

Inscriptions à partir du 21 février 2019 sur :  
[www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org)

Partenaires institutionnels



Partenaires officiels



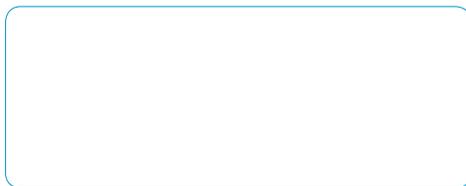
Partenaire concours



Partenaires soutiens



Partenaires relais



Fondateurs et organisateurs



Contact : agence becom!  
 T. 01 42 09 04 34  
[jnaes@becomagence.com](mailto:jnaes@becomagence.com)

# JNAES

5<sup>e</sup> Journée Nationale de l'Alimentation  
 en Établissements de Santé

13 juin 2019

[www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org)



## L'Assiette Santé Responsable

Pour que patients et résidents  
 aient du plaisir à manger !

**À l'hôpital ou en institution, bien manger,  
 c'est bon pour la santé et bon pour le moral !**

Après une première édition organisée en 2007 par le CLAN de la Sarthe, celui-ci confie la Journée aux trois associations professionnelles engagées dans l'alimentation en établissements de santé, ACEHF, AFDN et UDIHR<sup>(1)</sup>. Depuis, l'événement est très attendu des équipes et des convives de métropole et d'outre-mer.

Au lendemain de la loi Alimentation du 30 octobre 2018 « en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal », notamment dans la restauration collective, cette Journée prend cette année un relief particulier.

C'est pourquoi elle bénéficie de nombreux partenariats tant de la part des pouvoirs publics, que des acteurs professionnels publics et privés.

<sup>1</sup> Association culinaire des établissements hospitaliers de France, Association française des diététiciens nutritionnistes, Union des ingénieurs hospitaliers en restauration

## Trois bonnes raisons de participer à cette Journée !

## En pratique



### Réconcilier les patients et les résidents avec le moment des repas

Pour ces personnes et leurs familles, les repas sont des moments attendus qui rythment la journée. Ils sont donc là pour susciter l'appétit grâce à des plats bien présentés et goûteux, et pour **retrouver le plaisir** d'échanger et de partager.



### Montrer que manger à l'hôpital ou en Ehpad est le fruit d'une chaîne complexe d'expertises

Diversité des repas, budgets contraints, respect des apports nutritionnels, normes d'hygiène strictes : tous les jours, en coulisse, ingénieurs gestionnaires, diététiciens, chefs et cuisiniers, soignants, agents hôteliers... concilient dans de multiples situations **leurs savoir-faire et leurs savoir-être** pour le bien manger des patients et des résidents.



### Faire connaître les initiatives en matière d'alimentation saine et durable



À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, la restauration collective publique doit intégrer dans les repas, **50% de produits durables** (SIQO signes d'identification de qualité et d'origine, HVE haute valeur environnementale...), dont au minimum **20% de produits issus de l'agriculture biologique** (chiffres en valeur).  
À l'hôpital et en Ehpad, de nombreuses initiatives vont dans ce sens. La Journée les met à l'honneur.

**En pratique :** Le 13 juin 2019, tous les établissements participants proposent à leurs convives un menu déjeuner responsable (approvisionnement de proximité, signes de qualité), et mettant en avant « L'Assiette Santé Responsable », sur la base d'une composition équilibrée (les recettes peuvent être traditionnelles ou à textures modifiées) :

- une entrée de légumineuses, avec des décorations à base d'œufs
- un sauté volaille ou de viande (porc, veau, agneau, bœuf)
- des légumes et des féculents en accompagnement
- un fromage ou un produit laitier
- un dessert fait maison à base de fruits crus ou cuits

Pour les chefs, trois maîtres-mots :  
**Savoir-faire, Liberté, Créativité !**

#### Pour les établissements, UN GRAND DISPOSITIF DE COMMUNICATION :

- **un site web**, [www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org), avec des bulletins d'inscription à la journée et aux concours,
- **une carte interactive** des établissements participants,
- **une Foire Aux Questions** : mise en ligne sur le SIRHA : le 26 janvier 2019 - inscriptions : 7 mars - 30 avril 2019

Et aussi :

**Pour animer le jour J :** un kit de communication (affiches, leaflets, toques, badges)

#### Pour valoriser les initiatives :

- **3 concours** : « La meilleure recette Assiette Santé Responsable » / « La meilleure animation Fruits et légumes » / un Grand Prix de « Lutte contre le gaspillage alimentaire »
- **Des animations vidéos pour accompagner la Journée**

#### Pour communiquer :

- **une présence active sur les réseaux sociaux** : Facebook, Twitter, Youtube
- **une présence active dans les médias** : professionnels et grand public, nationaux et en régions, presse et audiovisuels