

Cette présentation a été effectuée le 11 mars 2010, au cours de la journée « À table avec nos partenaires! Des politiques pour améliorer l'alimentation des québécois » dans le cadre des Journées annuelles de santé publique (JASP) 2010. L'ensemble des présentations est disponible sur le site Web des JASP, à l'adresse <http://www.inspq.qc.ca/archives/>.



13^{es} journées
annuelles
de santé
publique

Les ingrédients essentiels à l'implantation de politiques alimentaires... quelques recettes !

Le milieu hospitalier

Andréanne Charbonneau, Dt.P., MBA
Consultante et gestionnaire de projet en promotion de la santé

Montréal, 11 mars 2010

AC

Objectifs de la présentation

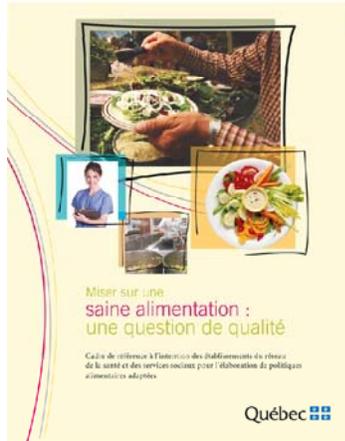
- Identifier les éléments à considérer lors de l'**élaboration** d'une politique alimentaire en milieu hospitalier ainsi que les étapes du processus de **mise en œuvre**.
- Identifier les **conditions de succès**, les **partenaires** potentiels à impliquer et les **alliances** à établir en milieu hospitalier.
- Situer l'importance du **suivi** et de l'**évaluation** d'une politique alimentaire.

AC

Andréanne Charbonneau, Dt.P., MBA

Mars 2010

Le contexte québécois



Objectifs:

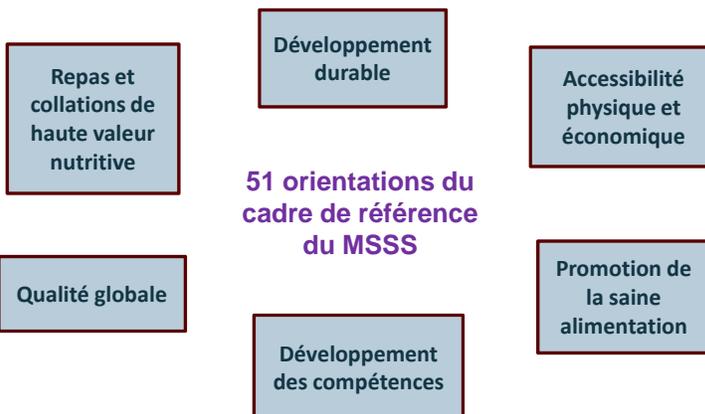
1. Que tous les établissements dispensateurs de soins du réseau aient adopté une politique alimentaire d'ici **juin 2010**.
2. Que l'ensemble des orientations du cadre de référence soit appliqué dans tous les établissements d'ici **mars 2012**.

AC

Andréanne Charbonneau, Dc.P., MBA

Mars 2010

La mise en œuvre ▀ Les grandes orientations



AC

Andréanne Charbonneau, Dc.P., MBA

Mars 2010

La norme sociale en évolution...

Le ministre de la Santé veut bannir la malbouffe des hôpitaux

JOCELYNE RICHER

Quelques-uns, pizzas, hamburgers et autres mets figurant au palmarès de la malbouffe devraient disparaître avant longtemps des cafétérias des hôpitaux.

Une politique-cadre, calquée sur celle annoncée l'an dernier pour les écoles, visera d'optimiser les services alimentaires des établissements de santé, de manière à éliminer les aliments malsains à la source.

C'est du moins ce que projette le ministre de la Santé, le Dr Yves Bolduc, qui attendra cependant un rapport de la Direction de la santé publique (DSP) sur le sujet, attendu cet automne, avant d'aller de l'avant et de préciser ses intentions.

« Cela devrait ressembler beaucoup à ce qui se fait dans les établissements d'éducation », a déclaré le ministre hier, en point de presse, en marge d'une annonce sur un autre sujet.

La politique-cadre du gouvernement visera tous les établissements de santé, donc à la fois les hôpitaux, les CLSC et les centres hospitaliers de soins de longue durée (CHSLD).

Il ne fait pas de doute dans l'esprit du ministre qu'il revivra aux hôpitaux de



Yves Bolduc

Exit, la malbouffe des hôpitaux

LES MÉDECINS RÉCLAMENT DU CHANGEMENT

Les patients sont mal alimentés dans les hôpitaux

« Hypocrisie de la friture » à l'hôpital

Le Journal de l'Association médicale canadienne critique sévèrement les menus des cafétérias

Malbouffe à la cafétéria

LES HÔPITAUX REVOIENT LEURS MENUS

DONNER L'EXEMPLE OU DONNER LE CHOIX?

(JH) - Comme à l'hôpital, il faut donner l'exemple, mais je suis aussi en faveur de libre choix, affirme le chef cuisinier de l'hôpital Lucie Raymond-Duval, à propos des frites et des hamburgers offerts au cuisinier de l'établissement.

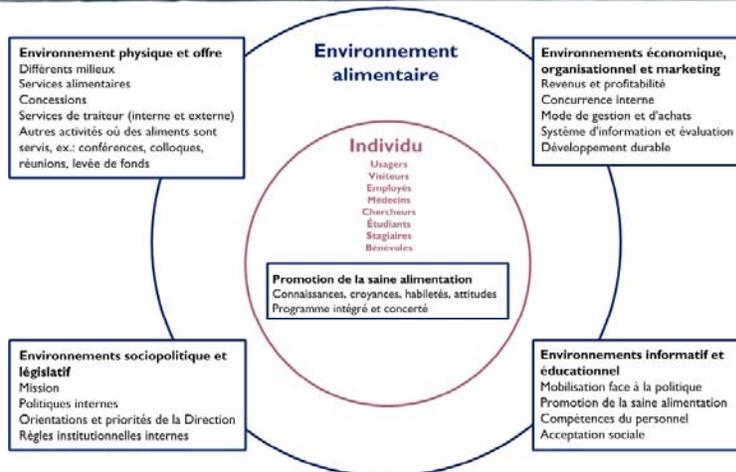
Été 2008

AC

Andréanne Charbonneau, Dr.P., MBA

Mars 2010

Saisir la portée de l'environnement alimentaire



Inspiré des figures 1 (Cohen, D.) et 2 (Éléments de l'environnement structurant l'alimentation dans les établissements) du Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées

AC

Andréanne Charbonneau, Dr.P., MBA

Mars 2010

Démarche pour maximiser les chances de succès

Qui doit faire partie de l'équipe?

- Directions concernées
- Services alimentaires - concessionnaires
- Représentant des employés, des usagers
- Responsable du développement durable de l'établissement
- Fondation (événements, levées de fonds)

Étape 1: Identifier un porteur de dossier et former un comité responsable de la démarche

AC

Andréanne Charbonneau, DcP, MBA

Mars 2010

Savoir où on est pour décider où on va...

- Exemple - *Créer des liens pour un Virage santé au CSSS Pierre-Boucher*

ÉTAT DE SITUATION

- Étude de faisabilité - Environnement alimentaire
- Prendre le pouls des consommateurs
- Élaborer un portrait des habitudes de vie des employés

Étape 2: Dresser un portrait de situation

AC

Andréanne Charbonneau, DcP, MBA

Mars 2010

La politique alimentaire, un véhicule stratégique!

- La politique alimentaire, c'est:
 - Une prise de position de l'organisation, un engagement,
 - Un véhicule stratégique qui favorise la création et le maintien d'un environnement alimentaire favorable à la santé et au bien-être des usagers, visiteurs, employés, médecins, stagiaires et bénévoles.

Étape 3: Élaborer une politique alimentaire qui sera entérinée par le Conseil d'administration

AC

Andréanne Charbonneau, Dc.P., MBA

Mars 2010

Traduire la politique en plan d'action

- Des objectifs mesurables et modalités d'évaluation
- Des actions concrètes
- Des responsables
- Des partenaires internes et externes
- Un échéancier → Une démarche progressive
- Un budget → Les moyens pour réussir

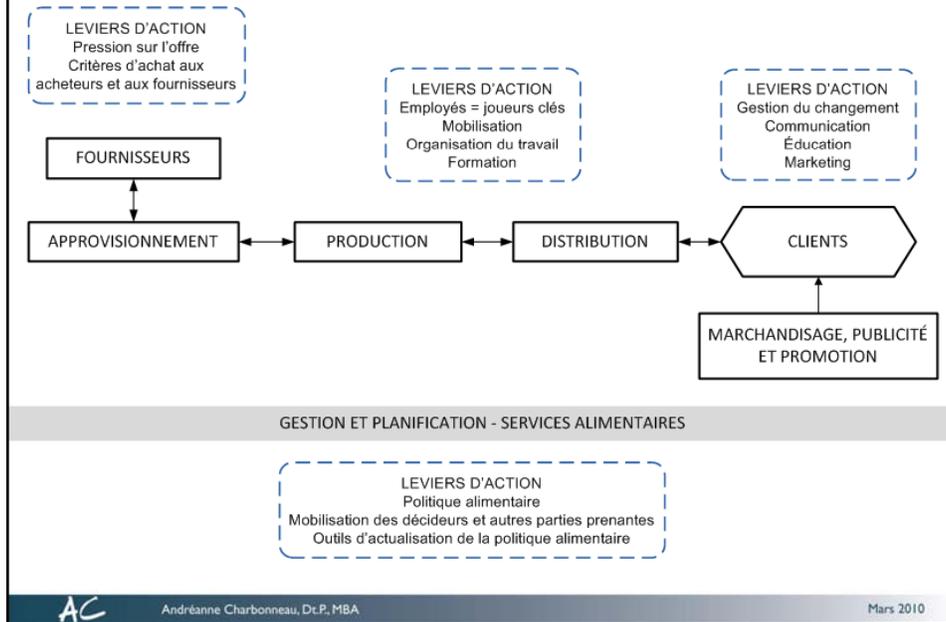
Étape 4: Se doter d'un plan d'action réaliste

AC

Andréanne Charbonneau, Dc.P., MBA

Mars 2010

La mise en œuvre ▪ Leviers d'action



La mise en œuvre ▪ Les défis!



Ne pas perdre de vue les «mangeurs»?

2 pôles: La mission de santé / cohérence vs le libre-choix

Un Virage santé progressif

Un Virage santé partiel



Un Virage santé créatif qui concilie saveur, plaisir et santé

Un Virage santé communiqué et transparent

Note: Conclusions tirées des groupes de discussion réalisés auprès du personnel de l'Hôpital et des rencontres avec les leaders d'opinion du CSSS Pierre-Boucher (2008)

AC

Andréanne Charbonneau, DcP, MBA

Mars 2010

Évaluation et suivi

- Évaluer l'impact et le processus
- Prévoir une révision tous les 3-4 ans
- Assurer le respect de la politique - culture de l'organisation
- Communiquer les bons coups - publier

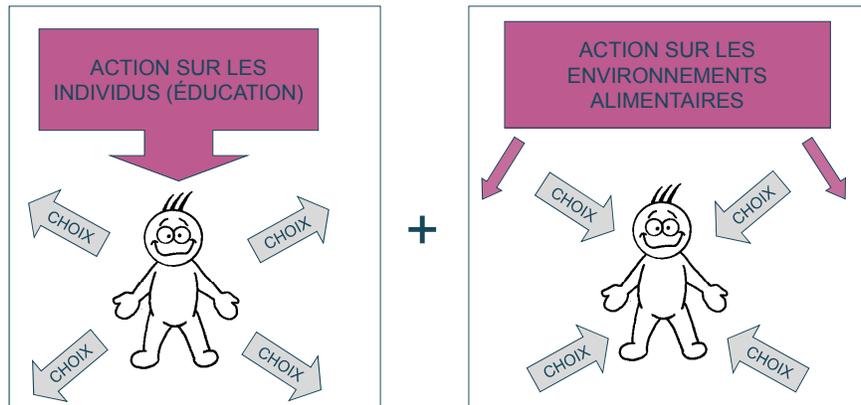
Étape 5: Assurer le suivi de l'implantation et l'évaluation des actions mises en place

AC

Andréanne Charbonneau, DcP, MBA

Mars 2010

Des approches complémentaires Synergie



Illustrations tirées d'une présentation de Martine Pageau et Lyne Mongeau, MSSS

AC

Andréanne Charbonneau, Dc.P., MBA

Mars 2010

Avant juin 2007... À l'entrée principale du CHU Sainte-Justine



AC

Andréanne Charbonneau, Dc.P., MBA

Mars 2010

Après octobre 2008



Projet pilote: Distributrices faisant la promotion de la saine alimentation au CHU Sainte-Justine (contexte pédiatrique)

Environnement: Une offre alimentaire promotrice de santé et exemplaire

Individu: Une stratégie de communication marketing - messages éducatifs, borne interactive, affiches, dégustations, ...

Pour en savoir plus, consultez le Guide d'implantation des machines distributrices disponible sur le site Internet du CHU Sainte-Justine et surveillez la publication d'un article par Tracie A. Barnett, PhD et Andraea Van Hulst, RN, MSc, présentant l'évaluation du projet.

AC

Andréanne Charbonneau, Dr.P., MBA

Mars 2010

Santé et plaisir dans nos assiettes au travail

Projet traiteur:

Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments et repas servis dans le contexte d'activités menées par le CHU Sainte-Justine lorsque les services «traiteur» sont requis de l'interne ou de l'externe

Un guide:

Conçu pour aider les personnes ayant à commander auprès de services de traiteur à faire des choix sains et savoureux



Disponible sur le site Internet du CHU Sainte-Justine

AC

Andréanne Charbonneau, Dr.P., MBA

Mars 2010

Facteurs clés de succès

- ✓ Un **porteur de dossier** détenant un pouvoir décisionnel ou d'influence
- ✓ Un **comité** responsable de l'élaboration et l'implantation de la politique
- ✓ Un **portrait de situation** et une analyse du contexte
- ✓ L'identification des **freins** et de **solutions** adaptées
- ✓ Un **plan d'action** réaliste
- ✓ Une **démarche par étapes**, des changements qui apportent une valeur ajoutée, donner + et non -
- ✓ Une approche de **partenariat** avec les concessionnaires
- ✓ Une stratégie de **communication marketing** / gestion du changement
- ✓ Des modalités d'**évaluation** et de **suivi**

Quelques ressources pour aller plus loin...

- Cadre de référence *Miser sur une saine alimentation: une question de qualité*
<http://publications.msss.gouv.qc.ca/acrobat/f/documentation/2009/09-289-02.pdf>
- Réseau montréalais des CSSS et des hôpitaux promoteurs de santé
<http://www.santemontreal.qc.ca/fr/hps/menu.html>
- Groupe de promotion pour la prévention en santé
<http://www.gp2s.net/>
- Machines distributrices et volet traiteur au CHU Sainte-Justine
http://www.chu-sainte-justine.org/Apropos/page.aspx?id_page=3959&id_menu=653&ItemID=1a
- Le virage santé à l'Université Laval
http://www.viragesante.ulaval.ca/a_propos/



*La création d'un environnement
alimentaire sain est un défi collectif.*

Pour la santé de tous!

Merci !

andreeanne@acharbonneau.com
www.acharbonneau.com

AC