

On mange aussi à l'hôpital

1. Des goûts et des couleurs
2. De la diète à la diététique
3. Discours alimentaires à la mode
4. Mieux manger à l'hôpital





2. De la diète à la diététique

- A) les origines de l'hôpital et son développement
- B) se nourrir à l'hôpital : de la louche au grammage



L'INFIRMERIE DE L'HOSPITAL DE LA CHARITE DE PARIS.



Vous airez beaucoup merité,
 Pour jouir des choses prosperes;
 Si vous jurez la CHARITE,
 Qu'écouteront icy ces bons Peres.

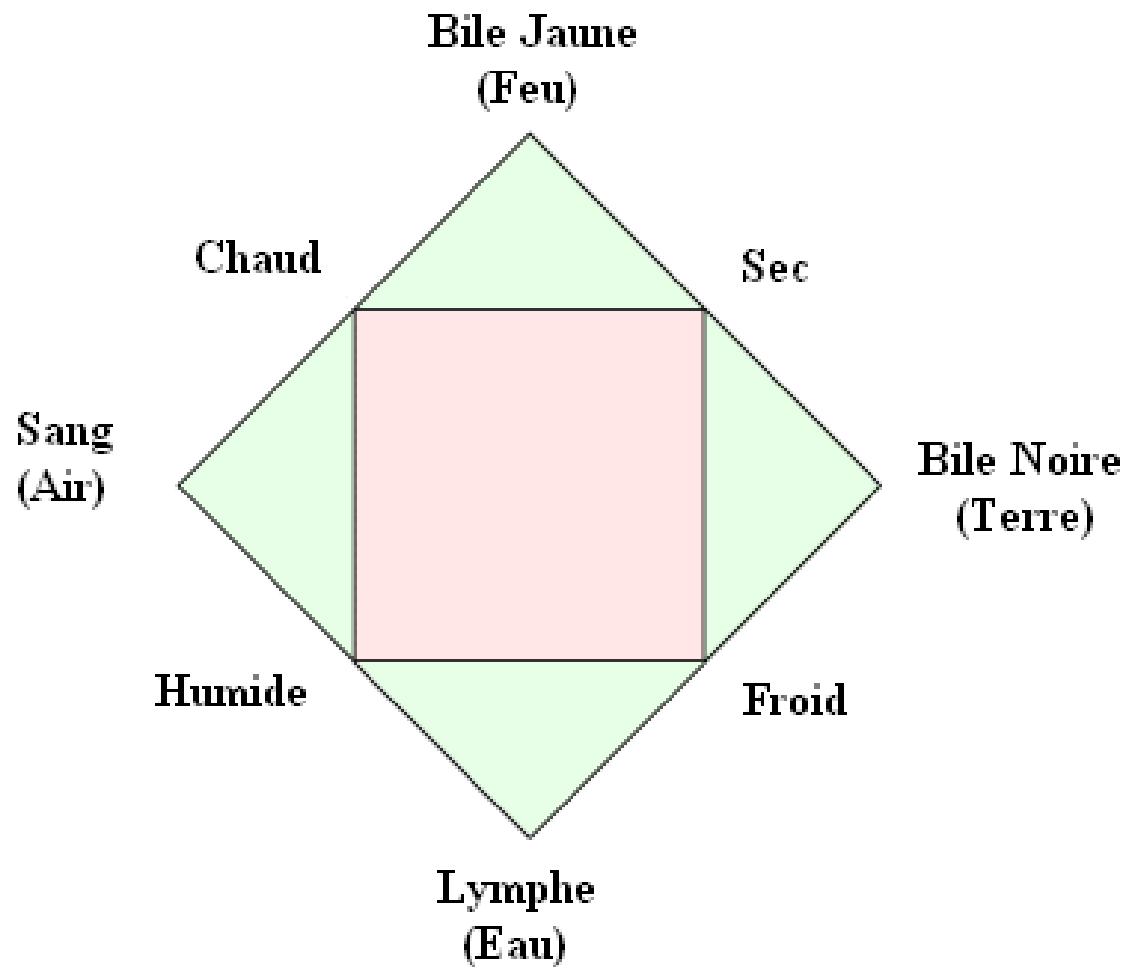
Vous voyez combien ardemment
 Leur propre Vertu les oblige
 A devouer à tout moment
 Ceux que la Maladie afflige.

Ils font toute sorte de efforts,
 Dont un zèle saint les enflamme;
 Et pour la guerison du Corps,
 Ils pensent au salut de l'Âme.

Intant leurs soins generoux,
 Vous devez employer vos prieres
 A servir les Plaines comme eux
 Dans les infirmités humaines.

A Honorable et Vertueuse Dame, FRANÇOISE ROBIN, Veuve de feu JEAN L'INT'LAIR, Vivant Ingenieur du Roy en ses Fontaines artificielles. DD
 Par votre tres humble serviteur Jean de Wyon.







| | |
|------------------------|---|
| Bouillon | six bouillons de la quantité déterminée dans les 24 heures |
| Soupe | deux soupes, trois bouillons dans les 24 heures |
| Demi-quart | une soupe, une portion de pain et de fruits cuits ou confitures, une ration de vin par repas, deux bouillons dans les 24 heures |
| Quart | une soupe, une portion de pain et de viande, une ration de vin par repas, deux bouillons dans les 24 heures |
| Diète sèche | une galette, une portion de fruits secs par repas |
| Demi | une soupe, une portion de pain et de viande, une ration de vin par repas |
| Trois quarts | une soupe, une portion de pain et de viande, une ration de vin par repas |







Quelques dates

- 1949 : création du corps des diététiciens
- 1952 : réforme de l'alimentation hospitalière
- 1974: modernisation du matériel de cuisine
- 1974 : Charte du malade hospitalisé
- 1977 : nouveaux régimes
- 1980 : Diététicienne-chef = conseil en alimentation du directeur-adjoint
- 1984 : diplôme d'études spécialisées de médecin nutritionniste

REPAS

CONSIGNES AU PERSONNEL POUR LA PREPARATION DES MALADES

I – INSTALLATION DU MALADE

- faire laver les mains
- s'assurer qu'il a sa prothèse dentaire
- régler l'adaptable (hauteur et proximité)
- installer le malade confortablement en fonction de son état

II – DISTRIBUTION DES REPAS

1°) – PRÉPARATION DES CHARIOTS

- vérifier plateaux et régimes
- classer les plateaux dans l'ordre de distribution
- vérifier le temps de remise en température
- compléter le plateau (couvert)

2°) – SERVICE DES PATIENTS

- présenter le plateau complet
- désoperculer les barquettes
- aider le malade

3°) – DESSERT DU COUVERT

- relever le plateau, le placer sur l'échelle du service
- débarrasser les plateaux dans l'office

4°) – FAIRE ENSUITE LA VAISSELLE

5°) – RANGER ET NETTOYER L'OFFICE

« Consignes au personnel pour le service des repas », d'après :
Techniques ménagères et hôtelières.
Guide pratique, C.H.U. de Nîmes.

3. Modes alimentaires

- Années 70 : manger moins
- Années 80 : manger vite
- Années 90 : manger juste
- Années 2000 : manger sûr

Programme
National
Nutrition
Santé

AU MOINS
5 FRUITS
ET
LÉGUMES
PAR JOUR
SANS EFFORT



4. Manger aujourd'hui à l'hôpital

- 1997 : rapport du Pr Puy-Grand
- 2000 : Enquête *60M de Consommateurs*
- 2001-2005 : PNNS 1
- 2006-2010 : PNNS 2

Mardi 16 juin 2009

1^{re} journée nationale de l'alimentation à l'hôpital



« La nourriture est un remède... »

Hippocrate, 431 av. J.-C.

Mobilisation pour les hôpitaux de France et de l'étranger

Obtenir plus d'informations, rendez-vous sur les sites internet des associations

| www.adfhs.org | www.afhs.org | www.acafit.asso.fr |





