

Inter blocs

Journal interne • CHU Sainte-Justine Vol. 39, no 2 • Mars 2017

Spécial nutrition P. 4 à 9

À ne pas manquer dans cette édition :

- **Sous les projecteurs**
Subvention octroyée à une équipe en néonatalogie et la récipiendaire du prix d'excellence du CHUSJ... p. 10
- **Nouvelle parution aux Éditions du CHUSJ**
Frères et sœurs pour la vie - Complicités et rivalités... p. 10
- **Fondation**
Le Canadien Pacifique remet 1 M\$ à la recherche sur les cellules souches pour changer la vie des enfants atteints de malformations cardiaques... p. 12



CHU Sainte-Justine
Le centre hospitalier
universitaire mère-enfant

Université 
de Montréal

DANS CE NUMÉRO

- 2 Salon de la qualité et de l'innovation
- 3 Mot du PDGA du CHU Sainte-Justine
- 3 J'aimerais vous parler...
- 4 Sous la loupe
L'alimentation au-delà des nutriments
- 5 Mois de la nutrition
Programme 2017
- 6 La gestion des allergènes chez les patients
- 7 Centre de promotion de la santé
Soulignez le Mois de la nutrition à table en famille !
- 7 Allaitement
Le plus tôt, le plus souvent et le plus longtemps possible !
- 8 Que pensent nos clients des services Délipapilles ?
- 9 Nourrir la santé
L'avenir de l'alimentation dans les soins de santé
- 10 Sous les projecteurs
- Subvention octroyée à une équipe en néonatalogie
- Récipiendaire du prix excellence du CHU Sainte-Justine 2015-2016
- 10 Enseignement
Nouvelle parution aux Éditions du CHU Sainte-Justine
- 11 Des études à découvrir
- 12 Fondation
- Le bal des grands pour les petits - Réservez la date !
- Le Canadien Pacifique remet 1 M\$ à la recherche sur les cellules souches pour changer la vie des enfants atteints de malformations cardiaques

Interbloccs

Interbloccs est publié neuf fois par année par le Bureau de la direction générale, Communications et affaires publiques du CHU Sainte-Justine.

Disponible sur notre site : chusj.org 

Éditrice : Isabelle Demers,
présidente-directrice générale adjointe

Coordination : Josée Lina Alepin, Patsy Coulanges

Révision : Documens

Graphisme : Norman Hogue

Photographie : Stéphane Dedelis, Véronique Lavoie,
Alexandre Marchand et Charline Provost

Impression : QuadriScan

Vous pouvez joindre l'équipe d'*Interbloccs* par courriel à :

interbloccs.hs@ssss.gouv.qc.ca
ou par téléphone au 514 345-4663



Prochaine parution : avril 2017

Reproduction permise avec mention de la source

**Vous avez développé
des pratiques novatrices
dans votre secteur ?**

**Vous souhaitez
les faire connaître
à vos collègues
et à vos partenaires ?**



**Soyez du nombre
des exposants
au Salon de la qualité et de
l'innovation
qui se déroulera le
10 novembre 2017**

Dépôt des propositions avant le 31 mars 2017 !

**Le formulaire de proposition et les documents
d'information sont disponibles dans l'intranet !**



**Les pratiques novatrices se retrouvent
dans tous les secteurs d'activités, qu'ils soient cliniques,
administratifs ou techniques. Les membres de toutes les
directions et de tous les services sont invités
à soumettre une proposition.**

Mot de la PDGA



L'excellence et l'innovation au CHU Sainte-Justine : Tous y participent !

Par Isabelle Demers, présidente-directrice générale adjointe
du CHU Sainte-Justine

Au CHU mère-enfant, les valeurs d'excellence et d'innovation sont partagées à tous les paliers de l'organisation et à travers l'ensemble des secteurs d'activités.

On retrouve notamment ces valeurs dans des structures plus formelles comme celle des pôles d'excellence, mis en place en 2007. Dans l'accomplissement de notre mission, qui est d'améliorer la santé des mères et des enfants du Québec, l'intégration de la recherche, des soins et de l'enseignement permet d'accélérer le transfert et l'utilisation des connaissances auprès des patients et des équipes. C'est précisément au cœur de cette mission que s'inscrivent nos cinq pôles d'excellence qui constituent les forces vives du CHU en soins, en enseignement et en recherche. À travers chacun d'eux, Sainte-Justine est amené à assurer son leadership, au niveau national et international, dans les domaines suivants : cancers et maladies immunitaires;

maladies cardiovasculaires et cardiométaboliques; maladies musculosquelettiques et réadaptation; neurodéveloppement; et enfin périnatalité.

Plus concrètement, l'action de ces pôles permet une meilleure compréhension des problématiques et des maladies, une meilleure prévention en ciblant les déterminants intimement liés aux maladies, une meilleure guérison en innovant dans les pratiques et de meilleurs soins à travers une prise en charge personnalisée.

L'excellence et la force de ces pôles résident dans le niveau d'intégration des trois missions soins-recherche-enseignement, dans l'excellence du programme de recherche et du haut niveau d'expertise des équipes académiques et cliniques, dans les réseaux et partenariats mis en place, le transfert rapide des idées et des innovations et la reconnaissance du leadership.

D'autres structures de l'organisation favorisent la réalisation de ces valeurs comme, par exemple, à l'intérieur des Fonctions, de la plateforme de l'innovation et de toutes les directions et des équipes cliniques et non cliniques qui y contribuent, ainsi que dans l'intégration des initiatives reconnues, par exemple, le Salon de la qualité et de l'innovation ou le Gala reconnaissance qui soulignent l'apport et la contribution remarquables des personnes ayant fait preuve d'innovation et d'excellence dans leur domaine.

Toutes ces initiatives contribuent à enrichir la culture du CHU Sainte-Justine dans ses capacités à innover, à explorer, et à améliorer sans cesse la qualité des soins et des services aux enfants et aux mères. Et rappelons-nous que tous y contribuent de diverses manières !

J'aimerais vous parler...

... **en ce mois de la nutrition**, des équipes du CHU qui, de façons variées, travaillent à améliorer les multiples aspects reliés à l'alimentation et à la nutrition, et ce, pour le mieux-être de notre clientèle et du personnel. Mentionnons, entre autres, l'équipe du Service alimentaire qui a su innover en déclinant toute une gamme de nouvelles propositions alimentaires, autant pour le personnel que pour les patients. Le programme du Club des chefs, les ateliers de cuisine des-

tinés à améliorer le séjour des enfants hospitalisés, mis de l'avant par le Centre de promotion de la santé. Des chroniques sur la saine alimentation diffusées dans l'intranet, l'édition d'un recueil de recettes des employés, la création de la plateforme nutritionnelle novatrice du Centre CIRCUIT à l'intention des enfants à risques de maladies cardiovasculaires. Notons également le rôle des nutritionnistes cliniques qui sont impliquées dans diverses initiatives

innovantes telles que l'offre de service du Centre intégré du trouble de comportement alimentaire et la prise en charge nutritionnelle des traumatismes crâniens aux soins intensifs.

À l'intérieur de ce numéro, vous trouverez d'autres exemples concrets du travail de plusieurs de ces équipes qui font de l'alimentation et de la nutrition des secteurs innovants et engagés dans l'amélioration continue de nos soins et services.

SOUS LA LOUPE

L'alimentation au-delà des nutriments

Par Thao Bui, diététiste-nutritionniste, Département d'endocrinologie

Il ne se passe pas une journée sans qu'une personne me pose la fameuse question: «Quels aliments dois-je consommer pour obtenir assez d'un nutriment x et pour améliorer ma santé?»

La population prend de plus en plus conscience de l'incidence de l'alimentation sur sa santé et cherche à faire de meilleurs choix alimentaires. Parallèlement, les gens ont moins de temps à consacrer à la cuisine et privilégient les solutions faciles. L'industrie alimentaire a bien compris ce phénomène en créant sans cesse de nouveaux produits avec une valeur ajoutée: un pain blanc avec fibres, des biscuits aux antioxydants, du jus d'orange enrichi en calcium et même des produits destinés à se substituer à un repas.

Craignant de manquer de nutriments, le public saute sur ces denrées alimentaires transformées et supposément améliorées. Consommer des produits composés de maltodextrines de maïs, d'isolat de protéines de soya, de fibres de balle d'avoine ou d'autres ingrédients biscornus ne pose plus de problèmes tant qu'on obtient tous les nutriments désirés.

Le piège du «nutritionnisme»

L'importance que nous accordons aux nutriments et à leur impact sur notre santé, nous dispose à considérer les aliments comme étant la somme des nutriments qu'ils contiennent. Ce paradigme est décrit par Gyorgy Scrinis, réputé professeur de politique alimentaire de l'Université de Melbourne, et est appelé le «nutritionnisme». Ce paradigme constitue une approche réductrice de l'alimentation qui nous amène à nous concentrer sur l'effet d'un nutriment sur la santé et aussi à classer les aliments comme bons ou mauvais selon la présence ou non du nutriment désiré, peu importe le degré de transformation de l'aliment consommé. Or, la majorité des processus de transformation dégrade la qualité de l'aliment. Lorsqu'un aliment est consommé, ses nutriments sont assimilés, mais également des centaines d'autres molécules. Ces molécules agissent-elles en synergie et ont-elles un effet sur notre santé? La plupart des études effectuées en nutrition ne se concentrent que sur une mo-

lécule isolée en passant outre au fait qu'un aliment constitue un ensemble beaucoup plus complexe.

Il est donc prétentieux de considérer l'alimentation comme étant la simple somme des nutriments ingérés. Pourtant, le «nutritionnisme» a été utile dans bien des cas. La consommation d'aliments riches en vitamine C par les marins pour combattre le scorbut en est un exemple notoire. En tant que nutritionniste clinicienne, je m'aperçois que ce paradigme a aussi permis à la science de la nutrition de réaliser des avancées prodigieuses et d'effectuer des miracles tels que de nourrir des patients grâce à des solutions synthétiques qui comblent tous leurs besoins.

D'un autre côté, pour monsieur et madame Tout-le-monde, le «nutritionnisme» peut causer des ravages. Devant l'abondance d'informations qui circule sur la nutrition

ainsi que la multitude de choix de produits offerts, certains se sentiront confus et éprouveront de l'anxiété face à leur alimentation. D'autres, se sentiront habiles à prendre en main leur alimentation en tirant l'information sur Google. Malheureusement, un nombre grandissant de personnes s'improvisent «conseiller» en nutrition et véhiculent beaucoup d'informations inexactes, qui se révèlent parfois dangereuses.

Les nutritionnistes, en tant que spécialiste de la nutrition, ont comme rôle de guider la population dans cette cacophonie nutritionnelle. Notre défi? Ne pas tomber dans le piège du «nutritionnisme». Avant de comparer les valeurs nutritives des céréales à déjeuner, il est primordial d'aller à l'essentiel c'est-à-dire encourager le public à consommer des vrais aliments et non des nutriments.



Mois de la nutrition
Programme 2017



L'ALIMENTATION AU-DELÀ DES NUTRIMENTS

Présentation-Comprendre le rôle d'encadrement de la nutritionniste auprès de la population dans son apprentissage de la saine alimentation

Jeudi 16 mars, à 12 h
Auditorium 125/Visioconférence au FSS-005
Avec Thao Bui, Dt. P.,
du Département d'endocrinologie

NOUVEAUTÉS EN NUTRITION CHEZ LE NOURRISSON

Les dernières recommandations quant à l'introduction des aliments complémentaires, la prévention des allergies alimentaires, l'introduction des textures des aliments et les nouveaux modes d'alimentation dérivés

Vendredi 17 mars, à 12 h
Auditorium 125
Par Stéphanie Pernice, Dt. P., M. Sc.,
du Département de gastroentérologie,
hépatologie et nutrition

STAND PLEIN FEUX SUR LES NUTRITIONNISTES
DU CHU SAINTE-JUSTINE

Stand d'information avec quizz, posters scientifiques et plus!
Lundi 20 et mardi 21 mars, de 10h à 14 h
Auditorium 125
Jeudi 22 et vendredi 23 mars, de 10h à 14 h
Hall de l'entrée principale de Sainte-Justine

MIEUX INTERVENIR AUPRÈS DES JEUNES
POUR AMORCER LE CHANGEMENT

Conférence sur les moyens de susciter le changement ou l'adoption de saines habitudes de vie et sur l'acquisition de nouveaux outils pour mieux encadrer le changement de son patient
Lundi 27 mars, à 12 h
Auditorium 250
Avec Amandine Moukarzel, nutritionniste,
et Charles Olivier, kinésiologue, du Centre CIRCUIT
Pour plus d'informations, visitez le portail
www.centrecircuit.com

NOUVELLES RECOMMANDATIONS D'ASPEN 2017
EN NUTRITION ET SOINS CRITIQUES PÉDIATRIQUES

Les plus récentes recommandations nutritionnelles de l'American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN) et de la Society of Critical Care Medicine
Mardi 28 mars, à 12 h
Auditorium 125/Visioconférence au CSS-031
Avec Claire Desrosiers, Dt. P., du Département de chirurgie
et de traumatologie

LE SYNDROME DE RÉALIMENTATION : QUI, QUAND
ET COMMENT?

Prévenir le syndrome de réalimentation et identifier les patients à risque
Mercredi 29 mars, à 12 h
Auditorium 125/Visioconférence au FSS-005
Avec Einrika Siguineau, Dt. P., CNSC, du Département
de gastroentérologie, hépatologie et nutrition

Mars, Mois de la nutrition !
La nutritionniste à l'honneur !

Par Cinthia Olivier, chef professionnelle, Service de nutrition clinique, au nom de l'équipe des nutritionnistes-diététistes du CHU Sainte-Justine

L'édition 2017 du Mois de la nutrition braque les projecteurs sur la profession de la nutritionniste en milieu hospitalier. Saviez-vous que près d'une quarantaine de nutritionnistes travaillent au CHU Sainte-Justine? Une bonne majorité de ces professionnelles œuvrent au sein du Service de nutrition clinique à Sainte-Justine ou à Marie Enfant. Vous en trouverez aussi au Service alimentaire, au Centre de recherche et même au Centre de la promotion de la santé et au Centre CIRCUIT. Chacune d'entre nous met son savoir-faire et son expérience à profit pour les patients et la communauté du CHU Sainte-Justine.

Cette année, les nutritionnistes travaillant au CHUSJ se sont ralliées pour vous offrir une programmation diversifiée afin de vous faire découvrir toutes les facettes de leur profession et, bien sûr, de vous parler de nutrition !

Bonne découverte !

Cumulez des heures
de formation continue !

Pour chaque conférence suivie,
une attestation de présence
vous sera remise.



La gestion des allergènes chez les patients

Par Jany Dumont, spécialiste en procédés administratifs–Nutrition, et Isabelle Leblanc, adjointe à la chef du Service de diététique

Au Service de diététique, les allergies et intolérances sont traitées consciencieusement afin de diminuer les risques de réaction tout en préservant le plaisir de manger. Nous offrons donc aux patients une diète spécifique répondant à leurs besoins. Pour ce faire, l'ensemble du personnel du Service de diététique met en place des protocoles permettant d'exercer un contrôle efficace sur les aliments offerts à la clientèle. Ces protocoles s'effectuent de la réception des aliments jusqu'aux recettes finales.

Pour les patients, les allergènes sont gérés pour tous les aliments et toutes les recettes sans exception. La gestion des allergènes s'effectue en respectant les trois étapes suivantes : les aliments, le logiciel de traitement de menu et la manipulation des aliments.

1

Les aliments

Une fiche technique est créée par une diététiste/nutritionniste du Service de diététique pour chaque aliment (ex. : base de bouillon de poulet, céréales, chapelure, yogourt, etc.). Sur chaque fiche, tous les allergènes sont répertoriés. Au besoin, les fabricants peuvent être contactés afin de valider certaines informations, par exemple le type d'huile végétale utilisé ou encore que le produit n'a pas été contaminé par d'autres allergènes à l'usine de production. Au CHU Sainte-Justine, environ 600 aliments destinés aux patients font l'objet d'une fiche technique.

Tous les aliments sont susceptibles de changer de marque selon nos différents contrats d'approvisionnement alimentaire. Chaque contrat regroupe un ensemble d'aliments semblables (ex. : confitures, poisson, viandes, fruits et légumes, etc...). Étant donné que tous les contrats du CHU Sainte-Justine sont administrés par le regroupement d'achats Approvisionnement – Montréal, les aliments sont susceptibles de changer de marque selon la durée des contrats, soit entre six mois et deux ans. La mise à jour de ces fiches est donc un travail en continu.



2

Le logiciel de traitement de menu

Tous les aliments servis aux patients sont entrés un à un dans notre logiciel de traitement de menu *WinVision* par la diététiste/nutritionniste responsable. Pour chaque aliment, les allergènes indiqués sur la fiche technique sont codés dans ce logiciel.

Toutes les recettes servies aux patients sont également entrées une à une dans *WinVision*. La gestion des allergènes des recettes est réalisée de façon automatique par le logiciel à partir des allergènes déjà codés pour chaque aliment présent dans la recette.

Ainsi, puisque tous les aliments et recettes sont configurés dans *WinVision*, un patient ayant par exemple une allergie aux œufs, ne pourra commander aucun aliment et/ou recette contenant cet ingrédient. Le logiciel empêche donc la sélection des aliments et recettes défendus tel que le pain blanc et les crêpes qui contiennent des œufs.

3

La manipulation des aliments

Les risques de contamination sont particulièrement présents au moment de la manipulation et de l'entreposage des aliments. Les employés reçoivent régulièrement des formations pour éviter les risques de contamination. Par exemple, une formation sur les allergènes alimentaires est offerte à tous les nouveaux employés du Service, en plus de la formation en hygiène et salubrité alimentaires « Manipulateur d'aliments » offerte par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Comme vous pouvez le constater, de nombreux aspects sont impliqués dans la gestion des allergènes au Service de diététique : fournisseurs, étiquetage, production, personnel, techniques, etc. Ayant à cœur la santé et le bien-être des patients, la sensibilisation ainsi que la formation demeurent les éléments clés de cette gestion afin de réduire les risques de contamination et de réaction au minimum.



Centre de promotion de la santé

Soulignez le Mois de la nutrition à table en famille !

Par Martine Fortier, responsable du Centre de promotion de la santé, et Anic Morissette, agente de planification, programmation et recherche

Une manière simple et efficace de faire grandir chez les enfants le plaisir de bien s'alimenter est de prendre goût à cuisiner en famille.

La famille joue un grand rôle dans la transmission des compétences alimentaires et culinaires. Pourquoi ne pas profiter du Mois de la nutrition pour s'asseoir en famille, regarder les horaires de chacun et fixer les moments les plus propices pour cuisiner vos repas préférés et partager les responsabilités. Demander à l'enfant de trouver une nouvelle recette à essayer en famille et l'impliquer dans la préparation du repas s'avèrent une excellente façon d'accroître son sentiment de fierté et d'autonomie.

Cuisiner avec les enfants comporte de nombreux avantages. Ces moments favorisent entre autres les échanges, où chacun peut raconter sa journée, demander et recevoir des conseils liés à des situations vécues.

Ils permettent aussi l'apprentissage de la lecture, ils stimulent tous les sens et la curiosité face à la nourriture. Tout un menu !

En plus, il s'agit d'une belle occasion de passer du temps en famille et de léguer aux enfants de bonnes habitudes alimentaires.

Un bon truc pour planifier la préparation des repas : faites une liste de recettes simples et appréciées par tous les membres de votre famille. Si vous manquez d'inspiration, plusieurs ressources sont disponibles : émissions de télé, sites Web, blogues et livres de recettes, sans oublier le **Recueil de recettes des employés** qui a connu un grand succès. C'est pour cette raison que l'équipe de la Promotion de la santé vous invite à participer à la 2^e édition du concours *Partagez vos recettes*.



Concours Partagez vos recettes

2^e édition

L'équipe de la Promotion de la santé vous invite à soumettre votre délice culinaire qui marche à tout coup !

Lors des activités du Mois de la nutrition, Kim et Anic recueilleront vos recettes au stand du :

Centre de promotion de la santé,
le jeudi 23 mars, de 10 h à 14 h
Hall de l'entrée principale

En participant, vous courez la chance de voir votre recette publiée dans le prochain recueil de recettes des employés du CHUSJ.

Allaitement

Le plus tôt, le plus souvent et le plus longtemps possible !

Par Audrey Larone Juneau, cadre-conseil en sciences infirmières, et Mélissa Savaria, consultante en allaitement

Le 11 février s'est déroulée la **10^e Journée de la méthode Kangourou**. Lors de cet événement, les parents étaient invités à prendre leur bébé en peau-à-peau. Des photographes professionnelles étaient présentes afin d'immortaliser ces beaux moments.

À cette occasion, Isabelle Parent, la maman d'un bébé qui a déjà été hospitalisé en néonatalogie, a dévoilé et offert une toile créée spécialement pour l'unité, et a remis également une somme d'argent amassée lors d'un vernissage, qui permettra l'acquisition de plusieurs chaises dédiées à la pratique de la méthode Kangourou.

Cette méthode est reconnue pour apporter de nombreux effets bénéfiques aux nouveau-nés, tels qu'une plus grande stabilité physiologique, un meilleur contrôle de la douleur et un meilleur développement neuromoteur. Cette intervention permet également aux parents de développer un lien d'attachement avec leur enfant et favorise la production de lait maternel.

La méthode kangourou doit être encouragée le plus tôt possible dans la vie de l'enfant, le plus souvent, et le plus longtemps possible.



Crédit photo : Véronique Moisan

Que pensent nos clients des services Délipapilles ?

Par Josée Lavoie, chef du Service alimentaire, DSTH

L'année 2016 a été une année très importante dans l'évolution des services offerts à l'ensemble des clientèles du CHU Sainte-Justine : lancement du service aux chambres, reprise des activités de l'ancien casse-croûte par le Service alimentaire et gestion des machines distributrices.

Ces changements ont signifié beaucoup de défis pour nos équipes nouvellement agrandies qui ont dû modifier leur façon de faire, s'installer dans de nouveaux espaces, apprivoiser une nouvelle clientèle, etc. Il est d'ailleurs impossible de passer sous silence leur travail exceptionnel et leur dévouement. Ils sont tous au cœur même du succès de chacune de ces implantations et nous les remercions !

Résultats des sondages

Afin de pouvoir mieux servir la clientèle et faire évoluer nos services selon les besoins spécifiques de chacun, nous avons effectué en janvier dernier deux sondages de satisfaction auprès des patients et du personnel.

Voici les résultats !



Pour les patients : Ils sont TRÈS satisfaits des repas et collations qui leur sont servis (**taux de satisfaction de 97 %**) !

Les commentaires reçus nous ont permis de revoir ce qui est fait et d'apporter les modifications nécessaires pour mieux répondre aux attentes de la clientèle comme :

- Permettre le sel et le poivre à volonté pour ceux n'ayant pas de limitation
- Servir toujours des aliments assez chauds
- Éviter les délais de livraison trop longs à certains moments de la journée
- Pouvoir manger en famille. (Nous y travaillons actuellement !)



Pour le personnel : les sondages réalisés auprès de 175 répondants nous ont permis de constater que la clientèle demeure satisfaite à **93 % des services offerts à la cafétéria et à 80 %, à l'aire de restauration Délipapilles**. Quant au sondage du CRME, il devra être refait sous une autre forme à cause du faible taux de réponse.

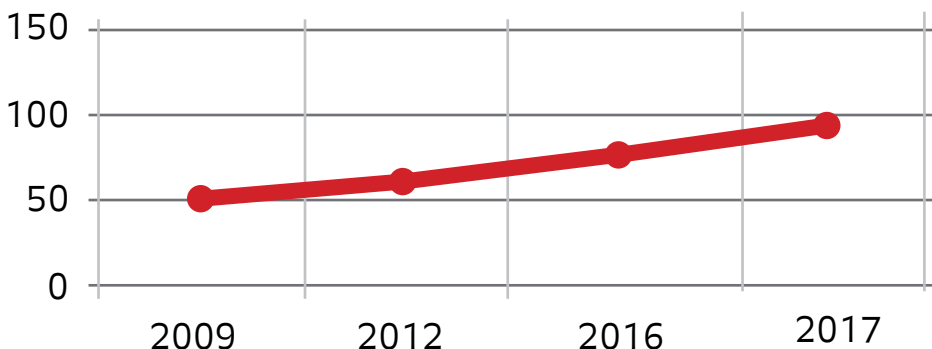
Les nombreux commentaires recueillis nous ont aidés à corriger le tir et à apporter déjà des changements :

- Pour les végétaliens mécontents : des bols-repas, sandwichs et salades préparés par le restaurant **Aux Vivres** sont dorénavant offerts dans nos installations.
- Les papilles plus aventureuses seront servies prochainement avec l'arrivée de mets asiatiques, offerts une fois par semaine au coin découverte de l'aire de restauration.
- Un micro-ondes sera ajouté pour ceux qui réchauffent leur repas afin de réduire l'attente.

Les délais d'attente à la station du *Grill* ont été cités comme problématiques. Nous envisageons donc de nouvelles façons de faire telles qu'une borne de commande où les clients commanderaient dès leur arrivée ce qu'ils souhaitent. Un tel système permettrait aux équipes de faire une meilleure planification des aliments à préparer.

Nous avons priorisé les changements selon les résultats obtenus, mais soyez assuré que nous tiendrons compte de tous les commentaires laissés. Nous vous informerons des modifications à venir !

Taux de satisfaction des patients



Au fil des ans, le taux de satisfaction a connu une augmentation significative et constante.

Nourrir la santé

L'avenir de l'alimentation dans les soins de santé

Par Josée Lavoie, chef du Service alimentaire, DSTH

Créé par La fondation de la famille J.W. McConnell en collaboration avec divers organismes des domaines de l'alimentation et de la santé, le programme *Nourrir la santé* est une communauté nationale de pratique réunissant des personnes novatrices et désireuses de façonner l'avenir de l'alimentation dans les soins de santé.

Pour son programme de leadership novateur, *Nourrir la santé* a sélectionné 25 personnes du domaine de l'alimentation dans les soins de santé issues de tous les coins du pays. C'est avec fierté que j'annonce que je représenterai le CHU Sainte-Justine au sein de la cohorte pour les deux prochaines années!

Dans le cadre de ce programme, mes collègues et moi serons amenés à collaborer à l'élaboration de stratégies, de pratiques et de politiques en vue de bâtir une culture alimentaire qui nourrit les patients, le personnel et la collectivité. Voici notre objectif principal : « Trouver une orientation en réfléchissant à des questions complexes actuelles et en suggérant des moyens pour que les établissements puissent mettre en place des approches novatrices qui reconnaissent l'incidence de l'alimentation sur l'expérience patient, la vitalité économique et le bien-être environnemental ». L'alimentation étant au cœur du processus de guérison du patient, pourquoi ne pas lui redonner la place qui lui revient ?

Historiquement, la coupure entre l'alimentation et les soins reflète la perspective à court terme qui domine les soins actifs. L'alimentation est comparée à d'autres composantes des soins cliniques au moment d'élaborer un budget, ce qui force le milieu à choisir entre l'alimentation ou un nouvel appareil médical. Cette nouvelle communauté de pratiques souhaite donc amener les décideurs de la santé à réaliser que les gagnants de l'avenir seront ceux qui s'efforceront de bien saisir les liens entre l'alimentation, la culture, la santé et les soins et qui intégreront la nourriture comme stratégie de santé dans l'ensemble de leurs services.



Au cours des dernières années, le CHU Sainte-Justine a su innover en ce qui a trait à l'offre alimentaire pour les différentes clientèles :

- **Pour les patients**

Le déploiement en janvier 2016 du service aux chambres Délipapilles.

- **Pour le personnel et les visiteurs**

- La reprise des activités de l'ensemble des aires de restauration du CHU par l'équipe du Service alimentaire. Ce changement a permis d'offrir à la clientèle mieux et plus, et ce, à coût moindre.
- La commodité de payer en argent comptant, par déduction à la source ou par carte débit ou de crédit.

- **Et tout ceci n'est qu'un début !**

L'avenir de l'alimentation au CHU Sainte-Justine

Le Service alimentaire a décidé de toucher à la base de ce que nous vous offrons, la nourriture ! Au cours des prochaines années, nous ferons en sorte :

- D'augmenter la proportion d'achats d'aliments locaux et biologiques pour l'ensemble des clientèles
- De permettre à tous d'avoir accès à une alimentation innovante et diversifiée (végétarienne, sans gluten, etc.)
- D'assurer l'implantation de pratiques de développement durable telles que la récupération de matières organiques.

Toutes ces améliorations sont possibles grâce à l'accord et à l'appui de la direction. Nous espérons que vous prendrez part à ce mouvement, et soyez assurés que nous travaillerons vigoureusement à faire mieux pour l'avenir de chacun de vous !

Sous les projecteurs

Subvention octroyée à une équipe en néonatalogie

L'équipe des soins intensifs néonataux du CHU Sainte-Justine collaborera à une communauté virtuelle d'amélioration continue des pratiques infirmières avec cinq autres unités de néonatalogie (le Centre universitaire de santé McGill, le CHU de Québec, l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont, le CHU de Sherbrooke et l'Hôpital général juif) ainsi que quatre universités québécoises. Le but de ce partenariat est d'harmoniser et de faciliter l'implantation des meilleures pratiques infirmières afin d'améliorer les soins accordés aux nouveau-nés et à leurs familles. L'allaitement, le contact peau à peau, les soins du développement et les soins centrés sur la famille

seront les sujets au cœur de cette collaboration. La Fondation de l'Ordre des infirmières et infirmiers du Québec a octroyé la subvention «*Pour mieux soigner*» d'une valeur de 250 000 \$, aux six unités de soins intensifs néonataux afin de favoriser le développement des enfants prématurés et l'implication des parents par l'optimisation des meilleures pratiques infirmières, notamment par la promotion de la santé.

De gauche à droite : Sonia Semenic, inf., Ph.D. chercheuse au CUSM et professeure agrégée à l'École des sciences infirmières Ingram de l'Université McGill, Marilyn Aita, inf., Ph.D. chercheur actif au centre de recherche du CHUSJ et professeure agrégée à la Faculté des sciences infirmières de l'UdeM et Audrey Larone Juneau, ccsi, CHUSJ, responsable principale du projet pour les milieux cliniques.



Récipiendaire du prix d'excellence du CHU Sainte-Justine 2015-2016

Décerné annuellement à l'étudiant qui obtient la meilleure note à l'examen de pédiatrie de la Faculté de médecine de l'Université de Montréal, le prix d'excellence du CHU Sainte-Justine 2015-2016 a été remis à **Mme Marie-Michèle Plante** par le Dr Fabrice Brunet, président-directeur général du CHU Sainte-Justine, et par la Dre Christine Boutin, directrice de l'Enseignement. Toutes nos félicitations !



Enseignement

Nouvelle parution aux Éditions du CHU Sainte-Justine

Par Marise Labrecque, responsable des Éditions CHU Sainte-Justine, Direction de l'enseignement

Frères et sœurs pour la vie *Complicités et rivalités*

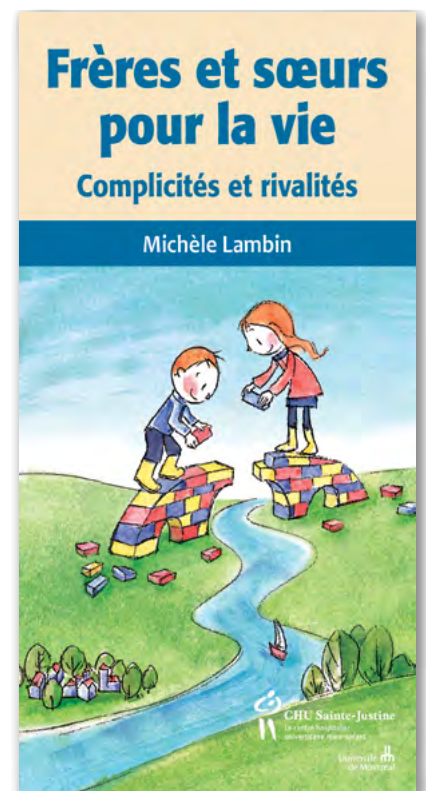
Michèle Lambin

Collection du CHU Sainte-Justine pour les parents
2016 – 184 pages – 21,95 \$

Les liens que tissent les frères et sœurs au fil du temps oscillent constamment entre harmonie, solidarité, zizanie et rivalité. Ils peuvent apporter leur lot de questionnements et de culpabilité aux parents. Michèle Lambin nous propose ici un ouvrage qui aborde les relations fraternelles sous divers angles : le rôle des parents, l'influence du rang occupé dans la fratrie, l'importance du jeu comme formidable pont entre les membres de la famille, les sources de complicités et de rivalités, les diverses réalités familiales (adoption, monoparentalité, recomposition) et les situations particulières (maladie, tempérament particulier de l'enfant).

Invitant à prendre en compte les histoires de vie de chacun, ce livre répond aux questions que se posent les parents sur la façon de rendre harmonieuses les relations frères-sœurs. Plaidoyer pour une vie de famille ouverte, dynamique et sensible, source de réflexion et d'encouragement, *Frères et sœurs pour la vie* soutient toute la famille afin qu'elle puisse rester un lieu privilégié d'amour, d'apprentissage et de développement des enfants.

Michèle Lambin est travailleuse sociale, conférencière et formatrice depuis plus de 35 ans. Elle accompagne les jeunes et leur famille en les aidant à traverser les périodes de crise, à découvrir un nouvel équilibre, à explorer des façons d'être plus heureux. Elle est aussi l'auteure de l'ouvrage *Aider à prévenir le suicide chez les jeunes*.



Des études à découvrir

Par Maude Hoffmann, technicienne en communications, Direction de la recherche

Les conditions intra-utérines peuvent influencer sur le développement cérébral

Une nouvelle étude de **Linda Booij**, Ph.D. publiée dans la revue *Human Brain Mapping*, explique le rôle que peut jouer le milieu intra-utérin dans le développement des processus cérébraux. L'équipe de recherche a suivi des couples de jumeaux génétiquement identiques de la naissance jusqu'à l'adolescence. Puisqu'ils partagent le même environnement prénatal, les fœtus gémellaires ont de nombreuses caractéristiques communes. Pourtant, à la naissance, ils peuvent afficher un poids différent. Cette différence de poids doit résulter de facteurs spécifiques agissant dans l'utérus, comme un meilleur positionnement ou un meilleur accès à de la nourriture. Des travaux précédents ont prouvé que le poids à la naissance constitue un indice du développement cérébral. Dans la présente étude, l'équipe a démontré que chez les jumeaux génétiquement identiques les variations de poids à la naissance s'accompagnent de différences structurales au niveau du cortex, une zone du cerveau qui joue un rôle essentiel dans la régulation émotionnelle et les processus cognitifs.



Le système immunitaire est influencé par le statut social



Photo : Muhammad Mahdi Karim

Selon une étude menée par **Luis Barreiro**, Ph.D. publiée dans *Science*, deux individus ayant accès aux mêmes ressources alimentaires, aux mêmes soins de santé et affichant les mêmes comportements ont des réponses immunitaires différentes aux infections selon qu'ils ont un statut social élevé ou précaire. Pour démontrer la base biologique de l'influence du statut social sur le système immunitaire, l'équipe de recherche a combiné la génomique avec la manipulation du statut social chez 45 femelles macaques, une espèce proche des humains qui ont une hiérarchie sociale linéaire et stable. En analysant les résultats, l'équipe a découvert que les cellules des macaques ayant un faible statut social réagissaient aux infections avec une réponse pro-inflammatoire plus forte que celle des individus de haut statut social. Une forte inflammation des tissus ou organes infectés peut sauver la vie de l'individu malade, mais une inflammation disproportionnée peut endommager les organes et laisser des séquelles. Cela pourrait expliquer en partie pourquoi les gens ayant un statut social précaire ont un plus grand risque de souffrir de problèmes cardiovasculaires et de maladies inflammatoires. Pour leur part, les macaques jouissant d'un haut statut social ont manifesté une réponse immunitaire antivirale plus forte que ceux ayant un faible statut social.

Fumée secondaire et petite enfance

Une étude dirigée par **Linda Pagani**, Ph.D. publiée dans *Indoor Air*, la revue scientifique officielle de l'International Society of Indoor Air Quality and Climate, démontre que plus les enfants en bas âge sont exposés à la fumée du tabac dans leur foyer, plus ils sont à risque d'adopter un comportement antisocial à l'égard des autres, de manifester de l'agressivité proactive et réactive, d'avoir des problèmes de conduite à l'école et de décrocher à 12 ans. On savait déjà que le tabagisme passif met les enfants à risque de développer des problèmes de santé à court et à long terme. Cependant, pour la première fois, les données de l'étude donnent à penser qu'il pose aussi des risques pour les systèmes cérébraux en développement qui régissent les décisions comportementales, la vie sociale et émotionnelle, et la fonction cognitive.



Sur le Web

Pour lire les communiqués complets, écouter des entrevues avec nos chercheurs ou découvrir d'autres études, visitez la section **Médias** sur le site Web du Centre de recherche à recherche.chusj.org



Fondation

Par Fanny Huot-Duchesne, conseillère stratégique, communications, Fondation CHU Sainte-Justine

Le bal des grands pour les petits – réservez la date !

C'est avec enthousiasme que la Fondation CHU Sainte-Justine vous convie au traditionnel et prestigieux **Bal de Sainte-Justine**, qui aura lieu le **24 mars** prochain au Salon 1861. Pour sa 16^e année, l'évènement vise à amasser 150 000\$ (net). Cette somme contribuera au financement du Centre d'excellence en soins intensifs du nouveau-né du CHU Sainte-Justine, afin d'offrir un avenir en santé à tous les bébés à naître.

Pour l'occasion, le comité organisateur et le parrain de l'évènement, Francisco Ranz, vous invitent à une soirée mémorable à la hauteur des dernières éditions. L'évènement débutera avec le fameux Cocktail d'inauguration, une réception privée favorisant le réseautage. La soirée se poursuivra avec le Bal où quelque 1 000 personnes danseront grâce aux DJ invités et profiteront du bar ouvert, des stations culinaires et des nombreuses surprises!

Participer au Bal de Sainte-Justine, c'est le chic et la classe pour une bonne cause; c'est offrir à des enfants la chance de grandir en santé.



Le 24 mars : conjuguez célébrations et philanthropie !

Pour acheter vos billets pour le Bal de Sainte-Justine ou faire un don : www.balsaintejustine.org

Suivez-nous sur les médias sociaux :



Le Canadien Pacifique remet 1 M\$ à la recherche sur les cellules souches pour changer la vie des enfants atteints de malformations cardiaques

Le 27 février dernier, le président et chef de la direction du Canadien Pacifique était de passage au CHU Sainte-Justine afin de remettre un don extraordinaire de 1 M\$ destiné à la recherche sur les cellules souches, un second souffle pour les enfants souffrant de malformations cardiaques congénitales complexes. Aujourd'hui, patients et experts se sont réunis pour reconnaître les répercussions majeures qu'aura un tel soutien sur la recherche au CHU Sainte-Justine, ainsi que la priorité nationale qui est accordée à la recherche en matière de nouvelles technologies novatrices sur les cellules souches.

Grâce à son engagement exemplaire, le Canadien Pacifique rendra possible la création de la première plateforme de recherche en cellules souches et médecine régénératrice pédiatrique au Québec. « Ces fonds permettront l'achat de nouveaux équipements et le recrutement d'un nouveau chercheur, afin d'accélérer significativement la recherche fondamentale, et plus précisément d'identifier les mécanismes qui forment le cœur et les moyens d'intervention pouvant stopper la progression des maladies cardiaques chez les enfants », a souligné le **Dr Gregor Andelfinger**, cardiologue pédiatre au CHU Sainte-Justine et professeur-chercheur adjoint au Département de pédiatrie de l'Université de Montréal. « Nous souhaitons mettre en place une usine biologique capable de produire des tissus cardiaques à partir de cellules souches », a-t-il ajouté.



La recherche demeure le meilleur moyen de comprendre, d'améliorer le traitement et de guérir les malformations cardiaques congénitales. La malformation cardiaque congénitale constitue la malformation à la naissance la plus fréquente au monde, touchant 1 enfant sur 80 au Canada chaque année. Plusieurs des enfants atteints finissent par développer une insuffisance cardiaque qui leur est fatale.

Du fond du cœur, merci au Canadien Pacifique qui permet d'ouvrir la voie à de nouveaux traitements révolutionnaires !