

Sommaire:

Sioux Lookout Meno Ya Win Health Centre (SLMHC) (Sioux Lookout, Ontario)

But:

Fournir des soins appropriés, holistiques et réactifs sur le plan culturel (minoyawin) grâce à une programmation et des pratiques de guérison éclairées par la sagesse autochtone. L'alimentation étant guérisseuse, une partie cruciale de la programmation consiste à servir des aliments traditionnels (Miichim).

Introduction:

Les inégalités en santé entre les communautés autochtones et non autochtones au Canada sont grandes et persistantes, et incluent un écart de 10 ans en ce qui concerne l'espérance de vie. Dans un contexte de soins de santé, les personnes autochtones devraient avoir accès à des aliments traditionnels faisant partie de la culture et de l'identité autochtone, et venant appuyer la guérison. L'accès à ce genre d'aliments représente aussi une voie vers la réconciliation, un moyen de nouer des relations et de bâtir de la confiance.

Intervention:

Le Sioux Lookout Meno Ya Win Health Centre (SLMHC), qui dessert des patientes et des patients de 28 Premières Nations du nord-ouest de l'Ontario, a délaissé un passé raciste et colonial pour adopter des approches autochtones et occidentales en matière de guérison. Une exemption réglementaire unique permet à l'hôpital de servir de la viande et du poisson qui n'ont pas été inspectés aux patientes et patients, et aux personnes qui visitent l'établissement, et ce, depuis plus de 10 ans. Les aliments traditionnels font désormais partie intégrante des soins holistiques administrés par l'établissement. Des recettes sont élaborées et adaptées en consultation avec des Aînés et des Kookums (grand-mères).

Intervention:

De plus, des associations et organismes communautaires, ainsi que des membres de la communauté font don de viande et de poisson à l'hôpital. Enfin, le SLMHC assure un suivi méticuleux des aliments traditionnels pour garantir leur qualité.

Résultats :

- Des patientes et patients peuvent manger des aliments traditionnels facilement et régulièrement.
 - Des repas traditionnels frais sont servis deux fois par semaine.
 - Des repas traditionnels déjà préparés et congelés sont disponibles tout au long de la semaine.
 - Des interprètes sont disponibles 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 pour expliquer les options de menu aux patientes et patients.
- Le processus étape par étape et les normes rigoureuses du SLMHC qui lui permettent de se procurer et de servir des aliments traditionnels peuvent guider et inspirer d'autres établissements de santé souhaitant améliorer l'accès aux aliments traditionnels.
- Une plus grande sensibilisation relativement au programme Miichim offre l'occasion de faire mieux connaître la roue médicinale des soins holistiques, tant ses avantages que les obstacles pouvant gêner sa mise en œuvre.

Conclusion:

Le SLMHC incarne tout ce qui est possible lorsque des hôpitaux placent la culture au centre des soins. Il montre continuellement comment mettre des partenariats communautaires à profit pour respecter la culture autochtone locale et voir celle-ci comme une voie vers la guérison et la réconciliation.

Visitez notre site web pour lire la version complète de cette <u>étude de pratique de transition</u> et découvrir les liens qu'elle entretient avec <u>les leviers au profit de l'alimentation</u> :





Publié: Automne 2020



Nourrir la santé souhaite utiliser le pouvoir de l'alimentation pour améliorer la santé des personnes et de la planète.

Les études de pratique de transition soulignent les travaux faits par des établissements de soins de santé canadiens qui innovent sur le plan de la culture et des pratiques alimentaires pour atteindre cet objectif. Apprenez-en plus au www.nourishhealthcare.ca/accueil.