Mise en place d'un escape game dans les restaurants de personnels hospitaliers sur le thème de l'alimentation végétarienne

expérience exemplaire

Centre Hospitalier Universitaire de Nice

CHU de Nice - Hôpital de Cimiez
Pavillon Grand Hôtel 4 Ave Reine Victoria
6003 Nice Cedex 1
Voir le site internet

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le développement de l'Escape Game dans les restaurants du personnel du CHU de Nice s'inscrit dans le contexte général du projet « Jeudis verts & jeux divers". Au-delà de la simple proposition d'alternative végétarienne, ce jeu permet de sensibiliser de manière ludique sur ce thème s'inscrivant dans les orientations de la loi Egalim. Mais le challenge va encore plus loin en faisant travailler ensemble des acteurs d'horizons totalement différents.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

1. **Sensibiliser le personnel hospitalier** aux avantages et aux impacts positifs d'une alimentation végétarienne sur la santé et l'environnement.

2. **Mobiliser les équipes de la restauration** et les personnels du CHU de Nice sur l'alimentation végétarienne à l'aide d'une action ludique

Résultats quantitatifs

- Taux de prise du plat vert : 35,32 %

- Taux de prise du plat vert pendant le jeu (sur 3 jours) : 40,17%

- Taux de prise du plat vert en dehors du jeu : 33,62%

- Taux de participants gagnants : 19,7%

Résultats qualitatifs

- Mesure du niveau de satisfaction globale : *Avez-vous apprécié votre expérience globale du jeu, sur une échelle de 1 à 5 ?* **Moyenne des réponses : 4,75**
- Mesure de l'impact pédagogique du jeu : *Avez-vous trouvé que le jeu a renforcé votre*

compréhension de l'alimentation végétarienne, sur une échelle de 1 à 5 ? **Moyenne des réponses : 4,10**

- Mesure de la satisfaction de l'organisation du jeu : *Quelle note donneriez-vous à l'organisation globale du jeu, y compris l'accès aux énigmes et la clarté des instructions, sur une échelle de 1 à 5 ?* **Moyenne des réponses : 4,60**
- Mesure indirecte sur le potentiel de reproductibilité du jeu : *Recommanderiez-vous ce jeu à d'autres personnes, sur une échelle de 1 à 5 ?* **Moyenne des réponses : 4,65**
- **Niveau de satisfaction d'environ 90.5% sur l'ensemble des mesures évaluées. Cela indique une satisfaction globale positive avec le jeu. (objectif initial : 80% de satisfaction)**.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Nous avons développé pour notre personnel hospitalier cet Escape Game sur la thématique de l'alimentation végétarienne. Nous avons co-construit notre scénario et le contenu des énigmes avec une société spécialisée dans la création de ce type de jeu et l'avons adapté à nos besoins et nos problématiques spécifiques. Pour parfaire nos connaissances du terrain, différents services internes ont été mobilisés. Ainsi, l'unité diététique a élaboré un questionnaire approfondi, intégrant des connaissances validées et rigoureuses en matière de nutrition. Toute l'équipe du service de la restauration a été volontaire pour tester le jeu en grandeur nature à plusieurs reprises dans les différents selfs. Le service de communication a également été mobilisé, en veillant à la cohérence avec la politique de globale de l'établissement.

L'Escape Game finalisé a été ensuite déployé avec des menus spécifiques sur une période de trois jours consécutifs dans les trois principaux selfs de CHU de Nice .Les joueurs qui ont réussi à résoudre toutes les énigmes ont pu s'inscrire à un tirage au sort, pour remporter des cadeaux en lien avec la thématique de l'alimentation saine et durable.

Planning

08.2021 - 03.2023 : Elaboration du jeu avec le prestataire

09.2022 et 08.2023 : Test du jeu par le secteur restauration

08.2023 - 09.2023 : Campagne de communication

09.2023 : Mise en oeuvre du jeu dans les 3 selfs du CHU de Nice sur 3 jours

11.2023 : Bilan et retour d'expérience

Moyens humains

Une équipe pluridisciplinaire :

- Le porteur du projet est le directeur des achats et logistiques.

- L'experte technique sur la restauration hospitalière et responsable de la restauration.

- L'experte médicale et médecin de santé publique en infectiologie.

- Une chargée de mission "coordination, mise en place et suivi du projet"

- Une chargée de suivi financier du projet

Les moyens humains externes :

- Le prestataire pour l'élaboration du jeu de l'escape game

Les autres moyens humains internes :

- L’équipe de la restauration et puis spécifiquement celle des selfs.

- L’unité de diététique

- Le service des achats restauration.

- L'équipe de la communication

- L'équipe de la reprographie

Moyens financiers

Projet financé en partie par l'ADEME

Moyens techniques

Un téléphone portable ou un ordinateur ayant une connexion internet etait requis pour jouer.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Il est important de noter que la réussite de cette initiative repose sur des équipes de self motivées et prêtes à s'impliquer activement dans le jeu.

Difficultés rencontrées

Dans le contexte de crise sanitaire en 2020, la société d'escape game avait fermé ses portes, nous avons dû suspendre la création du jeu qu'en 2021.

Recommandations éventuelles

- **Avoir une équipe de cuisine formée à la cuisine végétarienne et végétalienne**
- **Disposer d’une base de données de fiches recettes de plats végétariens**
- **Avoir une équipe de self motivée maitrisant la notion d’alimentation végétarienne et briefée sur les 4 premières énigmes**
- **Désigner des animateurs du jeu (1 ou plusieurs dans chaque site) indépendants de l’équipe du self pour donner des explications pendant le temps de repas et encourager à jouer**
- **Elaborer un RGPD (Règlement Général sur la Protection des Données), un PIA (Analyse d’impact sur la protection des données)**
- **Disposer d’une adresse générique pour centraliser les demandes et retours des convives**
- **Définir la durée du jeu : 3 jours sont un bon compromis**
- **Fixer des règles pour le tirage au sort surtout si plusieurs sites**
- **Choisir des lots attractifs en relation avec l’alimentation durable pour récompenser les gagnants du tirage au sort**
- **Disposer d'une patisserie artisanale est un plus (notamment pour la réalisation du "gateau mystère")**

Mots clés

APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT | TECHNOLOGIE DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION | TECHNOLOGIE NUMERIQUE | ACTIVITE DE SANTE | HOTELLERIE RESTAURATION | AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL | CONSOMMATION DURABLE | COMMUNICATION MULTIMEDIA | OPERATION PILOTE | BIODECHET | PLASTIQUE

Dernière actualisation

Février 2024

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur