

Inter blocs

Journal interne • CHU Sainte-Justine • Vol. 41, no 2 • Mars 2018

À NE PAS MANQUER DANS CETTE ÉDITION :

MOT DU PDG : BONNE SEMAINE DE LA QUALITÉ
ET DE L'INNOVATION! 2

SEMAINE DE L'INNOVATION 8 9

PERFO + : LA GESTION INTÉGRÉE DES RISQUES 10 11

Du nouveau dans votre assiette Mars, mois de la nutrition



CHU Sainte-Justine
Le centre hospitalier
universitaire mère-enfant

Université
de Montréal

DANS CE NUMÉRO

- 2 **L'allaitement au CHU Sainte-Justine**
Un vent nouveau au CHUSJ
- 3 **Mot du PDG du CHU Sainte-Justine**
- 3 **J'aimerais vous parler...**
- 4 **Coup d'œil sur l'équipe de Délipapilles!**
- 5 **Créez votre repas sur mesure : l'offre de menu de Délipapilles**
- 6 **Le meilleur déchet est celui qu'on ne génère pas!**
- 6 **À la découverte d'une tendance alimentaire 2018**
- 7 **Centre de promotion de la santé**
Invitation à découvrir le pouvoir des aliments
- 8 **Perfo +**
La gestion intégrée des risques
- 9 **La gestion intégrée des risques : un outil essentiel pour la DSTH**
- 10 **Semaine de la qualité et de l'innovation**
- 13 **Le CHUSJ dans les médias**
- 14 **La grande migration Lotus vers Outlook**
- 14 **Des études à découvrir**
Nos chercheurs remportent un vif succès dans le cadre du concours de subventions Projet des IRSC
- 15 **La méthode Kangourou : bien plus qu'un simple câlin!**
- 15 **Enseignement**
Nouvelle parution aux Éditions du CHU Sainte-Justine
- 16 **Fondation**
Kurling for Kids : un partenaire d'exception qui sème l'espoir
La 12e édition du Mois des Câlin de Sainte-Justine consolide son engagement envers les enfants atteints de troubles du neurodéveloppement

Interblocs

Interblocs est publié neuf fois par année par la Direction des communications du CHU Sainte-Justine.

Disponible sur notre site : chusj.org

Éditrice : Anne-Julie Ouellet, directrice des communications

Coordination : Emilie Trempe et Nicole Saint-Pierre

Révision : Documens

Graphisme : Evi Jane Kay Molloy

Photographie : Stéphane Dedelis, Véronique Lavoie, Alexandre Marchand, Charline Provost, Caroline Lessard et Marie-Ève Nagant

Impression : Imprimerie CHU Sainte-Justine

Vous pouvez joindre l'équipe d'Interblocs par courriel à :

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

Prochaine parution : avril 2018

Reproduction permise avec mention de la source

L'allaitement au CHU Sainte-Justine

Un vent nouveau au CHUSJ

Par Sabrina Ourabah, agente de planification, programmation et recherche, Centre de promotion de la santé

Depuis plus de deux ans, divers travaux ont été lancés par une belle équipe dans le but de bonifier l'information aux familles et l'accompagnement des intervenants et de rendre l'environnement favorable à l'allaitement maternel au CHU Sainte-Justine. Pour mener à bien cette démarche d'amélioration continue en allaitement, la structure du travail a été réorganisée et permet maintenant la collaboration de plusieurs services. Les actions sont menées dans un souci de transversalité afin d'être élargies à l'ensemble des trajectoires de soins. À partir des besoins exprimés par les familles et les intervenants, et en se fondant sur une démarche rigoureuse et des connaissances scientifiques, les équipes dédiées à la promotion de l'allaitement mettent toute leur expérience et leur compétence à profit pour faire évoluer les diverses pratiques dans notre milieu.

Afin de poursuivre la coordination de ce dossier, Annie Lacroix, chef des processus d'amélioration continue et des pratiques spécialisées en soins infirmiers à la Direction des soins infirmiers, s'est jointe à Martine Fortier, adjointe au directeur de la DAMU et responsable du Centre de promotion de la santé. Tout est maintenant en place pour mener, faire évoluer et mettre de l'avant diverses stratégies en allaitement, en collaboration avec les équipes, pour mieux répondre aux besoins des familles et des intervenants, et ce, dans l'ensemble du CHUSJ.



Annie Lacroix et Martine Fortier

Mot du PDG



Bonne semaine de la qualité et de l'innovation!

par Fabrice Brunet

Chaque année, nous célébrons l'ensemble des innovations et des actions réalisées par nos équipes pour améliorer la santé des mères et des enfants. Encore une fois, vous allez pouvoir assister durant cette semaine à l'expression de la créativité, de l'excellence et de l'implication de tous les acteurs du CHU, et ce, dans tous les domaines.

Qu'il s'agisse des soins, de la recherche, de l'enseignement ou des services, par exemple, les laboratoires, les services alimentaires ou l'imagerie médicale, le CHU Sainte-Justine utilise la créativité de ses équipes et remet en question ses pratiques pour créer un environnement de plus en plus adapté aux besoins des mères et des enfants et développer, au niveau des équipes, un sentiment d'appartenance à une grande famille.

Cette année, de nombreux partenaires se joignent à nous pour illustrer le rôle sociétal de notre CHU qui, au-delà de la prise en charge des patients et des familles, s'inscrit dans une vision d'acteur principal de la société.

L'influence qu'exerce le CHU dans la prise de décisions touchant les grands enjeux de société sera illustrée, entre autres, par des exemples de prise en charge personnalisée des enfants et des mamans, d'organisation du système de santé, de développement économique, d'évaluation des technologies, de nouvelles formulations médicamenteuses pédiatriques ainsi que de développement académique.

Une attention particulière sera accordée à l'humanisation au cœur de la transformation de notre système de santé et ce, dans tous les aspects de l'intelligence collective, de l'environnement thérapeutique et des relations interpersonnelles.

Nous allons partager et exprimer notre vision pour les mères et les enfants du Québec à travers un ensemble d'actions concrètes issues d'une entreprise innovante : le CHU Sainte-Justine.

Nous vous attendons et vous invitons à venir exprimer vos points de vue et partager vos expériences avec nous et avec les divers intervenants de la semaine de la qualité et de l'innovation.

J'aimerais vous parler de...

Par Fabrice Brunet, président-directeur général du CHU Sainte-Justine

...de notre approche systémique de l'innovation.

Ces dernières années, le CHU Sainte-Justine a renforcé son approche systémique de l'innovation. Le but est de faciliter l'innovation afin d'améliorer la santé de la population et ce, tout au long du cycle de l'innovation, de la définition du besoin ou de l'idée à son expérimentation, son implantation, l'évaluation d'impacts et sa valorisation. Cette approche intègre des équipes dédiées à l'innovation, telles que la plateforme de l'innovation, les pôles d'excellence, les fonctions, l'École de gestion Sainte-Justine, le Technopôle en réadaptation et l'institut TransMedTech, ainsi que l'ensemble des directions de soins, professionnelles, universitaires et de soutien qui viennent soutenir les équipes dans leurs projets d'innovation par leur savoir et leur sa-

voir-faire en innovation en santé. Cette approche englobe également des partenaires universitaires, des organisations sans but lucratif, des réseaux de connaissances nationaux et internationaux et des entreprises privées.

Durant la Semaine de la qualité et de l'innovation, nous allons saisir l'occasion de positionner le CHU Sainte-Justine comme un pionnier en matière d'innovation en santé en consolidant notre approche de l'innovation en une Maison de l'innovation intégrée et transversale.

Soyez des nôtres, du 5 au 12 avril, pour en apprendre plus sur la Maison de l'innovation!

Coup d'œil sur l'équipe de Délipapilles!

Par Jeanne Lapointe Dt. P., adjointe au chef de service de diététique

En ce mois de la nutrition, soulignons le travail d'une équipe essentielle dans la réalisation des nombreux projets du service alimentaire Délipapilles et plongeons dans le quotidien des techniciennes en diététique du CHU Sainte-Justine!

Concrètement, être technicienne en diététique au CHU Sainte-Justine, c'est faire partie d'une équipe de 23 techniciennes qui s'impliquent dans cinq différents secteurs requérant tous des aptitudes spécifiques :

1 EN NUTRITION CLINIQUE : LE LIEN AVEC LE PATIENT

Chaque jour, quatre techniciennes en diététique s'affairent à la prise de commande des repas du service aux chambres pour les patients, mais leur rôle dépasse la simple prise de commande. En effet, leur mandat consiste à :

- s'assurer que le patient reçoit un repas qui convient à son régime thérapeutique, ses restrictions et allergies alimentaires:

- collaborer avec les nutritionnistes cliniciens:

- aider le patient dans ses choix alimentaires, lui proposer des solutions de rechange pour lui permettre de se nourrir malgré les restrictions parfois nombreuses :

- faire la promotion d'une saine alimentation:

- traiter les demandes de formule pour nourrissons et de formules de nutrition entérale.

2 AU LABORATOIRE DE LAIT DE NÉONATOLOGIE : LA PRÉCISION

Chaque jour, deux techniciennes en diététique sont responsables de la préparation du lait pour les patients de l'unité de néonatalogie. Ce travail méticuleux consiste à :

- préparer, adapter et vérifier les boires et les gavages selon les indications des unités de soin ou de la nutritionniste:

- manipuler et enrichir le lait maternel et le lait humain de la banque de lait d'Héma-Québec:

- respecter les procédures d'hygiène et de salubrité:

- fournir les renseignements aux mamans en ce qui a trait aux procédures en place et à la conservation du lait maternel.

4 À LA CLINIQUE D'IMMUNOTHÉRAPIE ORALE (CITO) : LA MINUTIE

L'ouverture récente de la clinique CITO a permis d'élargir le champ d'expertise de notre équipe.

Le travail de la technicienne en diététique consiste à :

- préparer les doses d'allergènes en pesant avec précision les différents aliments:

- respecter les procédures d'hygiène et éviter les risques de contamination croisée:

3 AUX ACHATS : L'INNOVATION

La technicienne aux achats se doit d'avoir une vue d'ensemble du service. Son rôle consiste entre autres à :

- gérer les inventaires et les commandes d'aliments et de produits du laboratoire de lait:

- veiller à ce que les produits soient disponibles pour chaque secteur:

- gérer les ruptures de stocks et les changements de contrats:

- assurer le suivi avec les fournisseurs en ce qui concerne les rappels d'aliments et de produits non conformes:

- être constamment à l'affût de nouveautés afin d'améliorer l'offre du service alimentaire.

5 EN GESTION DE SERVICE ALIMENTAIRE : LA CAPACITÉ D'ADAPTATION

Chaque jour, cinq assistantes-chefs techniciennes en diététique s'investissent dans les différents secteurs du service alimentaire.

Leur rôle consiste principalement à :

- coordonner la production et la distribution des aliments pour les patients et la clientèle des aires de restauration:

- faire appliquer les normes d'hygiène et de salubrité:

- Contrôler les qualités organoleptiques des aliments avant le service.

Bien que très varié, le travail des techniciennes en diététique au CHU Sainte-Justine demeure orienté vers un seul et même but en lien direct avec la mission de l'établissement, celui d'améliorer la santé des mères et des enfants en favorisant la qualité de l'alimentation.



Créez votre repas sur mesure : l'offre de menu de Délipapilles

Par Jany Dumont Dt. P.,
adjointe au chef de service — secteur distribution
et Josée Lavoie Dt. P., M. Sc.,
chef du Service de diététique

En février dernier, nous annonçons la poursuite de l'élargissement du service aux chambres, tout au long de l'année 2018. Cet élargissement signifie que ce service sera offert à tous les employés du CHUSJ.

D'ici là, afin de vous mettre l'eau à la bouche, voici un aperçu de l'offre de menu.

DÉJEUNER

- Smoothies (banane, mangue, framboise ou bleuet)
- Gaufre/Crêpe/Pain doré (possibilité de les garnir de fruits!)
- Gruau (à essayer!)
- Céréales froides
- Rôtie/Bagel/Muffin anglais/Muffins
- Œufs, omelettes et jambon
- Fromage/Yogourt
- Confiture, Wow Butter, etc...

DÎNER ET SOUPER

Vous pourrez créer votre repas sur mesure à partir des différentes sections du menu.

- Pizza
- Pâtes
- Assiette froide
- Sauté
- Sandwich

Par exemple, si vous souhaitez manger un sandwich, voici les options possibles :

- Pain : tortillas, baguette, pain à sandwich, pain à salade
- Protéines : salade aux œufs, salade de jambon, salade de poulet, poulet, jambon ou thon
- Garniture : laitue, tomate, fromage (cheddar ou suisse)

Vous pourrez ensuite accompagner votre repas de crudités et de trempette, d'une soupe, d'une boisson et d'un dessert de votre choix.

DESSERTS COUP DE CŒUR!

Le brownie choco-banane, le gâteau au chocolat sans gluten et la galette à la mélasse végétalienne sont des incontournables.

Pour un peu plus de fraîcheur, le cantaloup, le melon d'eau et le melon miel offerts dans la section « Fruits frais » sont des plus alléchants.

Vous-avez des allergies? Pas de souci, on s'en occupe ! Vous n'aurez qu'à le mentionner au moment de passer votre commande.

VOUS ÊTES VÉGÉTARIEN?

Les choix sont nombreux! En voici quelques-uns :

- Soupe minestrone (ma préférée!)
- Pâté chinois végété
- Hamburger végété
- Lasagne aux tomates
- Pâtes sauce rosée et tofu
- Sauté style asiatique (riz, mélange de légumes maison et tofu)
- Assiette froide composée d'humus maison, melba, salade verte, carotte et cheddar
- Pizza au thon, champignons et poivron

QUELS SONT LES PRIX?

Entre 7,00 \$ et 14,00 \$, selon votre choix de plat principal (table d'hôte ou plat à la carte = plat sur mesure) et le nombre de choix (entre 2 et 4 choix).

1 choix = une entrée (soupe, jus de légumes ou salade) OU une boisson (froide ou chaude) OU un dessert.

Des affiches indiquant la procédure et les prix seront distribuées dans toutes les salles de repas/bureaux, le moment venu.

COMMENT ÇA FONCTIONNE?

- 1- Inscrivez-vous à la déduction à la source. Présentez-vous au local A-918.
- 2- Appelez au 4747 entre 6h30 et 19h.
- 3- Recevez votre repas dans un délai de 45 à 60 minutes, au local de votre choix.

AU PLAISIR DE VOUS LIVRER UN REPAS!



Le meilleur déchet est celui qu'on ne génère pas!

Par Sara Drouin-Lavigne, technicienne en diététique

Saviez-vous que le tiers des aliments produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine, soit environ 1,3 milliard de tonnes, est perdu ou gaspillé¹? Le gaspillage alimentaire provient à 47 % des ménages et à 53 % de l'industrie alimentaire. Au Canada, c'est de 30 % à 50 % des denrées qui ne se rendent même pas sur les tablettes des supermarchés, et au Québec, c'est en moyenne 194 kg qui sont jetés annuellement par personne, ce qui équivaut à 771 \$ de nourriture jetée par an par personne.

De plus, on oublie souvent qu'avant d'arriver dans nos assiettes, les aliments mobilisent une quantité phénoménale de ressources, depuis la production jusqu'à la consommation, en passant par la transformation et la distribution, sans compter les ressources requises pour l'élimination des denrées perdues. Assurément, ces étapes impliquent l'utilisation de machinerie, d'eau, de pétrole et de carbu-

rant, de même que l'exploitation abondante des sols et des réserves naturelles. Ainsi, produire la nourriture a pour effet d'émettre 23 % des gaz à effet de serre, en plus d'épuiser d'immenses sources d'eau potable et de terres arables.

Il ne faut pas oublier que tous les petits gestes collectifs ont un effet cumulatif sur l'environnement. En changeant vos habitudes, petit à petit, il sera possible de voir les comportements sociaux et les habitudes de vie évoluer, en faveur de l'environnement. Voici quelques gestes simples qui permettent de diminuer le gaspillage alimentaire : prévoir ses repas de la semaine et faire une liste d'épicerie en conséquence, acheter local et selon les saisons, bien gérer son frigo et son garde-manger en assurant la rotation des aliments, congeler les surplus ou ce que l'on ne mangera pas dans l'immédiat, emballer ses aliments ou utiliser des contenants hermétiques, nettoyer le frigo ré-

gulièrement afin d'éviter la prolifération des bactéries, privilégier les produits en vrac, réutiliser l'eau de cuisson ou les résidus (pelures), avoir recours à des plateformes ou à des organismes qui récupèrent la nourriture pour les gens dans le besoin, recycler, composter, etc.

Chacun de ces gestes contribuera non seulement à diminuer le gaspillage alimentaire, mais aussi votre facture d'épicerie. Un beau geste pour la planète et votre portefeuille.

Sara est technicienne en diététique au CHU Sainte-Justine depuis avril 2017 ; elle termine en même temps un certificat en développement durable à l'Université Laval.

1 – Source : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

À la découverte d'une tendance alimentaire 2018

Par l'équipe des achats du Délipapilles; Annie Dodier-Desroches, Caroline Champoux, Douce Fournier et Josée Lavoie

L'une des tendances alimentaires actuelles est indéniablement la réduction de la consommation de protéines animales. Que ce soit pour des raisons environnementales ou de santé, une panoplie de produits alimentaires est maintenant offerte sur le marché pour combler nos besoins protéiques différemment.

L'un de ces produits, consommé par plus de 2 milliards de personnes dans le monde, est encore peu connu en Amérique du Nord, mais de plus en plus médiatisé... les insectes!

Pourquoi consommer des insectes?

Saviez-vous que l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) recommande la consommation d'insectes dans ses perspectives pour la sécurité alimentaire?

Un ouvrage sur le sujet, déposé en 2013, explique la faible empreinte écologique de cet élevage, puisque pour obtenir la même quantité de protéines, les besoins en eau et en espace sont largement inférieurs à ceux de l'élevage bovin. L'émission de gaz à effet de serre est moindre elle aussi et le taux de conversion (poids des aliments ingérés par rapport au poids de masse corporelle comestible) est de beaucoup supérieur. En effet, l'insecte se consomme en entier, comparativement au boeuf, dont moins de 40 % sont consommés. Enfin, toujours selon la FAO, l'élevage d'insectes présente un faible risque de transmission d'infections zoonotiques (transmission entre les animaux vertébrés et l'homme, comme dans le cas de la grippe aviaire).

Outre les bénéfices environnementaux,

les insectes détiennent une valeur nutritive qui n'a rien à envier aux autres sources de protéines; ils sont riches en protéines, en fer, en calcium, en acides aminés ainsi qu'en acides gras oméga-3, tout en étant faibles en gras.

Curieux d'en connaître davantage et de tenter l'expérience entomophagique?

Dans le cadre du Mois de la nutrition 2018, venez discuter avec l'équipe de Tottem Nutrition et déguster leurs nutritives entomopâtes! Outre la farine de blé, ces dernières contiennent aussi de la poudre d'insectes canadienne, plus précisément de la poudre de ténébrions meuniers.

Restez à l'affût pour en connaître davantage sur cet événement qui se déroulera le 16 mars prochain!

Centre de promotion de la santé

Invitation à découvrir le pouvoir des aliments

Par Kim Loranger, agente de planification, programmation et recherche, Centre de promotion de la santé, Nicole Saint-Pierre, conseillère en communication

Les aliments ont-ils des pouvoirs? La campagne 2018 du Mois de la nutrition répond à cette question en nous amenant à découvrir les pouvoirs des aliments : le pouvoir de nourrir, de découvrir et de rassembler. Voilà une belle occasion de prendre conscience de tout ce que les aliments peuvent apporter à notre quotidien et de s'en faire des alliés de premier plan dans nos efforts pour maintenir une bonne santé et de saines habitudes de vie!

Le pouvoir de nourrir : se nourrir c'est donner à notre organisme, au moyen d'aliments sains et variés, tout ce dont il a besoin pour maintenir un bon niveau d'énergie et nous permettre de réaliser nos activités quotidiennes. On privilégie de plus en plus l'importance de préparer des repas maison, élaborés à partir d'aliments sains. C'est dans cette optique qu'a été concoctée la 2^e édition du *Recueil de recettes des employés du CHU*. On y trouve une trentaine de recettes simples, originales et gourmandes, préparées par des collègues de travail qui souhaitent offrir à leur famille et à leurs invités des repas santé et savoureux.

Le pouvoir de découvrir : les aliments peuvent nous transporter ailleurs, nous faire voyager et nous amener à de nouvelles saveurs, à de nouveaux délices. En les cuisinant de différentes façons, ils peuvent aussi nous faire découvrir de nouveaux plaisirs. C'est aussi ce pouvoir que l'on peut offrir aux enfants en les encourageant à cuisiner et à préparer des plats dont ils seront fiers et qu'ils voudront partager. Fierté et satisfaction de soi garantis! Le livre de recettes *C'est moi le chef!*, destiné exclusivement aux enfants, offre aux jeunes cuisiniers tout ce qu'il faut pour s'investir dans l'univers culinaire et prendre possession de la cuisine!

Le pouvoir de rassembler : préparer une table bien garnie et cuisiner des repas sains et appétissants sont des prétextes incontestables à l'échange, au partage et au tissage de liens. C'est cuisiner des petits bonheurs et les partager avec ceux qu'on aime! C'est ce pouvoir de rassembler que l'on retrouve dans les ateliers du Club des chefs, où les enfants de 6 à 18 ans hospitalisés au CHU sont invités à participer à des ateliers de cuisine et à améliorer leurs compétences culinaires. Un moment rassembleur qui leur permet également d'exprimer leur créativité et leur autonomie et de se sensibiliser aux saines habitudes alimentaires.

Ce sont là quelques exemples des pouvoirs qu'exercent les aliments sur notre milieu de vie. Profitons du mois de mars pour partir à la découverte des pouvoirs que les aliments déposent chaque jour dans notre assiette et dans nos vies.



Pour en savoir plus sur la campagne du Mois de la nutrition des Diététistes

du Canada visitez le

www.moisdelanutrition2018.ca



La gestion intégrée des risques



Le coin du prof

Pour débiter...

Un **risque** est une situation ou un événement qui, s'il se concrétise, peut compromettre le bon déroulement de nos activités ou de notre mission. Nous composons à chaque jour avec la notion de risque associé aux conditions météorologiques. Ainsi, un faible risque de pluie peut être annoncé et il finit par pleuvoir toute la journée!

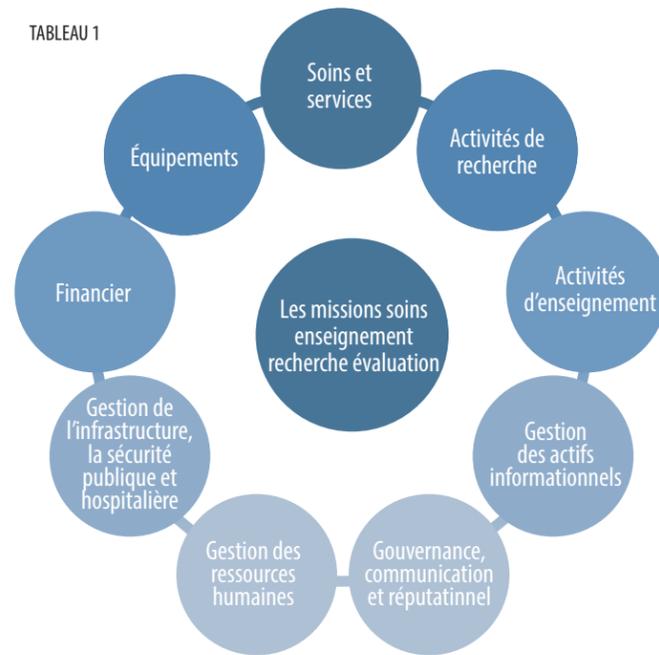
Les risques peuvent avoir un tel impact sur nos activités et, ultimement, sur les soins et les services aux patients et aux équipes, qu'il est essentiel de les gérer. La **gestion des risques** est un processus régulier et continu qui tient compte, dans son évaluation, de la probabilité et de l'impact du risque sur les activités. Par exemple, en évaluant la probabilité d'averse le matin avant de partir au travail, on peut prévoir d'apporter un parapluie et éviter de se trouver trempé sous la pluie!

La gestion intégrée des risques (GIR)

La gestion intégrée des risques est une approche de gestion englobante, proactive et continue de l'ensemble des risques d'une organisation, tous secteurs confondus. Fondée sur les normes ISO 26000 (bonne gouvernance) et ISO 31000 (gestion intégrée des risques), la GIR est une pratique de gouvernance qui vise à assurer le déroulement optimal des activités d'une organisation. Elle permet de gérer les risques organisationnels de toute nature, pour tous les secteurs d'activités avec une seule méthodologie.

En intégrant tous les risques et en les rassemblant en un seul et même outil de travail, la GIR permet aux gestionnaires de s'assurer de focaliser leurs efforts sur les risques les plus critiques

TABLEAU 1



et de fonder leur décision sur un portrait d'ensemble. Les bonnes pratiques de gestion démontrent qu'en étant proactif dans l'identification et l'analyse des risques, on met en place des mesures pour en diminuer la concrétisation, la probabilité ou l'impact.

Une méthode, plusieurs types de risque (voir tableau 1)

La gestion intégrée des risques permet de prendre en charge

les risques avant qu'ils surviennent, par la mise en place des actions nécessaires pour éviter ou minimiser leurs impacts. La notion d'urgence vient aussi guider les actions prioritaires à mettre en place en fonction du degré d'acceptabilité des différents risques par l'organisation.

Les bénéfices de la gestion intégrée des risques

Les avantages de la gestion intégrée des risques pour une organisation sont multiples. Elle offre une vision globale des risques, aide à identifier de façon proactive les risques organisationnels, potentiels et significatifs, donne l'opportunité à chaque direction et secteur de s'impliquer et de prendre en charge la gestion des risques ainsi qu'à mettre en place une démarche structurée permettant de répondre aux objectifs stratégiques et opérationnels.

La gestion intégrée des risques au CHUSJ

Le cadre de référence de la gestion intégrée des risques du CHUSJ a été élaboré pour répondre aux spécificités du contexte interne et externe de l'organisation. La méthodologie propose un processus de GIR en cinq étapes, permettant de préparer la démarche, de définir les risques, de les analyser et de les évaluer pour ensuite les gérer en agissant sur les facteurs contributifs ainsi qu'en effectuant un suivi du risque via une reddition de compte. (voir tableau 2)

Pour appuyer la démarche de gestion intégrée des risques, plusieurs outils internes ont été développés, dont la matrice d'évaluation des risques, qui permet d'évaluer le degré d'impact et la probabilité du risque de manière uniformisée. (voir tableau 3)

TABLEAU 2 : PROCESSUS DE GESTION INTÉGRÉE DES RISQUES

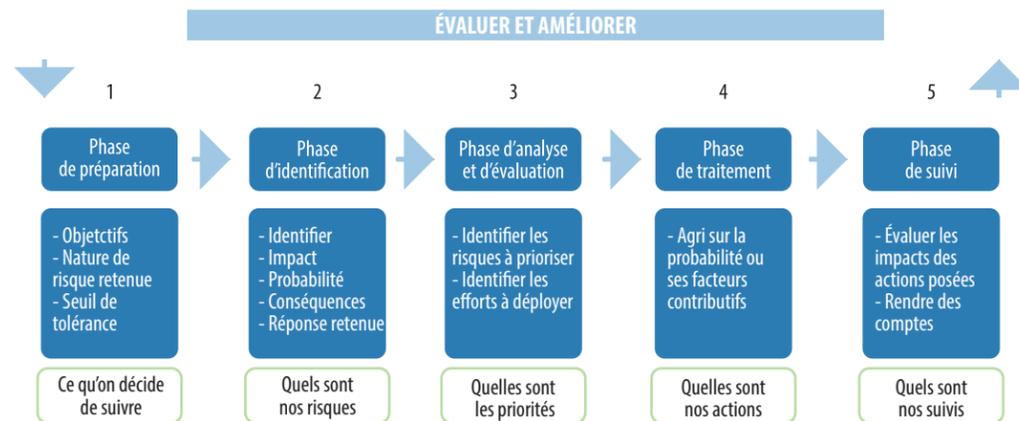


TABLEAU 3 : MATRICE D'ÉVALUATION DU RISQUE

Probabilité du risque \ Degré d'impact	Très peu probable (1)	Peu probable (2)	Probable (3)	Très probable (4)
Négligeable/mineur (1)	1	2	3	4
Modéré (2)	2	4	6	8
Majeur (3)	3	6	9	12
Critique (4)	4	8	12	16

La gestion intégrée des risques : un outil essentiel pour la DSTH

Véritable précurseur, la direction des services techniques et de l'hébergement du CHUSJ a été la première direction à utiliser la méthodologie de la gestion intégrée des risques dans le cadre de ses activités.

En 2008, la direction des services techniques et de l'hébergement (DSTH) se voit octroyer une enveloppe budgétaire pour le maintien des actifs existants ainsi que le mandat d'élaborer un plan décennal de maintien des actifs. Le plan décennal permet à une organisation de cibler ses priorités et de bâtir une planification de maintien des actifs. La direction a entrepris une grande démarche de concertation et d'analyse afin de valider si l'enveloppe allouée était suffisante pour assurer le maintien des actifs de l'hôpital.

En parallèle, la DSTH développait un plan directeur de maintien des actifs, un outil permettant de recenser les besoins en fonction de la durée de vie utile, de dresser une liste des projets et d'estimer le coût des travaux correctifs. Toutefois, à la lumière de ce plan directeur et du nombre de projets recensés, un outil de gestion complémentaire était nécessaire.

Pour répondre à ces besoins, la DSTH a conçu un outil de gestion basé sur la méthodologie de la gestion des risques en l'adaptant au domaine du maintien des actifs. Pour ce faire, une tournée des différents secteurs de la direction, en collaboration avec les secteurs cliniques, a été entreprise et l'information colligée dans un seul outil. L'analyse et la concertation des équipes ont permis à la DSTH de déterminer et d'évaluer les risques en utilisant une grille de calcul du niveau de risque. Le comité de direction a établi le niveau de risque acceptable pour l'organisation et les risques prioritaires ont pu être établis à partir de ce critère organisationnel. Une démarche visant à définir des mesures préventives a été entreprise avec les équipes des secteurs concernés, afin de permettre le partage du risque entre les différentes directions.

En dernière analyse, la gestion intégrée des risques dans le cadre du maintien des actifs a permis de prioriser les projets en fonction des risques associés. Le processus de gestion intégrée des risques fait partie intégrante des activités courantes de la direction, qui en est actuellement à sa quatrième édition de la démarche. La DSTH a pu partager son expertise avec d'autres établissements du réseau, faisant ainsi rayonner son initiative au-delà des frontières du CHUSJ.

La direction des services techniques et de l'hébergement souhaite que la démarche de gestion intégrée des risques de la direction qualité performance produise le même effet mobilisateur et que l'ensemble des équipes du CHUSJ s'approprient cet outil de gestion essentiel!

SEMAINE DE LA QUALITÉ ET DE L'INNOVATION

SIX JOURS D'ACTIVITÉS, PLUS DE 200 ÉQUIPES DU CHUSJ, MAIS UN SEUL BUT COMMUN : FAIRE RAYONNER LES PROJETS EN QUALITÉ ET INNOVATION!

Par le Comité organisateur de la Semaine de la Qualité et de l'Innovation en santé



Du 5 au 12 avril, venez voir et entendre vos collègues, venez découvrir un pan de l'avenir en recherche, réfléchir en compagnie de panélistes inspirants, vous ouvrir à des approches et à des technologies novatrices, écouter la vision de nos patients... Sous le thème « Innovons, créons de l'impact en santé! », le CHU Sainte-Justine est fier d'avoir instauré cette semaine unique en son genre, en collaboration avec ses partenaires du réseau de la santé, de l'éducation et de l'industrie.

Cette semaine tout à fait spéciale a été pensée pour vous et par vous, grâce à des représentants passionnés issus de toutes les directions du CHUSJ et de la Fondation CHU Sainte-Justine. Personnel soignant, administratif et de soutien, équipes de recherche et bénévoles, la Semaine de la qualité et de l'innovation sera d'un grand intérêt pour tout le monde.

Placée sous le signe de la diversité et de l'originalité, tant dans les sujets abordés dans la forme ou la durée des présentations, la programmation saura satisfaire les plus exigeants d'entre vous! De la grande conférence de 60 minutes à la présentation éclair de 3 minutes, les activités mises en branle dès 8 heures le matin permettent, même aux plus pressés, de découvrir les projets innovants des collègues. Vous ne disposez que d'une dizaine de minutes? Une visite des différentes foires et expositions pourraient convenir à votre horaire serré.

Chaque jour étant placé sous la couleur d'une thématique inspirante, nous vous encourageons à consulter la programmation complète sur la page Web de l'événement (<https://www.chusj.org/SQI/programmation>). Pour vous donner un avant-goût, voici un survol de la Semaine.

C'EST GRATUIT!

INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT
AUX ACTIVITÉS AUXQUELLES VOUS
VOULEZ PARTICIPER :

[HTTPS://WWW.CHUSJ.ORG/SQI/INSCRIPTION](https://www.chusj.org/SQI/INSCRIPTION)

INNOVATION TECHNOLOGIQUE

Jeudi 5 avril

Source de progrès constants, l'innovation technologique joue un rôle fondamental dans la création et l'amélioration en matière de soins et de services, d'enseignement et de recherche.

Des rendez-vous à ne pas manquer

Cette première matinée mettra sous les feux de la rampe des projets tels que le Technopôle en réadaptation pédiatrique, la Santé numérique, HoRACE, le Système d'aide à la décision et l'Institut TransMedTech. Réservez votre place! [Hyperlien sur le segment Exposez-vous du 5 avril] Présentations de 20 minutes.

En conférence d'ouverture

Mme Diane Côté, présidente du Consortium industriel de recherche et d'innovation en technologies médicales du Québec, MEDTEQ, abordera l'importance de l'innovation technologique et de l'évaluation de son impact sur la santé populationnelle.

Une foire à visiter

Découvrez les plus récentes technologies, dont les imprimantes 3D utilisées au CHUSJ, en visitant cette foire. Des dizaines de partenaires et des équipes du CHUSJ présenteront leur savoir-faire de 11 h 30 à 14 h. Soyez prêts à être étonnés!

Panel du midi

À l'heure du lunch, Denis Roy, de l'INESS, Benoît Larose, président de MEDEC, et le Dr Fabrice Brunet, PDG du CHUSJ, croiseront le fer sur le thème de la santé fondée sur la valeur. Un débat d'idées à ne pas manquer.

INNOVATION COLLABORATIVE

Vendredi 6 avril

Lorsque l'intelligence créative est mise au service de la santé, un monde de possibilités s'offre à nous. Plusieurs écosystèmes ayant un impact sur la santé vous seront présentés, suivis d'ateliers-discussion portant sur les freins et les catalyseurs de l'innovation. Un écosystème? C'est tout simplement des équipes formées de plusieurs organisations.

De la Société des arts technologiques (SAT), au Musée des beaux-arts de Montréal, en passant par Hacking Health et la Fondation CHU Sainte-Justine, préparez-vous à voir les choses autrement lors de nos conférences discussion! Une journée qui saura plaire à toute personne intéressée par la gestion et la créativité.

En conférence d'ouverture

Les écosystèmes d'innovation, c'est le thème qu'exploreront trois professeurs du pôle Mosaic d'HEC Montréal, M. Réal Jacob, M. Laurent Simon et M. Patrick Cohendet. Mosaic, un accélérateur d'innovation et de créativité, est le pôle multidisciplinaire de formation et de recherche d'HEC Montréal spécialisé en management de l'innovation et de la créativité.

UN GRAND MERCI

La Fondation du CHU Sainte-Justine propulse le travail réalisé par les professionnels et les experts du CHU Sainte-Justine toujours plus loin sur la route de la qualité et de l'innovation. En s'associant à titre de présentateur officiel de la Semaine de la Qualité et de l'Innovation en santé, la Fondation confirme son engagement à soutenir le développement et l'avancement des connaissances pour la santé des mères et des enfants de tout le Québec.



Présentateur officiel

VALORISATION DU RÔLE DES INFIRMIÈRES DANS NOTRE SOCIÉTÉ

Lundi 9 avril

Les infirmières jouant un rôle essentiel dans notre système de santé, le CHU Sainte-Justine convie ses partenaires à une réflexion sur le thème de la valorisation du rôle des infirmières dans notre société. La journée sera articulée autour d'histoires exceptionnelles d'infirmières ayant fait une différence dans la société au niveau des soins, de la recherche, de l'enseignement, de l'innovation et de la politique. Ces carrières alimenteront la réflexion pluridisciplinaire pour identifier des solutions concrètes.

Des ateliers sur le développement de votre carrière

La profession d'infirmière est riche en possibilités, mais comment choisir? L'avant-midi sera consacré à quatre ateliers thématiques faisant une place de choix au témoignage d'une personne modèle, suivi d'une discussion pour identifier les freins et les facteurs de succès. Les thèmes porteront spécialement sur :

- Comment devenir une infirmière soignante inspirante ;
- ... une infirmière de recherche mobilisante ;
- ... une infirmière enseignante captivante ;
- ... une infirmière gestionnaire humaine et engageante.

Au cours des ateliers thématiques de l'après-midi, nous explorerons comment mieux soutenir les infirmières dans leurs perspectives de carrières hors des sentiers battus, que ce soit sur le plan intrapreneurial et entrepreneurial, communautaire, politique et humanitaire.

Des conférences à ne pas manquer

Une journée riche en conférences par des passionnées de la profession infirmière. La journée démarrera avec Mme Gertrude Bourdon, PDG du CHU de Québec, qui nous expliquera son parcours professionnel exceptionnel. Dès 12 h 30, Mme Lucie Tremblay, présidente de l'Ordre des Infirmières et Infirmiers du Québec (OIIQ), partagera ses réflexions sur la profession. Et à 13 h 30, Jessica Rassy, professeure à l'École des sciences infirmières de l'Université de Sherbrooke et présidente du Comité jeunesse de l'OIIQ, nous partagera sa vision du leadership et de l'influence politique et sociétale de l'infirmière.

SANTÉ PERSONNALISÉE

Mardi 10 avril

Porteuse d'espoir, la santé prédictive, préventive, personnalisée et participative permet de concevoir une approche d'accompagnement des trajectoires de soins et de vie des patients et des citoyens et de concevoir de nouvelles solutions de santé ciblées, notamment en matière de prévention, de diagnostic et de traitement, ainsi que d'obtenir une compréhension plus étendue des déterminants de la santé conduisant à une meilleure santé. Cette journée mettra en lumière des initiatives porteuses en matière de santé personnalisée.

Des rendez-vous à ne pas manquer

Nos chercheurs et chercheurs-cliniciens ont relevé le défi de vous présenter en 20 minutes des sujets passionnants, notamment le diagnostic de précision et la médecine personnalisée; l'exploitation des données massives en santé; et les nouvelles approches thérapeutiques et interventions.

Une table ronde de 90 minutes sur les formulations pédiatriques permettra de discuter des besoins et des défis rencontrés en matière d'amélioration de l'accès aux médicaments adaptés aux enfants.

INNOVATION SANS BARRIÈRE

Mercredi 11 avril

Aucune frontière, aucune barrière, les équipes du CHU Sainte-Justine innovent en faisant appel à des partenaires de tous horizons : de l'art au design, en passant par l'éducation, des équipes dynamiques et transversales innovent pour améliorer la santé et le bien-être des mères et des enfants. Une journée où les équipes du CHUSJ seront particulièrement à l'honneur. Et vous pourrez même assister à des démonstrations sur scène offertes par Les Grands Ballets Canadiens, un partenaire d'importance en danse thérapie.

Des rendez-vous à ne pas manquer

Nos équipes vous en mettront plein la vue avec 17 projets présentés au Salon de la qualité et de l'innovation, une quinzaine de conférences dont une sur le Technopôle en réadaptation pédiatrique dans sa transversalité et le Dr Fabrice Brunet, qui animera un panel réunissant des personnalités du monde de la santé. « Pourquoi l'innovation améliore la santé? », vous le saurez dès midi!

Les approches complémentaires mises en lumière

Les équipes œuvrant sur le site principal du CHUSJ et sur le site du CRME ont développé de nouvelles façons de faire auprès des clientèles. Venez écouter Julie Brousseau, Ariane Lorange-Millette, Lauriane Dubois qui vous parleront des impacts qu'a eus la création d'un groupe de yoga comme modalité d'intervention interdisciplinaire. Comment aider les jeunes aux prises avec un bégaiement? Anne Moise-Richard a créé un Club théâtre. Et saviez-vous que la musicothérapie est utilisée chez les jeunes hospitalisés en psychiatrie? Nathalie Truong et Julie Bellavance nous présenteront cette approche. Quant aux adolescents hospitalisés au centre intégré des troubles de la conduite alimentaire (CITCA), Louis Picard et Line Déziel vous parleront des bienfaits de leur intégration à des groupes de thérapie par la danse et le mouvement.

PATIENTS ET FAMILLES AU COEUR DE L'INNOVATION

Jeudi 12 avril

Les nouvelles pratiques mises en action par, pour et avec nos patients constituent une source inépuisable d'inspiration pour être à l'avant-garde en matière de santé. Souvent cocréateurs des projets innovants mis en oeuvre au sein de l'institution, les patients représentent le moteur de notre désir d'amélioration continue et d'innovation. Lors de cette dernière journée, ils seront des acteurs de premier plan, jouant les rôles d'animateurs, de conférenciers et de participants. Des activités fort divertissantes seront offertes toute la journée!

Les adolescents mis à l'honneur durant l'avant-midi

Espace-Transition, un programme du CHUSJ, présentera la réadaptation en santé mentale des adolescents par les arts de la scène. L'organisme Tel-jeunes expliquera comment

l'intervention écrite (texto, « chat ») peut être utilisée pour offrir un soutien adapté aux adolescents dans le besoin. Nous découvrirons Mr Young, un « agent conversationnel » propulsé par l'Intelligence artificielle pour aider les adolescents à gérer leur anxiété.

Une conférence? Un jeu questionnaire? Tout cela à la fois!

Dès 12h15, participez à une table ronde ayant pour thème « Innover pour favoriser l'adoption de saines habitudes alimentaires » et préparez-vous à répondre au jeu questionnaire animé par Jean-François Archambault de la Table des chefs.

Justinethon, un atelier de codesign pour nos patients

Assistez à un atelier de codesign en collaboration avec Hacking Health. Cet atelier permettra aux patients-parents, soignants, étudiants et chercheurs, d'améliorer ensemble des outils de soins et d'enseignement. Un événement interactif, dynamique et riche en créativité où nous invitons les patients à participer à l'amélioration des soins!

Le CHUSJ dans les médias

Voici un aperçu de la présence de nos spécialistes dans les médias :

FÉVRIER - MARS**La mâchoire aux rayons X**

« Ça donne une vue d'ensemble, autant de la mandibule [mâchoire inférieure] que du maxillaire supérieur, explique la Dre Marie-Ève Asselin, dentiste et chef du département de médecine dentaire au Centre hospitalier universitaire Sainte-Justine. C'est une radiographie qu'on prend relativement de routine, entre 7 et 10 ans, tout dépendant du développement dentaire de l'enfant. »

- La Presse Plus, La Presse

Enceinte, il faut prendre des multivitamines. Vraiment?

« C'est sûr que la bonne pratique est de prendre des multivitamines en périconception [avant la conception et au début de la grossesse] et durant la grossesse », indique la Dre Lucie Morin, obstétricienne gynécologue spécialisée en médecine fœto-maternelle au CHU Sainte-Justine. En périconception, l'acide folique aide à prévenir les malformations du tube neural. Pendant la grossesse, on vise deux éléments en particulier, indique-t-elle : la vitamine D, qui favorise la santé osseuse et la santé vasculaire du placenta, et le fer. « L'anémie par manque de fer est associée à la prématurité et au petit poids de naissance », précise la Dre Morin, qui souligne que le volume sanguin augmente de 1,5 litre pendant la grossesse.

- La Presse Plus

L'Hôpital Sainte-Justine, l'ADN du pédiatre Jean-François Chicoine

« L'Hôpital Sainte-Justine, c'est mon alma mater, mais c'est plus que ça : c'est vraiment mon identité. [...] Ça fait partie de mon corps », dit le pédiatre Jean-François Chicoine au micro de Michel Lacombe. Né à l'hôpital Sainte-Justine d'un père pédiatre et d'une mère travailleuse sociale, Jean-François Chicoine y a passé une bonne partie de sa vie professionnelle. Celui qui enseigne aussi la pédiatrie à l'Université de Montréal et qui est l'auteur de nom-

breux livres sur le sujet a toujours fait du soin aux enfants son cheval de bataille.

- Radio-Canada (radio) « Les grands entrepreneurs »

Antidouleur virtuel

Le Centre de recherche du CHU Sainte-Justine lance un projet novateur : utiliser la réalité virtuelle pour diminuer la douleur et l'anxiété des enfants qui viennent subir certaines procédures. Entrevues avec Sylvie Le May, infirmière et chercheuse principale, ainsi que Dre Mathilde Hupin, chirurgienne orthopédique pédiatrique spécialisée en main et membre supérieur.

- La Presse

Les experts de Sainte-Justine démystifient le TDA/H à Canal Savoir

Une série de 4 émissions animées par l'humoriste Philippe Laprise À compter du lundi 5 février à 20h30, Canal Savoir diffuse TDA/H super-héros, traitant du trouble de l'attention avec ou sans hyperactivité. L'année dernière, Canal Savoir a diffusé la minisérie Autisme au quotidien, également produite par le CHU Sainte-Justine et CIRENE.

- Actus Médias, Le Lien MULTIMÉDIA : le portail des professionnels du numérique au Québec, Canal Savoir

Évacuations médicales aériennes

Des pressions continuent à être exercées sur Québec pour que les parents puissent accompagner leur enfant mineur à bord de l'avion-ambulance lors d'une évacuation en région éloignée. Entrevues avec la Dre Catherine Farrell, pédiatre intensiviste et présidente de la Société canadienne de pédiatrie, et la Dre Laurence Alix-Seguin, urgentologue, toutes deux du CHU Sainte-Justine.

- La Presse Plus, La Presse, Le Devoir, Montreal Gazette, Le Droit (Gatineau), The Globe and Mail (Toronto), Radio-Canada, CBC News, CTV Montreal, Global News, Yahoo News

Le laser neurochirurgical : une technologie révolutionnaire selon le docteur Alexander Weil

« Ce qui m'a attiré vers la neurochirurgie et surtout la neurochirurgie pédiatrique, c'est l'immense sens des responsabilités qu'on a. Il n'y a rien de plus précieux qu'un enfant sur cette planète. Et un enfant, pour s'épanouir, doit avoir un cerveau en santé. Notre cerveau façonne qui on est. Il détermine notre personnalité, notre capacité d'apprendre. » Dr Alexander Weil, neurochirurgien, Centre hospitalier Sainte-Justine, Montréal.

- Radio-Canada International (web)

CHU Ste-Justine : Personnaliser son plat de pâtes depuis son lit d'hôpital

Permettre à des enfants malades de manger le plat de leur choix, à l'heure qui leur convient : un virage effectué dès 2016 par le CHU Sainte-Justine qui évite le gaspillage et augmente le niveau de satisfaction des patients. Et qui, espérons-le, fera des petits.

- HRImag

Relâche scolaire : éloge de la simplicité

C'est du « gros bon sens ». Mais qui dit « relâche » dit, par définition, « moins de contraintes », souligne Francine Ferland, ergothérapeute et auteure de l'ouvrage de *l'enfant au quotidien*, aux éditions du CHU Sainte-Justine. « On se met dans une atmosphère de vacances, dit-elle, c'est le principe de base. »

- La Presse

Design : Le Grand Jardin du CHU Ste-Justine récompensé

Le Grand Prix Grafika 2018, « la plus haute distinction de l'année au Québec dans l'industrie du design graphique », a été décerné à la Fondation CHU Sainte-Justine « pour son design d'environnement réalisé pour l'hôpital Sainte-Justine par l'agence Sid Lee ».

- Infopresse, Hrimag

La grande migration Lotus vers Outlook

Le MSSS exige le déploiement de la messagerie électronique Outlook dans tout le réseau de santé. Au CHU Sainte-Justine, ce sont 4 000 boîtes de messagerie Lotus Notes qui seront migrées entre le 16 et le 29 avril 2018.

Projet pilote

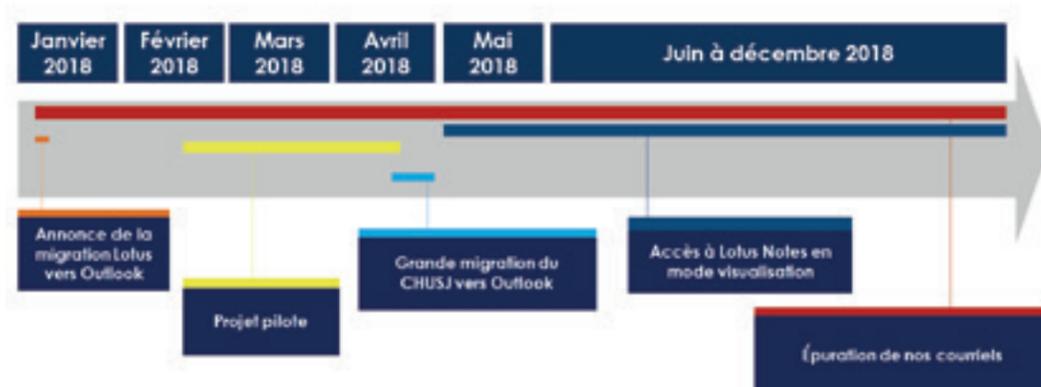
Une équipe pilote a été créée afin de tester le nouveau service de messagerie électronique Outlook. Depuis le 28 février dernier, les super utilisateurs partagent leur expérience avec nous afin de mieux vous accompagner dans votre migration en avril prochain.

Outils et accompagnement

Reportez-vous à la nouvelle section intranet « Migration de messagerie électronique (Outlook) ». Vous y trouverez toute la documentation nécessaire sur la migration, la configuration et l'utilisation de votre nouvelle messagerie électronique.

Épuration de vos courriels

Continuez à épurer vos courriels! Reportez-vous à l'outil intuitif « Comment épurer nos courriels? », disponible dans la section intranet.



Des études à découvrir

Nos chercheurs remportent un vif succès dans le cadre du concours de subventions Projet des IRSC

Par Maude Hoffmann, conseillère en communication, Direction de la recherche

Les Instituts de recherche en santé du Canada (IRSC) ont annoncé des subventions de près de 10 millions de dollars à vingt-quatre chercheurs du Centre de recherche du CHU Sainte-Justine, affilié à l'Université de Montréal, dans le cadre du concours de subventions Projet de l'automne 2017. Ce taux de réussite reflète l'excellence du bassin de chercheurs du Centre, ainsi que sa force en recherche clinique, fondamentale et translationnelle. Les IRSC encouragent l'excellence en recherche en octroyant des subventions à des projets porteurs d'avenir, dans la perspective d'améliorer la santé de la population canadienne et de soutenir la compétitivité du Canada dans l'économie du savoir. Félicitations à tous les lauréats!

À l'échelle nationale, les IRSC ont approuvé l'attribution de 512 subventions de recherche, auxquelles s'ajouteront 33 subventions transitoires, pour un investissement total d'environ 372 millions. La valeur moyenne des subventions est de 720 534 \$, pour une durée moyenne de 4,4 ans.

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 <https://recherche.chusj.org>



La méthode Kangourou : bien plus qu'un simple câlin!

Par Audrey Larone Juneau, cadre conseil en sciences infirmières

Le 12 février dernier a eu lieu la Journée de la méthode Kangourou à l'unité de néonatalogie. Lors de cet événement, les parents étaient encouragés à se coller peau contre peau avec leur bébé. Ces doux moments ont pu être immortalisés grâce à la présence de quatre photographes professionnelles bénévoles.

Un kangourou-o-thon a également eu lieu du 5 au 12 février. L'objectif était de remplir une murale de petits kangourous, chaque kangourou représentant une heure entre parent et bébé. Nous avons réussi à totaliser plus de 215 heures!

Saviez-vous que la méthode Kangourou est une stratégie incontournable pour les nouveau-nés prématurés ou malades? Elle permet, entre autres, de stabiliser les signes vitaux, de contribuer au soulagement de la douleur, de favoriser le développement neurologique, la croissance et le sommeil des bébés. Elle permet également aux parents de développer leur lien d'attachement, diminuer le stress, augmenter le sentiment de compétence parentale et favoriser la production de lait chez la mère.

Les résultats des audits annuels réalisés à l'unité néonatale montrent une augmentation de la fréquence et de la durée des sorties en Kangourou. Notre défi principal : continuer de promouvoir le Kangou-



Crédit photo Caroline Lessard

rou aux soins intermédiaires et utiliser davantage la méthode Kangourou lors de procédures douloureuses, tels que les prélèvements sanguins et les injections.

Comment continuons-nous à en faire la promotion? En formant du personnel soignant, en nous procurant des outils adaptés, en enseignant la méthode aux familles et en assurant un environnement propice à ces moments de détente.

Ce sujet vous intéresse? La formation « Soins du développement » est disponible dans le Centre de formation en ligne au <https://formation.chusj.org>!

La méthode kangourou : le plus tôt, le plus souvent, et le plus longtemps possible!



Crédit photo Marie-Ève Nagant

Enseignement

Nouvelle parution aux Éditions du CHU Sainte-Justine

Par Marise Labrecque, responsable des Éditions

Inspiré d'un projet d'ateliers au CHU Sainte-Justine, le livre *C'est moi le chef!* présente aux jeunes de 7 à 15 ans, des astuces et des conseils pour maîtriser les gestes essentiels de tout bon cuisinier et faire une entrée remarquable dans le fabuleux monde culinaire. Petits déjeuners originaux, biscuits et gâteaux pour faire le plein de bonheur, boîtes à lunch à faire saliver, plats exotiques ou pour faire la fête, boissons colorées... ce premier livre de recettes offre de tout pour tout le monde.

Ludique, facile et écolo, il incite directement les lecteurs à s'investir dans la préparation des repas, à développer leur confiance en soi et en leur capacité et, du même coup, à améliorer leurs connaissances des concepts de base d'une saine alimentation. Véritable invitation à cuisiner, il leur permet d'explorer le plaisir d'apprendre, de découvrir différentes saveurs et de prendre leur place dans la cuisine pour concocter des recettes épatantes, comme de vrais pros. Ils en mettront bientôt plein la vue à toute la famille!

Les auteures, Martine Fortier et Anic Morissette, sont parties prenantes de la grande famille du CHU Sainte-Justine. Elles ont la santé et le bien-être des jeunes à cœur. La première travaille dans les hautes sphères du Centre de promotion de la santé alors que la seconde est nutritionniste et agente de planification, programmation et recherche. Elles bénéficient aussi de la pétillante collaboration de Justine Charbonneau, passionnée de cuisine et jeune cuisinière aux émissions La Relève et Salut, Bonjour.

C'est moi le chef!
Martine Fortier
et Anic Morissette
2017 - 96 pages - 24,95 \$



Fondation

Kurling for Kids : un partenaire d'exception qui sème l'espoir

Par Fanny Huot-Duchesne, conseillère stratégique, communications

Depuis le jour un, Kurling for Kids, partenaire d'importance majeure de la Fondation CHU Sainte-Justine, a remis plus de 1,3 M\$, afin de doter le CHU Sainte-Justine, des meilleurs moyens de transformer la vie des mères et des enfants du Québec. Que ce soit pour sa grande contribution à l'achat d'équipements dans de multiples unités et services ou à l'humanisation des soins, Kurling for Kids a laissé une empreinte indélébile dans notre centre hospitalier et dans le cœur des familles de Sainte-Justine. Cette empreinte, Maude, 19 ans, en a personnellement témoigné le 18 janvier dernier, alors qu'avait lieu le lancement de la 20^e édition du tournoi



Kurling for Kids, avec lequel la Fondation a l'honneur de s'associer année après année :

« Croyez-moi, quand on apprend soudainement que l'on a une tumeur cérébrale et que l'on souffre d'épilepsie, notre vie bascule... Et par "notre", je veux dire celle de notre famille aussi. Est-ce que j'allais guérir? Et si oui, avec quel traitement? »

– Maude, 19 ans.

Maude avait 17 ans lorsqu'elle a reçu son diagnostic. Parce que sa tumeur était logée dans une région du cerveau difficile d'accès pour la chirurgie conventionnelle, deux ans de suivi à Sainte-Justine ont passé avant que l'on puisse l'opérer de manière à limiter les risques auxquels elle était exposée. Si l'on a finalement pu extraire sa tumeur, c'est grâce au laser neurochirurgical pédiatrique, dont l'acquisition a été rendue possible à l'automne 2016 avec le généreux engagement de 600 000 \$ de Kurling for Kids.

Aujourd'hui en santé et fière de l'être, Maude ne garde aucune séquelle physique de son opération et ne fait plus de crise d'épilepsie. Elle incarne désormais le symbole d'un nouvel espoir pour tous les enfants du Québec souffrant d'épilepsie ou de tumeurs inopérables.

Au nom de tous les enfants et de toutes les familles du Québec, merci à la grande communauté de Kurling for Kids pour son fidèle soutien qui permet continuellement au CHU Sainte-Justine de faire un pas de plus vers l'excellence des traitements.

Ensemble, continuons d'innover pour mieux guérir!



La 12^e édition du Mois des Câlines de Sainte-Justine consolide son engagement envers les enfants atteints de troubles du neurodéveloppement

Par Fanny Huot-Duchesne, conseillère stratégique, communications

Mois de l'amour et de l'amitié, février s'harmonise avec la campagne du Mois des Câlines de Sainte-Justine. Fidèles au rendez-vous, les Québécois ont une fois de plus fait un succès de cette 12^e édition en se procurant quelque 30 000 Embellisseurs Lèvres « Rose Câlines » de Clarins, vendus en exclusivité dans les succursales Jean Coutu du Québec. Grâce à la générosité du public, le Mois des Câlines de Sainte-Justine remettra quelques 400 000 \$ au Centre intégré du réseau en neurodéveloppement de l'enfant (CIRENE) du CHU Sainte-Justine.

Cet appui permettra aux équipes du CHU Sainte-Justine d'améliorer la prise en charge personnalisée de jeunes patients souffrant de troubles du sommeil, découlant de divers troubles neurologiques tels le spectre de l'autisme (TSA) ou le déficit de l'attention avec ou sans hyperactivité (TDA/H).

Pour l'avenir en santé des enfants du Québec, merci à tous d'avoir embrassé la cause de Sainte-Justine!

Merci pour votre message de solidarité et d'amour!

