

DÉNUTRITION : LE SNRC APPELLE À FAIRE DE L'ALIMENTATION UN PILIER DU PARCOURS DE SOIN

PARIS, LE 17 NOVEMBRE 2026

Alors que 2 millions de personnes[1] souffrent de dénutrition en France, dont 800 000 personnes âgées, le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) rappelle, à l'occasion de la Semaine nationale de la dénutrition, que cette maladie grave constitue un enjeu majeur de santé publique. Du repérage des premiers signes à l'accompagnement nutritionnel des patients et des résidents, les entreprises de restauration collective mobilisent leur expertise aux côtés des équipes soignantes pour apporter des réponses adaptées à chaque situation. Face au vieillissement de la population et à l'évolution des besoins, le SNRC appelle à reconnaître pleinement le rôle de l'alimentation dans le parcours de soin et à donner aux établissements les moyens d'assurer cette mission de prévention, de santé et d'accompagnement humain.

[1] HAS, Diagnostic de la dénutrition chez la personne de 70 ans et plus, 2026

La dénutrition est une maladie grave qui peut rapidement entraîner un cercle vicieux : la diminution des apports alimentaires provoque une fonte musculaire et un affaiblissement des défenses immunitaires, fragilisant davantage les personnes déjà malades ou âgées. Elle augmente les risques de complications, de chutes, d'hospitalisation et de perte d'autonomie. Selon les chiffres relayés par le ministère de la Santé[2], la dénutrition concerne 30 % des personnes hospitalisées, 40 % des patients atteints d'un cancer et 10 % des enfants hospitalisés. Autant de situations qui rappellent l'importance d'une prévention précoce et d'une prise en charge adaptée.

Face à cette réalité, la lutte contre la dénutrition exige une mobilisation collective. C'est tout le sens de la Semaine nationale de la dénutrition, organisée par le Collectif de lutte contre la dénutrition, mandaté par le ministère chargé de la Santé. Les entreprises de restauration collective prennent pleinement part à cette dynamique. Au-delà de cette mobilisation, une conviction rassemble les acteurs : **l'alimentation doit être considérée comme une composante à part entière du parcours de soin, de la prévention à la prise en charge de la dénutrition.**

PRÉVENIR, REPÉRER, ACCOMPAGNER : UNE EXPERTISE COLLECTIVE AU SERVICE DU PARCOURS DE SOIN

La lutte contre la dénutrition repose sur un accompagnement pluridisciplinaire, associant médecins, personnels soignants, diététiciens, nutritionnistes, chefs et équipes de restauration. Elle commence par la prévention et le repérage précoce des signes de fragilité nutritionnelle, avant de se poursuivre, lorsque la maladie est diagnostiquée, par une prise en charge adaptée à chaque patient.

Dans les hôpitaux, les cliniques et les Ehpad, les entreprises de restauration collective mettent leur expertise au service de cette coordination. Leurs équipes accompagnent les professionnels de santé dans le repérage des risques et contribuent, sur la base des évaluations et prescriptions médicales, à l'élaboration de réponses nutritionnelles personnalisées : enrichissement des repas en protéines et en énergie, adaptation des portions et des textures, prise en compte des pathologies, des allergies et des régimes thérapeutiques.

Pour relever ces défis, le secteur s'appuie notamment sur **plus de 650 diététiciens et nutritionnistes**, qui interviennent dans la conception des plans alimentaires, l'adaptation des menus, la formation des équipes et le développement de nouvelles solutions nutritionnelles.

Cette prise en charge exige une coordination constante entre les professionnels. Il ne suffit pas de concevoir un repas adapté : encore faut-il s'assurer qu'il parvienne au bon patient, qu'il soit effectivement consommé et que les apports soient suivis pour ajuster l'accompagnement à l'évolution de son état de santé. **C'est dans cette articulation entre expertise culinaire, compétences nutritionnelles et suivi médical que les entreprises de restauration collective apportent un véritable savoir-faire au parcours de soin.**

PRÉSERVER LE PLAISIR DE MANGER ET LE LIEN SOCIAL POUR ACCOMPAGNER LE PARCOURS DE SOIN

La prévention et la prise en charge de la dénutrition passent aussi par la capacité à maintenir l'envie de manger. Un repas parfaitement équilibré ne remplit sa mission que s'il est consommé. Le plaisir gustatif, la présentation des plats, les couleurs, les odeurs et le respect des habitudes alimentaires constituent autant de leviers pour stimuler l'appétit et favoriser la prise alimentaire. Pour les personnes âgées notamment, retrouver des recettes familières et des saveurs associées à leur histoire contribue à préserver leurs repères et leur rapport à l'alimentation.

Le maintien du lien social et l'accompagnement humain constituent également des dimensions importantes de la prise en charge. Le repas peut offrir, lorsque l'état de santé le permet, un temps d'échange et de relation aux autres. Selon une étude de l'Institut national de la consommation[3] publiée en 2024, 77 % des repas en Ehpad sont pris à table en salle. Une enquête de la DREES[4] montrait également que 73 % des résidents considéraient le repas comme un moment de plaisir. Préserver ces occasions de sociabilité et lutter contre l'isolement contribuent au bien-être des personnes fragiles et peuvent créer des conditions plus favorables à leur alimentation.

[2] Ministère de la Santé, Semaine nationale de la dénutrition du 12 au 20 novembre 2021 : tous mobilisés, 2026 / [3] *INC*, Repas en EHPAD, un enjeu pour le bien-être et la santé des aînés, 2024 / [4] *DREES*, La vie en établissement d'hébergement pour personnes âgées du point de vue des résidents et de leurs proches, 2011

Cette attention portée à l'environnement du repas, à ses horaires, à l'aide apportée aux personnes qui ne peuvent pas manger seules et au suivi de leur consommation s'inscrit dans une prise en charge globale. Elle repose sur une coopération étroite entre les équipes de restauration et les professionnels de santé, pour adapter l'accompagnement aux capacités et à l'évolution de chaque patient ou résident.

La lutte contre la dénutrition illustre ainsi le rôle déterminant que peut jouer la restauration collective dans le parcours de soin. Mais son apport à la santé va au-delà : prévention par l'alimentation, accompagnement du vieillissement et des pathologies, maintien de l'autonomie ou encore qualité de vie des personnels soignants. Autant d'enjeux qui appellent les entreprises de restauration collective à faire évoluer leurs offres, à mobiliser leurs expertises et à innover pour répondre aux transformations du système de santé.

FACE AUX NOUVELLES ATTENTES, LA RESTAURATION COLLECTIVE SE RÉINVENTE

Les attentes des patients et des résidents évoluent. Comme l'ensemble des consommateurs, ils souhaitent davantage de choix, de souplesse et de personnalisation. L'essor des plateformes de livraison comme Uber Eats ou Deliveroo illustre cette évolution des usages et l'émergence d'une nouvelle concurrence, à laquelle les entreprises de restauration collective doivent s'adapter. Mais contrairement à ces offres, la restauration en établissement doit garantir, au-delà du plaisir de manger, la sécurité sanitaire, l'équilibre nutritionnel et l'adaptation aux besoins médicaux de chacun.

Les entreprises innovent ainsi pour proposer des offres plus attractives et personnalisées, mais aussi pour améliorer le suivi de la consommation, ajuster la production aux besoins réels, limiter le gaspillage et faciliter le travail des équipes soignantes.

Ces évolutions sont d'autant plus nécessaires que le vieillissement démographique va renforcer les besoins. Selon Xerfi[5], la France devrait compter 8,8 millions de personnes âgées de 75 ans ou plus en 2030, contre 7,7 millions en 2025. Avec le développement du maintien à domicile et du portage de repas, la prévention de la dénutrition doit désormais s'inscrire dans un continuum entre le domicile, l'hôpital et l'Ehpad, en garantissant une alimentation adaptée aux fragilités à chaque étape de la vie, tout en préservant le lien humain autour du repas.

PRENDRE SOIN DES PATIENTS, MAIS AUSSI DE CEUX QUI LES SOIGNENT

La contribution de la restauration collective à la santé concerne également les professionnels de santé, dont les horaires atypiques compliquent parfois l'accès à une alimentation équilibrée. Une étude européenne[6] publiée en 2026 auprès de 6 260 actifs montre que les travailleurs de nuit mangent plus rapidement, consomment davantage de boissons sucrées et moins de fruits que les travailleurs de jour.

Proposer une restauration équilibrée, attractive et accessible, y compris le soir et la nuit, constitue donc un enjeu de prévention, mais aussi de qualité de vie au travail et d'attractivité des établissements, dans un contexte de fortes tensions sur les recrutements.

LA QUALITÉ DES REPAS : UN INVESTISSEMENT DE SANTÉ PUBLIQUE, PAS UNE VARIABLE D'AJUSTEMENT

La dénutrition illustre les conséquences sanitaires d'une alimentation inadaptée, mais l'enjeu dépasse cette seule maladie. Diabète, maladies cardiovasculaires, obésité : la qualité de l'alimentation joue un rôle déterminant dans la prévention de nombreuses pathologies. Selon les estimations de la FAO[7], les coûts sanitaires liés à une mauvaise alimentation représentent **125 milliards d'euros par an en France**. Un chiffre qui rappelle l'importance d'investir dans la prévention par l'alimentation.

[5] Xerfi, La restauration collective à l'horizon 2030, Quelles innovations et évolutions d'offres privilégier pour capter de nouveaux relais de croissance ?, 2025 / [6] *Shift2Health*, Night shift work and dietary behaviors: a comparative analysis of European night shift and day workers from the SHIFT2HEALTH online survey, 2026 / [7] *FAO*, FAO, La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture. Pour une transformation des systèmes agroalimentaires: connaître le coût véritable des aliments, 2023

Cette ambition se heurte pourtant aux contraintes budgétaires des établissements sanitaires et médico-sociaux, confrontés à la hausse du coût des denrées, de l'énergie et du travail, ainsi qu'au renforcement des exigences sanitaires et environnementales. À l'hôpital, la restauration implique plusieurs services quotidiens, 365 jours par an, une grande diversité de régimes et de textures, ainsi que des exigences élevées de préparation, de traçabilité et de distribution. **Réduire le repas à son seul coût immédiat revient à ignorer les bénéfices sanitaires, humains et sociaux d'une alimentation adaptée.** Une approche strictement comptable peut même se révéler contre-productive si elle conduit à proposer des repas moins consommés, à affaiblir la prévention de la dénutrition ou, plus largement, à limiter les efforts de prévention par l'alimentation.

Pour le SNRC, cette mission de santé publique doit s'accompagner de moyens adaptés : des budgets repas réalistes, des cahiers des charges tenant compte des besoins des patients et des résidents, et des mécanismes de révision des prix reflétant l'évolution réelle des coûts. L'Index de la restauration collective, construit avec la Direction des affaires juridiques de Bercy et l'Insee, constitue notamment un outil pour préserver l'équilibre économique des contrats et la qualité des prestations dans la durée.

« La dénutrition ne commence pas à l'entrée à l'hôpital et ne s'arrête pas à sa sortie. Sa prévention nécessite une mobilisation collective, à chaque étape de la vie. Nos entreprises disposent des savoir-faire nutritionnels, sanitaires et humains pour y contribuer. Mais bien nourrir, c'est aussi préserver le plaisir de manger, créer du lien et lutter contre l'isolement. Nous devons changer de regard sur la restauration : un repas n'est pas seulement une ligne budgétaire, c'est un investissement dans la santé, l'autonomie et la qualité de vie. Il est essentiel que les moyens alloués à l'alimentation soient à la hauteur de ces enjeux. »



Isabelle APRILE

Présidente du Syndicat National de la Restauration Collective

À PROPOS DU SNRC

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) rassemble les entreprises de la restauration collective sur l'ensemble du territoire français. PME familiales et régionales, entreprises de taille intermédiaire et grands groupes servent 6,7 millions de repas chaque jour, dans plus de 28 000 restaurants, pour un chiffre d'affaires de 12,5 Mds €. Organisation représentative de la branche reconnue par le ministère du Travail depuis 1983, le SNRC représente près de 100 000 emplois non délocalisables, ancrés dans les territoires. Sa raison d'être : du plus jeune âge au plus grand âge, permettre l'accès à une alimentation saine, sûre, équilibrée et durable.

https://www.snrc.fr

CONTACTS PRESSE

snrc@adsentis.com : 06 13 15 18 25 / 06 65 27 58 52