

VÉGÉTALISER L'OFFRE EN MILIEU HOSPITALIER

Vers un modèle
alimentaire plus vertueux

FICHE SYNTHÈSE

JUIN 2026

- ✓ 900 000 repas/jour
- ✓ Conformité EGalim
- ✓ Levier de santé publique
- ✓ Respect des patients
- ✓ Atouts environnementaux

POURQUOI ?

Recommandations de santé publique

- **PNNS, ANSES, HAS** : incitent explicitement à la végétaliser l'alimentation
- **Prévention et lutte contre les pathologies chroniques** : facteur de protection avéré contre l'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardio-vasculaires et certains cancers
- **L'ETP commence à l'hôpital** : prescripteur des bonnes habitudes alimentaires en vue du retour à domicile

Se mettre en conformité réglementaire (Loi EGalim)

- **Option végétarienne quotidienne** pour le secteur médico-social
- **Plan de diversification des sources de protéines** : obligation EGalim sous exploitée
- **Exemplarité du service public hospitalier** souhaitée par la loi EGalim

Atténuer l'empreinte environnementale du secteur médico-social

- **14 fois moins de CO2** pour un menu végétarien plutôt que carné
- **10 à 20 fois moins d'eau** pour produire 1 kg de légumineuse VS 1 kg de viande
- **64% de la surface agricole** française dédiée à nourrir les animaux d'élevage
- **3 millions d'animaux** abattus chaque jour en France

Améliorer la gestion des repas

- **Economies d'échelle** : €/kg (légumineuse) 5 à 10 fois moins cher que €/kg (viandes)
- **Un seul repas pour toutes les adaptations courantes** : allergies (œufs, lait, crustacés), convictions religieuses, éthiques, environnementales, aversions aux produits animaux

COMMENT ?

Axe I : Développer l'offre végétarienne

- Proposer des **légumineuses** quotidiennement
- Végétaliser les menus en **ambulatoire**
- Végétaliser les **entrées**
- Créer de **nouvelles recettes**

Axe II : Diminuer les produits carnés

- **Diminuer** les protéines à haut impact : **bœuf, veau, porc**
- **Stopper la charcuterie** en milieu hospitalier
- Limiter les **poissons carnivores**
- **Augmenter** la part de **protéines végétales** dans les recettes mixtes familiales
- Préférer la **cuisson basse température** pour réduire les achats de viande

Les clés de la réussite

- Former un **groupe de travail pluridisciplinaire**
- Elaborer le **plan pluriannuel de diversification des sources de protéines**
- Mettre en place des **outils de suivi**
- **Changer de paradigme** et de vocabulaire
- **Former** le personnel de cuisine et le personnel soignant
- **Communiquer** auprès des patients et du personnel soignant