

Communiqué de presse - Avril 2017

foodintech : une solution innovante au service de la lutte contre la dénutrition dans les établissements de santé

Le Centre Hospitalier Universitaire Dijon Bourgogne et les entreprises Global Sensing Technologies et Atol Conseils et Développements s'unissent pour développer une solution innovante d'analyse des repas des patients dans les établissements de santé. Les objectifs sont la lutte contre la dénutrition des patients et en conséquence la réduction du gaspillage alimentaire.

Le site **LutteContreLaDenuitration.fr** publie les taux de dénutrition dans les établissements de santé : **20 à 40% des personnes hospitalisées** sont aujourd'hui dénutries et cette proportion peut atteindre **50% chez les personnes âgées**.

Ce constat pose la question de la nutrition des patients qui, en phase d'hospitalisation, ont des besoins alimentaires et nutritionnels plus importants pour lutter contre les infections, favoriser les cicatrises et plus généralement retrouver une bonne santé.

Aujourd'hui, dans les centres hospitaliers, **en moyenne 30%** des plateaux repas servis terminent au fond d'une poubelle.

Une solution technologique innovante associant photo, informatique et intelligence artificielle

Le CHU Dijon Bourgogne et les entreprises Global Sensing Technologies et Atol CD ont décidé d'associer leurs compétences métiers et technologiques pour proposer aux établissements de santé une solution innovante, ergonomique et intuitive permettant aux équipes soignantes une analyse systématique et optimisée des plateaux repas des patients. Cette solution, basée sur des approches **informatiques innovantes** (cloud, machine learning, IoT) permettra l'adaptation en temps réel des menus par les diététiciens. En effet, cet outil nouvelle génération permettra l'établissement d'un diagnostic diététique plus précoce et une stratégie nutritionnelle plus adaptée, personnalisée "du jour pour le lendemain" des menus des patients.

Un programme pilote expérimenté par le CHU Dijon-Bourgogne

Les premières expérimentations de la solution se dérouleront au sein du CHU Dijon Bourgogne.

Virginie Vanwymelbeke, responsable du projet foodintech au CHU Dijon Bourgogne "*Ce projet porte sur la digitalisation d'un process qui ne l'est pas du tout à ce jour : le système sera simple, intuitif et facilement assimilable par les équipes*".

Un financement tripartite

Le projet foodintech est soutenu financièrement par le Conseil Régional Bourgogne-Franche-Comté, le Grand Dijon et le FEDER - Fonds européen de développement économique et régional et bénéficie d'un accompagnement du pôle de compétitivité Vitagora.

Contact Presse : Caroline Chanlon / c.chanlon@atolcd.com / 03 80 68 81 68