

LIVRE BLANC

600 000 résidents
600 000 histoires
& souvenirs gustatifs

**Personnaliser
l'alimentation
en EHPAD**



Une des missions de l'Union des Directeurs-trices Médicaux-cales et des Directeurs-trices de Soins d'établissements médico-sociaux – UD2MS – est de réaliser et diffuser des Livres Blancs, en partenariat avec des entreprises ou starts-ups intervenant en EHPAD ou auprès de personnes en perte d'autonomie: L'objectif est de proposer des « boîtes à outils » aux équipes pluriprofessionnelles des établissements pour des plans d'actions.

Ce Livre Blanc, sur l'alimentation en EHPAD, après celui sur la contention, est le fruit d'un partenariat sans clause financière, entre l'Union et Nutrisens.

Les interviews et la conception du Livre ont été réalisés par Alexandre Faure, journaliste spécialisé.

Ce livre blanc peut être téléchargé :
<https://www.nutrisens.com/actualites/livre-blanc-nutrisens-ud2ms/>

SOMMAIRE

P 4 ÉDITOS
P 6 INTRODUCTION

P 8 PARTIE 1 / CONSTATS DE TERRAIN :
QUAND L'ALIMENTATION NE FAIT PLUS ENVIE.

01. UNE CRISE IDENTIFIÉE MAIS PERSISTANTE
P 10 INTERVIEW DU PROFESSEUR CLAUDE JEANDEL
P 11 02. L'INDUSTRIALISATION AU DÉTRIMENT DE L'INDIVIDUALISATION
P 12 INTERVIEW DU DOCTEUR BRUNO FAVIER
P 14 03. LA RUPTURE DU LIEN ENTRE PRODUCTION ET CONSOMMATION
04. LE DÉFICIT D'ENVIE ET D'ENGAGEMENT PROFESSIONNEL
P 15 INTERVIEW DU DOCTEUR FRANÇOIS BERTIN-HUGAULT
P 17 05. DES DYSFONCTIONNEMENTS AUX CONSÉQUENCES MULTIPLES
P 18 INTERVIEW DE CÉLINE BUGNOT

P 20 PARTIE 2 / SOLUTIONS :
RÉINVENTER L'APPROCHE ALIMENTAIRE.

01. CHANGER DE PARADIGME : DU GPS À L'ENVIE
P 24 INTERVIEW DU DOCTEUR PRISCILLA CLOT-FAYBESSE
P 26 02. PROFESSIONNALISER ET VALORISER LES MÉTIERS
P 28 INTERVIEW DE XAVIER CORMARY
P 30 03. PERSONNALISER ET ADAPTER L'ACCOMPAGNEMENT
P 32 INTERVIEW D'ÉRIC COMMELIN
P 33 CONCLUSION

P 34 PARTIE 3 / FEUILLE DE ROUTE :
10 ÉTAPES POUR TRANSFORMER L'ALIMENTATION
EN ÉTABLISSEMENT

01. DÉPASSER LES IDÉES REÇUES POUR LIBÉRER L'ACTION
P 36 02. INDIVIDUALISER & ADAPTER L'ACCOMPAGNEMENT ALIMENTAIRE
P 37 INTERVIEW DU PROFESSEUR JÉRÔME ERKES
P 38 LES 5 CONCEPTS CLÉS DÉVELOPPÉS PAR JÉRÔME ERKES
P 39 03. TRANSFORMER L'ORGANISATION COLLECTIVE
P 40 04. PROFESSIONNALISER LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
P 41 INTERVIEW DE SÉBASTIEN MAILLET
P 42 05. ANCRER LA DÉMARCHE DANS LA DURÉE

P 43 CONCLUSION GÉNÉRALE / L'ALIMENTATION EN EHPAD :
DE LA CONTRAINTE AU PROJET DE VIE..

ÉDITO NUTRISENS*

Notre mission chez Nutrisens depuis toujours : " Améliorer la vie des personnes fragilisées avec les solutions nutritionnelles les plus adaptées. " Nous y travaillons au quotidien, avec nos équipes, aux côtés des professionnels du soin et de la restauration.

Parce que nous constatons que le plaisir de manger est un enjeu fondamental de qualité de vie pour les résidents en EHPAD, nous avons la conviction que nous pouvons faire mieux : accompagner tous les acteurs de ces établissements de santé à faire valoir leurs convictions, partager leurs idées et défendre leurs combats **pour une meilleure prise en considération du repas dans le parcours de soin.**

Ce livre blanc est né de cette volonté, et s'est concrétisé autour d'échanges avec des personnes engagées, notamment des Directeurs Médicaux signataires de ce livre blanc. Notre travail avec l'ensemble des acteurs nous a permis de rassembler d'autres experts autour d'eux, avec l'enjeu de ne plus travailler en silo et valoriser la richesse et la complémentarité des expertises et des compétences. Ce livre blanc rassemble des analyses, des retours d'expérience et des pistes concrètes pour réinventer l'expérience du repas en EHPAD, avec pragmatisme et bon sens, sans donner de leçon. La bonne volonté de tous les acteurs est déjà là ; le défi consiste à la fédérer et à faire entendre toutes les voix.

Je vous invite à le découvrir et j'espère qu'il deviendra **un outil utile, Interpellant, et stimulant, capable de faire bouger les lignes** et de renforcer ensemble ce qui fait la beauté de notre mission : offrir à chaque personne âgée la possibilité de bien manger... et de prendre plaisir à le faire.

Céline Bugnot,
Directrice générale de Nutrisens France



ÉDITO UD2MS

Union des Directeurs Médicaux et Directeurs des Soins
d'établissement Médico-Sociaux

En 2025, parler de prévention de la dénutrition et d'alimentation en EHPAD n'est plus une option mais bien une urgence de santé publique et une exigence pour la qualité de vie de nos résidents. Les rapports, initiatives, plans et semaines de sensibilisation se multiplient et sont unanimes quant à ces enjeux.

Cependant, nous, médecins gériatres engagés au quotidien auprès des résidents, voulons aller plus loin : rappeler que l'alimentation en EHPAD ne se résume ni aux calories ni aux normes, mais à une expérience globale guidée par un véritable **GPS**.

L'outil de navigation alimentaire que nous souhaitons promouvoir en EHPAD tient en trois lettres faciles à comprendre, exigeantes à mettre en œuvre : **Goût, Plaisir, Santé**. **Goût**, d'abord : des aliments identifiables, savoureux, aux textures réellement adaptées aux capacités de chacun, et non une réponse " mixée par défaut " à la moindre difficulté.

Plaisir, ensuite : le temps de manger, le cadre, la convivialité, les rituels. Le repas n'est pas un acte technique, c'est l'un des derniers grands repères d'une journée, parfois d'une vie.

Santé, enfin : prévenir la dénutrition, la sarcopénie, les chutes, les infections..., en assumant qu'à un grand âge la priorité n'est plus de " faire un régime ", mais de nourrir la personne, son corps et son désir de vivre.

Nous affirmons que l'alimentation doit devenir **un vrai projet d'établissement**, porté collectivement : direction, médecin coordonnateur, soignants, cuisiniers, diététicien-nes, orthophonistes, familles et résidents. Chacun à sa place, mais tous autour de la même table.

Certaines objecteront immédiatement le coût, dans un contexte où de nombreux EHPAD sont déficitaires. C'est oublier que la mauvaise alimentation a, elle aussi, un coût : chutes, hospitalisations, perte d'autonomie, démotivation des équipes. Beaucoup des leviers décrits dans ce livre blanc sont peu coûteux et à très forte valeur ajoutée : Organisation des temps de repas, écoute des préférences, adaptation fine des textures, formation ciblée des équipes.

Nous avons conçu ce livre comme un " **chemin de faire** ", une **boîte à outils pour équipes motivées** : témoignages de personnes qualifiées, audits simples, repères concrets, exemples d'organisations qui fonctionnent vraiment. Une invitation claire à sortir d'une logique de contraintes et de sur-standardisation pour reconstruire des organisations où l'on cuisine, sert et accompagne avec le GPS bien en vue. Il ne manque plus qu'une chose : la décision, dans chaque établissement, de faire de l'alimentation non plus un problème à gérer, mais une fierté à revendiquer.

Pr. Claude Jeandel, président
Dr. François Bertin Hugault, vice président
Dr. Bruno Favier secrétaire





01

Une crise identifiée mais persistante

L'alimentation en EHPAD traverse une crise profonde qui dépasse les seuls enjeux nutritionnels. Cette réalité, documentée depuis des années par les professionnels du secteur, continue de dégrader l'ambiance des établissements malgré une prise de conscience générale.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes. Une étude rétrospective réalisée par François Bertin-Hugault et présentée en 2018-2019 montrait que 23% des résidents recevaient des textures mixées, mais moins de 13% présentaient des troubles de déglutition documentés. Plus révélateur encore : parmi ceux supposés présenter des troubles de déglutition, seulement 9% avaient des consignes claires sur l'hydratation spécifique.

Cette situation n'est pas nouvelle. Les rapports officiels alertent depuis longtemps. Pourtant, la transformation tarde à s'opérer dans la majorité des établissements.

Un consensus sur le diagnostic

Médecins, soignants, directeurs d'établissement, familles et résidents s'accordent sur un point : l'alimentation en EHPAD s'est éloignée de sa dimension relationnelle. Claude Jeandel, président de l'UD2MS : " *Nous avons sans doute non intentionnellement privilégié une démarche d'industrialisation de la restauration aux dépens d'une personnalisation de l'alimentation.* "

Bruno Favier, fort de quinze années d'expérience dans le secteur, confirme ce constat. Pour lui, l'alimentation en EHPAD doit répondre à trois exigences simultanées selon le modèle GPS que ce livre blanc souhaite promouvoir : " *Goût, plaisir, santé. Cette formule résume tout et ces trois dimensions sont indissociables.* "

Ce Livre Blanc, après le rappel d'un constat largement partagé d'une crise de l'alimentation en EHPAD, propose une véritable « boîte à outils pour équipe motivée ».

Les interviews réalisées et les propositions faites sont celles de professionnels qui travaillent au quotidien, au sein d'établissements d'hébergement de personnes âgées dépendantes, ou qui travaillent avec ces mêmes professionnels.

Des exemples de réussite d'équipe illustrent la faisabilité.

“
L'alimentation en EHPAD :
de la contrainte au projet
de vie.”



Au terme de cette analyse, un constat s'impose : l'alimentation en EHPAD traverse une crise profonde qui dépasse largement les seuls enjeux nutritionnels. Cette réalité, documentée à travers les témoignages d'experts, les retours d'expérience de terrain et les données scientifiques, révèle l'urgence d'une transformation qui ne peut plus attendre.

Un enjeu de société majeur

Avec **600 000 résidents** concernés et des projections démographiques qui annoncent un doublement de cette population d'ici 2050, l'alimentation en établissement constitue un véritable enjeu de santé publique. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 40% de résidents en situation de dénutrition, 23% de textures mixées prescrites contre seulement 13% de troubles de déglutition diagnostiqués, 15% des résidents pour qui le repas n'est plus un moment de plaisir. Ces statistiques traduisent une réalité humaine inacceptable : nos aînés, dans leurs dernières années, sont privés de l'un des rares plaisirs qui leur restent accessibles.

“

Réconcilier nos établissements avec leur mission première, celle d'accompagner dignement nos aînés, passe nécessairement par la reconquête du plaisir alimentaire.

L'avenir de nos EHPAD se dessine dans nos assiettes. **À nous de le rendre savoureux.**

”



Contacteur Nutrisens :
03 79 46 00 00
Nutrisens.com

Contact Presse :
ndurand@nutrisens.fr

Conception et rédaction :
Alexandre Faure
Sweet Home

Création Maquette :
Emmanuelle Guyon - Bym!

