

# ECO

DU VAL-DE-MARNE  
Hebdomadaire économique  
du Grand Paris

Dans ce numéro,  
notre cahier mensuel  
sur l'actualité de  
**LA FILIERE SANTE**

Val-de-Marne-infos

1,20 € - N° 852 DU 13 AVRIL 2017

**CONSEIL DÉPARTEMENTAL**  
Soutien aux projets  
en faveur du climat

**INSTITUT D'ADMINISTRATION  
DES ENTREPRISES**  
L'UPEC et l'UPEM s'engagent

## INSTITUT GUSTAVE ROUSSY

### Un chef étoilé pour redonner aux malades le goût de se nourrir



► Rencontre : Laurent Prévost, nouveau préfet du Val-de-Marne

**Aménagement du territoire :**  
**« Le chantier est immense »**

## GUSTAVE ROUSSY

# Le repas est un élément clé pour adoucir le quotidien des malades

Gustave Roussy, 1<sup>er</sup> Centre de lutte contre le cancer en Europe, Elior, leader de la restauration collective en France et Alexandre Bourdas, chef du SaQuaNa\*\*, se sont associés afin de créer une nouvelle offre de restauration à destination des patients en cancérologie, pour redonner aux malades le goût de se nourrir.

Gustave Roussy, pour qui le repas est un élément clé d'une prise en charge attentive des patients, s'est tourné vers Elior et Alexandre Bourdas, qui ont travaillé ensemble à l'élaboration de recettes stimulant l'appétit et le goût. La connaissance des effets secondaires liés aux traitements dans le cadre du cancer est un prérequis essentiel pour élaborer une alimentation qui fait plaisir. La chimiothérapie, la radiothérapie et la chirurgie provoquent des pertes d'appétit, des troubles digestifs, des perturbations du goût et de l'odorat, des affectations buccales, des difficultés à mastiquer... L'objectif des trois acteurs est donc de prendre en compte ces contraintes et de proposer une offre de restauration adaptée, le plus souvent à travers une cuisine d'inspiration traditionnelle et préparée maison, et des produits bio et labellisés.

### Le patient au cœur des attentions

Moteur en Europe d'innovations scientifiques et technologiques, accélérateur de l'accès aux traitements de haute précision et aux soins de dernière génération, Gustave Roussy incarne aussi une autre vision de l'hôpital : un nouveau modèle d'excellence, fondé

sur l'humain et le service, au bénéfice direct du patient. Avec son programme « Infiniment Vous », lancé en février 2016, l'Institut redimensionne la relation au patient et la place du service dans un établissement de soins et de recherche.

Parce que le progrès est aussi dans le service, « Infiniment Vous » inscrit le patient au cœur des attentions pour lui apporter, en plus des soins, une bienveillance constante. Le programme s'articule autour des temps forts de son parcours pour aller du soin au prendre soin, pour le considérer dans son entier, comme un patient d'abord objet de toutes les attentions médicales, mais aussi comme un individu, en demande de prévenance, de confort, d'une plus grande autonomie et d'une relation plus humaine et personnalisée. La chambre et les repas du patient deviennent des éléments clés de cette prise en charge attentive dans l'axe « rendre service » de ce programme.

### Mal manger à l'hôpital n'est pas une fatalité

À la suite d'un audit réalisé en 2014 par Gustave Roussy, il résulte que le gaspillage alimentaire intervient avec une fréquence élevée, à 75% tous repas confondus en moyenne, majoritairement sur le déjeuner et le dîner. Les principales causes identifiées de non-consommation sont le manque d'appétit, la douleur et la fatigue.

Mal manger à l'hôpital n'est pourtant pas une fatalité. Gustave Roussy a décidé d'intégrer dans son projet d'établissement 2015-2020 un axe d'amélioration significatif de la qualité des repas des patients.

L'objectif de la nouvelle offre de restauration devient « manger mieux, manger plus joli », en lien avec le

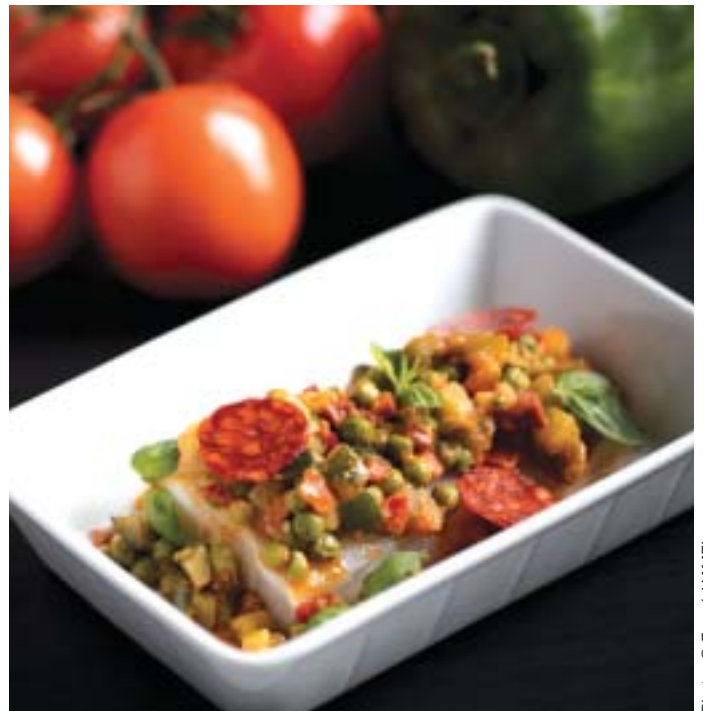


Photo : © Franck HAMEL

programme « Infiniment Vous ». La première exigence de la nouvelle offre consiste, au vu des résultats de l'audit, à réduire les quantités servies aux patients tout en améliorant l'apport énergétique mesuré avec des produits labellisés, adaptés aux besoins des patients.

« Manger plus joli » suppose des transformations dans la présentation : des plats travaillés et présentés dans une nouvelle gamme de vaisselle pour que le plateau donne envie. L'économie réalisée par la réduction des quantités est réinvestie dans la qualité des denrées, l'exécution des recettes et la mise en oeuvre des plats.

### Une idée originale : faire appel à un chef de renom

La qualité des repas participe au réconfort du patient qui s'alimente de façon plus appropriée. Gustave Roussy a donc cherché un partenaire qui puisse, sur le long terme, établir une collaboration avec un

chef étoilé pour élaborer des menus par cycle (été/hiver), sélectionner les denrées, concevoir les fiches recette et former les équipes sur place. Le choix s'est porté sur Elior, leader de la restauration collective en France et acteur engagé dans la restauration hospitalière. Cette offre est mise en place selon les services deux fois par semaine ou tous les midis. L'originalité du partenariat réside dans le côté évolutif de l'offre avec des menus complémentaires signés par le chef pour les années suivantes.

« Cuisiner pour ceux à qui cela apporte un réconfort, un petit répit joyeux et gourmand, en l'occurrence les malades atteints du cancer. Apporter quelques minutes de plaisir passées à se nourrir de saveurs, de parfums, de souvenirs partagés, de voyages oubliés, simplement, généreusement, voilà l'esprit dans lequel j'ai imaginé ces recettes du quotidien », explique Alexandre Bourdas, chef du SaQuaNa\*\* à Honfleur (2\*\* au Michelin). ■