

6 juillet 2023

Chaîne alimentaire du CHU Dijon Bourgogne Analyse et perspectives

La nutrition est d'une importance capitale pour la santé publique et elle joue un rôle essentiel dans les soins apportés aux patients. Depuis plus de deux ans Dijon Métropole travaille en collaboration avec le CHU Dijon Bourgogne dans le cadre du projet Prodig. Un accompagnement qui vise à étudier l'ensemble de la chaîne alimentaire en milieu hospitalier, à analyser les pratiques existantes et à former les professionnels. Des conseils sont aussi délivrés pour promouvoir une alimentation durable et réduire le gaspillage alimentaire.

Cette démarche s'inscrit pleinement dans le cadre des réflexions du CHU Dijon Bourgogne en matière de RSE. En effet, la Direction Générale de l'établissement a enclenché une politique volontariste d'intégration des préoccupations sociales et environnementales depuis septembre 2022. Cet engagement est formalisé à travers une Politique de Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE).

Une phase d'analyse et de diagnostic dans les services de soins et les cuisines

De mai 2021 à mars 2022, l'équipe du Campus des métiers et des qualifications Alimentation, goût, tourisme / Creativ' a mené un travail d'analyse dans les services de soins et cuisines/offices relais du CHU Dijon Bourgogne. Près de 50 entretiens exploratoires et 2 ateliers ont été organisés auprès de professionnels de l'établissement, en lien avec les équipes de la Recherche et l'INRAE.

En avril 2022, une note d'analyse présentant les résultats et les préconisations de ce diagnostic a été rédigée et présentée à la direction du CHU Dijon Bourgogne. À partir de l'organisation et de la structuration de la chaîne d'alimentation du CHU, cette note analyse les activités et compétences mises en œuvre en lien avec l'alimentation - de la cuisine centrale jusqu'au services de soins. Elle identifie les nombreux atouts et également les enjeux auxquels l'établissement est confronté, pour répondre à la double problématique de mieux nourrir le patient pour prévenir la dénutrition et de limiter le gaspillage alimentaire. Un plan d'actions s'articulant autour de 6 axes de travail en découle. Au titre de ces axes figurent notamment la capitalisation des bonnes pratiques identifiées, la formation des agents ou encore la communication autour de l'alimentation.

Mise en place d'expérimentations et de formation

- **Action de formation - "Alimentation durable en restauration collective"**

En novembre 2022 une expérimentation de formation « Alimentation durable en cuisine collective » a été construite conjointement avec la direction des affaires économiques et logistiques et la cuisine centrale du CHU.

Cette expérimentation consiste, notamment, à proposer une action de formation à destination des responsables de production et agents de la cuisine centrale et des offices relais sur la production culinaire durable. Des objectifs pédagogiques ont été définis, s'articulant autour de la prise de conscience des effets de notre alimentation sur l'empreinte carbone et le changement climatique.

En mars 2023, une formation alliant théorie et pratique a été proposée à 8 professionnels des cuisines, qui ont pu travailler à l'élaboration d'un menu végétarien équilibré et la réalisation de nouvelles recettes végétariennes en cuisine collective.

- **"Formation à la prévention de la dénutrition et réduction du gaspillage alimentaire"**

Durant plusieurs mois les membres de l'équipe-projet, en lien avec la direction des ressources humaines et les diététiciennes du CHU, ont construit un dispositif de formation. Le but de ce dispositif est de proposer une formation hybride, avec une partie en e-learning et une partie en présentiel. Il sera intégré au catalogue de formation du CHU afin de former de manière régulière et récurrente les soignants, pour leur permettre de monter en compétences dans la lutte contre la dénutrition du patient et de limiter le gaspillage alimentaire.

Le contenu de ce dispositif doit homogénéiser les connaissances et les pratiques des soignants ; développer des compétences spécifiques pour professionnaliser le repas des patients ; s'appuyer sur la position stratégique des soignants pour qu'ils deviennent des veilleurs de l'alimentation.

Ce dispositif sera proposé au personnel soignant et paramédical du CHU Dijon Bourgogne.

- **Un dispositif innovant de formation co-construit avec les professionnels du CHU**

L'approche de cette formation repose sur une collaboration étroite avec les professionnels de terrain. En effet, l'amélioration des pratiques ne pourra progresser sans l'expertise des professionnels du CHU qui participent pleinement dans la construction des modules de formation. Pour favoriser l'apprentissage, le programme a aussi volonté de rendre les modules attrayants en alternant une combinaison de e-learning et de rendez-vous en présentiel avec des formateurs internes. Une approche qui favorise l'engagement, une meilleure acquisition des connaissances et une mise en pratique efficace.

Présentation du Projet ProDij

Ce projet est porté par Dijon Métropole et a pour objectif de faire de Dijon métropole un démonstrateur de la transition alimentaire à l'horizon 2030. Cette transition alimentaire doit permettre de relever les grands défis environnementaux, sociaux et économiques de l'alimentation de demain, dans un contexte de réchauffement climatique, d'évolution des comportements alimentaires et de profonde mutation économique du secteur agroalimentaire.

Au total 24 actions sont portées par des acteurs de l'écosystème du territoire avec pour ambition commune de transformer le territoire de Dijon Métropole à 10 ans pour une alimentation plus durable.

Action n°23 du projet ProDij : "Evolution des compétences, des métiers et des formations "

Porté par le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation Goût Tourisme et CREATIV, l'objectif de l'action 23 du projet ProDij est d'analyser l'impact d'une alimentation plus durable sur l'évolution des métiers, des compétences et les besoins en formation associés (initiale et continue) de la production agricole jusqu'à la consommation alimentaire.

Durant les 5 années de l'action, l'équipe-projet va investiguer l'ensemble des secteurs d'activité de la chaîne d'alimentation (La production agricole - La transformation alimentaire - La distribution - La consommation alimentaire en établissement de soins - en milieu scolaire - en entreprise - La Restauration indépendante) grâce à une méthodologie en 4 étapes :

- Établir un diagnostic terrain des métiers et gestes métiers en lien avec l'alimentation;
- Analyser les besoins en compétences associés ;
- Expérimenter des solutions en lien avec les compétences et la formation pour tendre vers une alimentation plus durable ;
- Essaimer les résultats de l'expérimentation, s'ils sont probants, de manière plus large sur l'offre de formation initiale et continue du territoire de la région Bourgogne-Franche-Comté.