



FARM TO INSTITUTION: THE POWER OF PUBLIC SECTOR PURCHASING



Hayley Lapalme

The Greenbelt Fund



Possibility grows here.



VG MEATS
THE BUSINESS-SAVVY
SUSTAINABLE
FARMERS

VG Meats is a family-run meat producer and processor that raises cattle in small herds without hormones and without antibiotics in the feed. They work with neighbouring farms on sustainability practices and train employees for skilled jobs.



MEALSOURCE
THE SYSTEMS-THINKING
PUBLIC SECTOR
BUYER

MEALsource is a non-profit group purchasing organization that contracts food suppliers and distributors on behalf of 33 health care members. They run a Request for Proposal (RFP) process to do so, which adheres to the BPS Directive.

5. Achats groupés offrant des possibilités aux petits fournisseurs

MEALsource (Ontario)



6. Collaborer pour influencer

Groupe de travail en établissement
(Edmonton)

Is it Local?

Ingredient
Origin

Processing
Location

Business
Ownership



7. Le pouvoir des demandes de propositions et de l'autogestion:

Universités Guelph
et Concordia



8. Agriculture soutenue par les hôpitaux

Marchés fermiers, livraison de boîtes d'aliments, jardins sur des sites hospitaliers



9. Prescriptions de fruits et de légumes

Programme Health
Care Share (Vermont)

10. Promouvoir les déterminants sociaux de la santé

Hôpital St. Michael (Toronto)





Événements

Patterns /
Tendances

Structures
systémiques

Modèles
mentaux

La suite?





Programme
d'alimentation
institutionnelle

Nourrir:
L'avenir de
l'alimentation
en soins de
santé

10 exemples

Questions?

The slide features abstract teal and orange shapes in the corners. A teal shape is in the top-left, and orange shapes are in the bottom-left and bottom-right. A teal line also curves around the top-left corner.

Contact:

Beth Hunter

Directrice des programmes

La fondation de la famille J.W. McConnell

ehunter@mcconnellfoundation.ca

514-299-9029