

DOSSIER DE PRESSE

« Fruits & Légumes frais à l'hôpital » Pilote de la COMMISSION INNOVATION ACCESSIBILITE INTERFEL

JEUDI 27 AOUT 2009



SOMMAIRE

1) Présentation du projet

- Principe : contexte, problématique, solution
- Déroulement : conception, distribution
- Evaluation : enjeux, moyens, ambitions et attentes

2) Présentation de la corolle

- La corolle
- Les papiers gourmands
- Les documents et informations sur les fruits et légumes frais
- La mini corbeille en situation

3) Annexes

- Visuel du calendrier
- Visuels des 10 mini-cartes
- Communiqué de presse

Présentation du projet

Ce projet a été développé afin d'améliorer l'offre alimentaire et l'accès aux fruits et légumes frais à l'hôpital, par la Commission Innovation Accessibilité d'Interfel conjointement avec le Pôle Accessibilité du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

Du 9 juin au 31 août 2009, deux services du Centre hospitalier St Jean de Perpignan, ont participé à ce pilote : le service maternité et le service endocrinologie, soit environ 50 lits.

PRINCIPE

Contexte

Dans un environnement anxiogène, où le patient est en perte de repères, le repas doit constituer un moment de plaisir, de détente et de convivialité.

Problématique

- Comment améliorer l'accessibilité aux fruits et légumes frais ?
- Peuvent-ils permettre de donner de la couleur et de la saveur aux plateaux repas, et ainsi participer à une approche de « mieux-être » dans les hôpitaux
- Comment inciter la Restauration hospitalière à « repenser/faire évoluer son offre » en Fruits & Légumes frais ?

Solution

Améliorer le plaisir de déjeuner des patients en ajoutant notamment au plateau repas une mini corbeille de fruits et de légumes frais à la croque, qui permet ainsi de rythmer autrement la journée des patients, leur laissant un espace de choix (moment, quantité, variété, partage de la dégustation), et surtout de redonner à leur repas une dimension conviviale.

DEROULEMENT

Conception

- Conception du pilote en partenariat avec le Centre hospitalier à travers la collaboration étroite entre le service de restauration (liaison froide), les diététiciennes et Interfel : choix des portions, des périodes de distribution, choix des services accueillant le projet, ...
- Innovation autour de la relation « fournisseur de fruits et légumes » et « restauration hospitalière » : le grossiste est le « prescripteur », au quotidien il sélectionne pour l'hôpital des fruits et légumes de saison, d'excellente qualité organoleptique.
- Implication d'une designer culinaire pour la conception de la corbeille de fruits, et de supports l'accompagnant (sets de couleurs, informations sur les saisons, ...), afin d'apporter « vie et envie » au plateau repas.

Distribution

Depuis le 9 juin 2009, les patients reçoivent quotidiennement une corbeille de fruits et légumes (composée de 3 produits différents) sur leur plateau du déjeuner.

Dans la pratique :

- le montage des corbeilles a lieu à l'hôpital, par le service restauration pour le service maternité (avec identification des corbeilles remises aux diabétiques), par les diététiciennes au niveau du service endocrinologie (choix des produits par le patient avec quantité adaptée au régime alimentaire).

Chaque jours, les 3 produits sont différents afin de créer l'appétence et de laisser le choix au patient.

- les corbeilles sont alors transférées dans les services via « les navettes » (chariots servants à transporter les plateaux repas) avant d'être distribuées par les aides soignantes sur les plateaux repas du déjeuner.

La corbeille reste tout l'après-midi dans la chambre du patient et est débarrassée en même temps que le plateau du soir.

EVALUATION

Enjeux

- Evaluer l'impact du projet sur le bien-être des patients à l'hôpital mais également sur le ressenti du personnel (approche sociologie).
- Identifier les freins et leviers organisationnels pour assurer une reproductibilité du projet, en optimisant son administration (évaluation logistique et économique).

Moyens

- Recueil « expériences » des professionnels (hôpital, partenaires, fournisseurs) : quel intérêt qualitatif pour le personnel hospitalier, quel intérêt qualitatif pour les fournisseurs de fruits et légumes, y a-t'il une possibilité de devenir un « intérêt quantitatif » ?
- Etude d'impact des plateaux repas auprès des patients (quantités consommées/jetées, appétence pour le déjeuner) : ont-ils éprouvé une meilleure appétence au moment des repas, l'heure du repas est-elle redevenue un moment de plaisir, ont-ils consommé des fruits durant la journée ?

Attentes et ambitions

Le bilan de cette expérience sera fait de septembre à novembre 2009. Il permettra de savoir s'il est possible de passer à une expérimentation plus large avant d'étendre l'action au niveau national.

Présentation de la mini-corbeille

LA COROLLE

Composée de 4 pétales, cette corolle ressemble à une fleur close ainsi que, volontairement, à un paquet-cadeau, évoquant l'univers végétal et suscitant la curiosité.



COROLLE FERMÉE (vue profil)



COROLLE OUVERTE (vue 7/8ème)

Chaque corolle contient 3 variétés différentes de fruits de saison (soit environ 300 grs). Elle peut également accueillir des petits légumes à la croque.

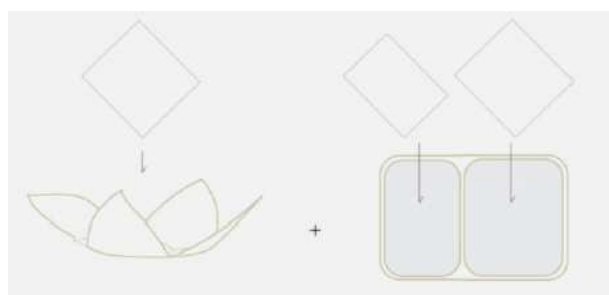
Dans un souci de cohérence et de responsabilité, la corolle est conçue comme un kit de dégustation, véritable objet « 3 en 1 », faisant à la fois office d'emballage, de contenant et de poubelle, une fois les produits consommés.

Une serviette et un couteau en bois accompagnent cette mini corbeille pour faciliter la dégustation.

LES PAPIERS GOURMANDS

Des papiers d'emballage pour la corolle et des sets ont été créés afin d'apporter de la couleur aux plateaux repas, et ainsi développer l'appétence et la gourmandise.

Ils changent chaque jour et seront utilisés à tour de rôle pour ne pas créer de « routine » aux patients.



ROUGE FRUITÉ



VERT LÉGUMES



DANS LE JARDIN

DOCUMENTS ET INFORMATIONS

10 mini-cartes « produit » (5 fruits et 5 légumes) et un calendrier de saison ont été créés pour être distribués avec les corolles. Le patient reçoit ainsi, en plus de fruits ou légumes à la dégustation, des informations pour mieux connaître les produits de saison et ainsi pouvoir continuer à consommer quotidiennement des fruits et légumes frais à la sortie de l'hôpital.



Le calendrier est remis à la première corbeille distribuée au patient. Quant aux mini-cartes, le patient en reçoit une différente chaque jour dans sa corbeille, de sorte qu'à la fin de son séjour, il dispose de plusieurs mini-cartes différentes.
(cf mini-cartes et calendrier en annexe)

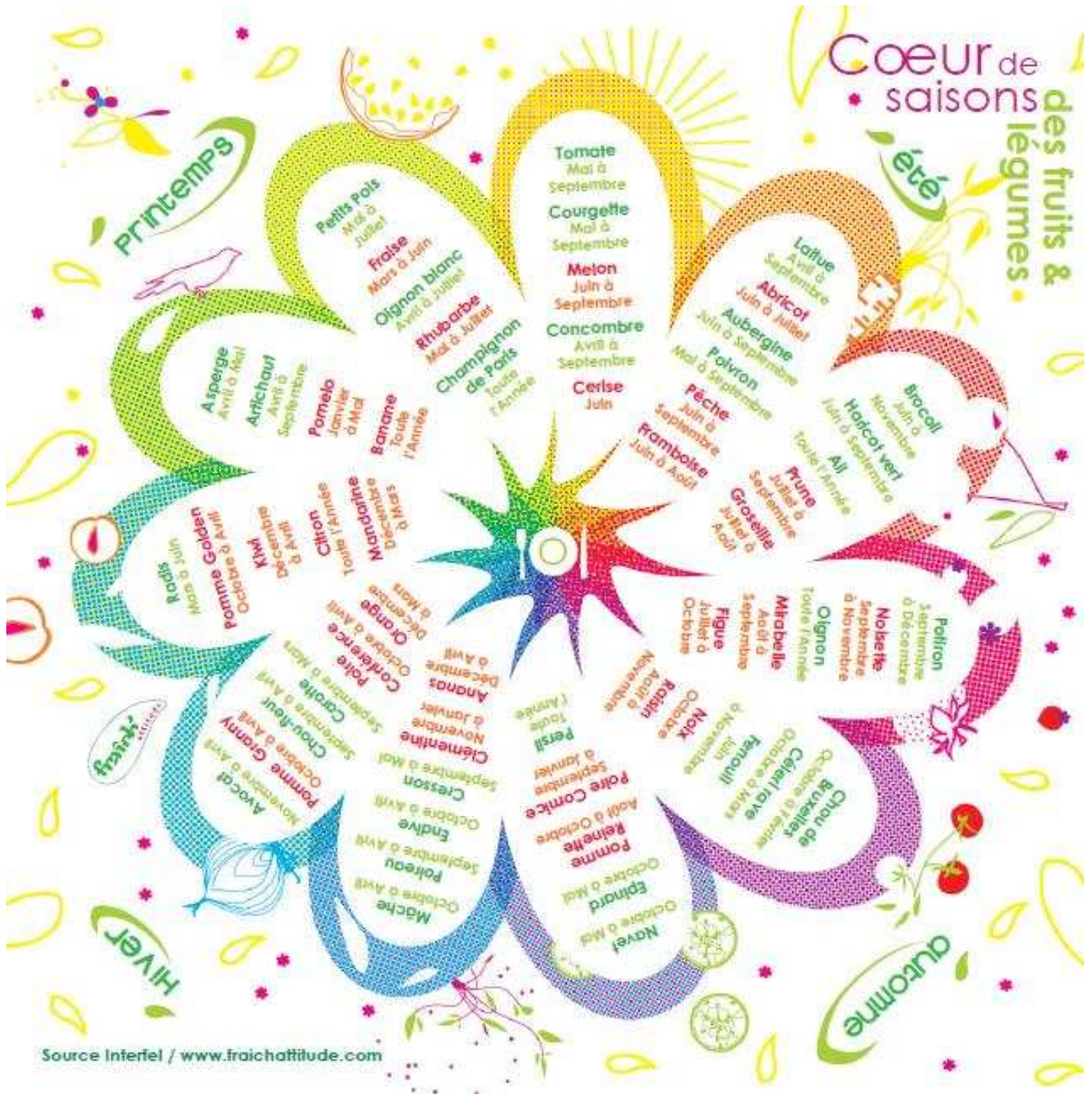
LA MINI CORBEILLE EN SITUATION



© philippe dufour / Interfel

Annexes

Le calendrier de saison



Les mini-cartes

abricot.....



www.fraichattitude.com

abricot.....

Comment les choisir ?
Choisissez vos abricots bien mûrs, colorés, souples et odorants et évitez-leur les chocs lors du transport !

Recette gourmande :
Ouvrez les abricots en deux, retirez le noyau et saupoudrez-les de biscuits émiettés avant de les passer quelques minutes sous le grill du four.

Petite astuce !
Cassez les noyaux d'abricots pour récupérer les amandes, puis concassez-les pour donner une subtile saveur d'amande à vos compotes, coulis & confitures.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... de Juin à Juillet ...

ail, oignon, échalote.....



www.fraichattitude.com

ail, oignon, échalote.....

Comment les consommer ?
L'oignon primeur (qu'on trouve au printemps) est vendu en boîtes avec ses feuilles. Il peut être consommé cru à la croque au sel ou finement émincé en accompagnement d'une salade.

Astuce gourmande !
Froitez une gousses d'ail sur les parois de vos plats & saladiers pour parfumer les aliments.

Petite astuce !
Ne jetez pas les échalotes qui commencent à germer : elles sont délicieuses crues ou cuites. Vous pourrez utiliser le vert comme de la ciboulette pour parfumer vos salades vertes ou composés, ainsi que vos fromages frais.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... Toute l'année ...

carotte primeur.....



www.fraichattitude.com

carotte primeur.....

Comment les conserver ?
La carotte aime le frais, mais pas le froid. Placez-la soit dans le bac à légumes du réfrigérateur, soit dans un endroit frais (cellier, cave...)

Comment les préparer ?
Les carottes primeurs peuvent être simplement brossées sous l'eau puis cuites entières à la vapeur.

Recette gourmande !
Râpez les carottes et assaisonnez-les d'un jus de citron ou d'orange. Salez, poivrez et complétez avec des rondelles fines d'orange, des noix et des raisins secs.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... de Mai à Juillet ...

cerise.....



www.fraichattitude.com

cerise.....

Comment les choisir ?
Choisissez les cerises fermes et charnues avec une peau brillante et lisse. Préférez-les toujours rattachées à leur pédoncule (la queue) qui doit être bien vert.

Recette gourmande :
Délicieuse nature, les cerises peuvent aussi être associées à des crudités en salade, au magret de canard (frais ou fumé), au fromage de chèvre...

Astuce gourmande !
Dénoyautez les cerises et mettez-les dans un bol avec une boule de glace à la pistache et des pistaches entières non salées.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... de mi-Mai à mi-Juillet ...

courgette.....



www.fraichattitude.com

courgette.....

Comment les préparer ?
Passez les courgettes sous l'eau et séchez-les. Inutile de les peler. Coupez les deux extrémités trop dures pour être consommées. Les courgettes se prêtent à maintes découpages. Plus la découpe est fine, plus la cuisson sera courte.

Comment les cuisiner ?
Farinez-les avant de les poêler, elles seront ainsi croquantes et peu grasses.

Recette gourmande
Salade express. Emincez finement des jeunes courgettes crues. Retenez d'une vinaigrette à l'huile d'olive et moutarde. Saupoudrez de cerfeuil et d'ail hachés. Dégustez accompagné d'un blanc de poulet, de jambon ou de croûtons.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... de Mai à Septembre ...

fenouil.....



www.fraichattitude.com

fenouil.....

Comment le choisir ?
Choisissez votre fenouil avec des bulbes bien blancs, sans traces jaunâtres ou ligneuses. Complétez un petit bulbe par personne (plus gros, si le fenouil doit être cuit).

Recette gourmande :
Des lamelles de fenouil et des quartiers d'orange, arrosés d'huile d'olive et parfumés de cannelle font une délicieuse salade.

Petite astuce !
Le bulbe de fenouil présente de grosses tiges qui peuvent servir à parfumer un court-bouillon de viande ou de poisson.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... de Juin à Novembre ...

fraise & petits fruits rouges.....



www.fraichattitude.com

fraise & petits fruits rouges.....

framboise, cassis, groseille, mûre, myrtille

Comment les préparer ?
Pour les laver, passez-les simplement sous l'eau du robinet pour qu'ils conservent ainsi toute leur saveur.

Recette gourmande :
Soupe de fruits rouges : battez deux œufs, 1 dl de crème fraîche et de sucre. Recouvrez les fruits de ce mélange et glissez-les 3 mn sous le grill.

Un mariage étonnant !
Fraises et carottes râpées au persil servies avec une sauce au yaourt, citron, filet d'huile d'olive, sel & poivre.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

Fraise... de Mars à Juin
Petits fruits rouges... de Juin à Septembre ...

melon.....



www.fraichattitude.com

melon.....

Comment le choisir ?
Le melon se choisit lourd, ferme et odorant. La peau craquelée autour de son pédoncule comme son arôme, sont de bons indicateurs de sa qualité gustative.

Comment le préparer ?
Le melon se déguste tout simplement coupé en quartiers, débarrassé de ses pépins. À servir frais, mais non glacé pour un maximum d'arôme.

Astuce gourmande !
Agrémentez vos salades & brochettes de billes de melon réalisées avec une cuillère parisienne.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... de Juin à Septembre ...

pêche & nectarine.....



www.fraichattitude.com

pêche & nectarine.....

Comment les préparer ?
Pour les peler plus facilement, plongez-les 20 secondes dans l'eau bouillante, puis passez-les sous l'eau froide.

Comment les consommer ?
À croquer à tout moment de la journée pour les petites faims ou les petites soifs.

Astuce gourmande !
La pêche et la nectarine s'associent bien avec le citron, la menthe fraîche, le gingembre frais, la vanille, l'anis...

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... de Juin à Septembre ...

tomate cerise.....



www.fraichattitude.com

tomate cerise.....

Comment les choisir ?
Choisissez vos tomates fermes, charnues, uniformément rouges et brillantes, avec un pédoncule bien parfumé.

Comment les conserver ?
Pour que les tomates conservent toute leur saveur, évitez-leur le froid (pas de réfrigérateur !).

Petite astuce !
Pensez aux tomates cerise en apéritif. Dégustez-les entières, nature ou à la croque au sel, en brochette avec de la mozzarella ou encore farcies avec de la tapenade.

Interfel - Crédit photo : Philippe Dufour

... de Mai à Septembre ...



Paris, le 25 juin 2009

COMMUNIQUE DE PRESSE **Des fruits et légumes frais à l'hôpital.**

La Commission Innovation-Accessibilité d'Interfel lance le pilote « Fruits et Légumes frais à l'hôpital » de juin à août 2009 au Centre Hospitalier de Perpignan, dans le cadre de la politique alimentaire du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche. Il s'agit de distribuer chaque jour, en plus du repas, une mini- corbeille de fruits et de petits légumes à la croque, riche en couleurs et en goût que le patient pourra déguster dans la journée.

L'objectif est de promouvoir une offre alimentaire diversifiée et de bonne qualité gustative en milieu hospitalier « *pour faire des fruits et légumes une fête et trouver une forme de douceur* », affirme Jean Sales, initiateur du projet et Président de la Commission Innovation-Accessibilité d'Interfel.

Le projet s'est déroulé en partenariat avec l'hôpital, s'appuyant sur la collaboration entre le Service de restauration, les diététiciennes, les Services de maternité et d'endocrinologie et Interfel.

Pour ce pilote, une relation très étroite s'est établie entre le fournisseur, les producteurs de fruits et de légumes de la région et le Service de la restauration hospitalière.

Le ministère de l'agriculture a fait de l'accessibilité aux fruits et légumes une de ses priorités, ce pilote est destiné à être démultiplié s'il donne de bons résultats comme ce fut le cas pour l'opération expérimentale de distribution de fruits à l'école « un fruit pour la récré ».

Contacts presse :

Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche

Tél : 01 49 55 60 11

Interfel

Muriel Vény Tél : 01 49 49 18 82 - mail : m.veny@interfel.com

Vanessa Cuing Tél : 01 49 49 15 10 – mail : v.cuing@interfel.com

Contacts

Contacts INTERFEL :

Service Information-Communication

- Vanessa Cuing-Fléchet - Tel. : 01 49 49 15 10 - Mail. : v.cuing@interfel.com
- Muriel Vény - Tel. : 01 49 49 18 82 - Mail. : m.veny@interfel.com

INTERFEL

Interprofession des fruits et légumes frais

60 rue du Fbg. Poissonnière – 75010 Paris – Tél : 01.49.49.15.15 / Fax : 01.19.49.15.16

www.fraichattitude.com – www.interfel.com

Contact Presse du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

- Isabelle Ruault – Tel. : 01 49 55 60 11
- Leya Abasse – Tel. : 01 .49 .55 59 .82

