Quels problèmes rencontrés dans les commissions de menus des EHPAD ?

Résultats d'un suivi dans 36 établissements de Nouvelle Aquitaine

Jean Claude Desport[1,2], Mathieu Bernal[1], Christelle Mourot-Sarran[1], Maéva Castier[1], Océane Subregis[1], Marie Allain[1], Lisa Coiraud[1], Carole Villemonteix[1], Clémence Desaint[1], Jean Louis Fraysse[1,3]

[1]Centre de Ressources en Nutrition (CERENUT) Nouvelle Aquitaine, Isle (87), *www.cerenut.fr/*

[2]Unité EpiMaCT, Inserm U1094 / IRD UMR270 / INRAE USC1501, Faculté de Médecine et CHU, Limoges (87)

[3]Botdesign, Toulouse (31)

LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION – LE COLLECTIF



SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION

CERENUT CENTRE RESSOURCES NUTRITION NOUVELLE-AQUITAINE

Webinaire - Mercredi 18 Nov. 2026

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité

ars Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine

Commissions de menus (CM)
(ou commissions de restauration)

Présentes **dans les établissements médicosociaux** :

- EHPAD
- Etablissements pour personnes en situation de handicap

Possibles dans toutes les structures de restauration collective, dont les établissements de santé, les établissements scolaires, les restaurants d'entreprise, etc.

Rôles :

- Permettre la communication autour de l'alimentation
- Repérer les problèmes et dysfonctionnements
- Si possible y remédier
- Valider les propositions de menus

Fréquence optimale de réunion : tous les 1 à 4 mois

Massoulard A et al. Nutr Clin Metabol 2009 ; 23 : 109-112.

Composition optimale :

Une ou plusieurs personnes représentant :

- Les résidents
- Le personnel de cuisine
- Le personnel de service
- Les soignants
- Le personnel administratif

Massoulard A et al. Nutr Clin Metabol 2009 ; 23 : 109-112.

Historique :

- Citations dès l'apparition des maisons de retraite médicalisées (1975)
- Début des années 2000 :
  - officialisation des EHPAD (2002)
  - citations par le Conseil National de l'Alimentation et le ministère de la Santé
- 2009 : propositions de structuration des CM par le réseau de Santé ARS Linut (Limousin Nutrition)
- 2016 : évaluation par le réseau Linut du fonctionnement des CM de 27 EHPAD après diffusion des propositions de 2009
  - ↑ repérage des problèmes,
  - ↑ participation des résidents et diététicien(ne)s,
  - ↑ utilisation de fiches techniques,
  - ↑ choix des menus, etc.

…Mais aucune donnée portant sur les difficultés rencontrées lors des CM

Massoulard A et al. Nutr Clin Metabol 2009 ; 23 : 109-112.
Baptiste A et al. Nutr Clin Metabol 2016 ; 30 : 284-9.

Objectifs de l’étude :

- Identifier les **problèmes notifiés** lors des CM dans les EHPAD qui recevaient courant 2025 l’appui d’une diététicienne du Centre de Ressources en Nutrition de Nouvelle Aquitaine (CERENUT)

- Déterminer l’**évolution** de ces difficultés durant l’année 2025

Association subventionnée par l'ARS Nouvelle Aquitaine
3 sites : Isle (Limoges), Pessac (Bordeaux), Saintes

Rôles :
- Sensibiliser les EHPAD et les établissements pour personnes en situation de handicap à l'importance de l'alimentation et de la nutrition
- Les accompagner dans leurs pratiques

Adhérents au 30/9/2026 : **669 établissements et 897 professionnels**

Outils : formations, aides aux menus (y compris CM et logiciel de cuisine), fiches-conseil, kits de repérage et prise en charge des troubles nutritionnels, etc.

www.cerenut.fr/

Méthodes

Demandes d'EHPAD d'une aide diététique lors des CM



Présence d'une diététicienne CERENUT en visio lors des CM

Méthodes

Demandes d'EHPAD d'une aide diététique lors des CM

Présence d'une diététicienne CERENUT en visio lors des CM

Outils

- Structuration de 2009
- Recommandations 2015 du GEMRCN*

*Groupe d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition

CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

Méthodes

Demandes d'EHPAD d'une aide diététique lors des CM

Présence d'une diététicienne CERENUT en visio lors des CM

Rôles
- Favoriser le bon déroulement des CM
- Valider les menus
- Répondre aux questions
- **Relever les difficultés rencontrées**

Outils
- Structuration de 2009
- Recommandations 2015 du GEMRCN*

*Groupe d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition

CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

Méthodes

Demandes d'EHPAD d'une aide diététique lors des CM

Présence d'une diététicienne CERENUT en visio lors des CM

Rôles
- Favoriser le bon déroulement des CM
- Valider les menus
- Répondre aux questions

Outils
- Structuration de 2009
- Recommandations 2015 du GEMRCN*

Relever les difficultés rencontrées

Traitement anonymisé

Analyses statistiques (Statview®) : tests : Chi2, Mann-Whitney, Wilcoxon ; $p < 0,05$

*Groupe d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition

CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

Résultats / Discussion

36 EHPAD suivis (tous « généralistes »)
72,2 % privés
78,3 +/- 20,5 résidents
Prestataire extérieur : 58,3 % (73,1 % EHPAD privés vs 20,0 % publics, p = 0,003)

Nbre de CM	1	2	3	4
Nbre d'EHPAD	8	4	7	17

Total : 105 CM

Catégories de problèmes ayant donné lieu à notifications : service, température des plats, textures, fonctionnement des CM, goût des aliments, assaisonnements, variété des menus, cuisson, fruits servis, perception d'un gaspillage

Résultats / Discussion

Sur-représentation
(≈ 52 % en 2026*)

36 EHPAD suivis (tous « généralistes »)
72,2 % privés
78,3 +/- 20,5 résidents
Prestataire extérieur : 58,3 % (73,1 % EHPAD privés vs 20,0 % publics, p = 0,003)

Nbre de CM	1	2	3	4
Nbre d'EHPAD	8	4	7	17

Total : 105 CM

Catégories de problèmes ayant donné lieu à notifications : service, température des plats, textures, fonctionnement des CM, goût des aliments, assaisonnements, variété des menus, cuisson, fruits servis, perception d'un gaspillage

* Datagouv.fr, fichier FINESS. Bien Vieillir. Combien y a-t-il d'EHPAD en France en 2026 ? Nombre et répartition officielle. https://www.bien-vieillir.solutions/ehpad-france-nombre-repartition-departement/

CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

Résultats / Discussion

Sur-représentation (≈ 52 % en 2026*)

≈ cohérent, mais pas de donnée précise récente

36 EHPAD suivis (tous « généralistes »)
72,2 % privés
78,3 +/- 20,5 résidents
Prestataire extérieur : 58,3 % (73,1 % EHPAD privés vs 20,0 % publics, p = 0,003)

Nbre de CM	1	2	3	4
Nbre d'EHPAD	8	4	7	17

Total : 105 CM

Catégories de problèmes ayant donné lieu à notifications : service, température des plats, textures, fonctionnement des CM, goût des aliments, assaisonnements, variété des menus, cuisson, fruits servis, perception d'un gaspillage

* Datagouv.fr, fichier FINESS. Bien Vieillir. Combien y a-t-il d'EHPAD en France en 2026 ? Nombre et répartition officielle. https://www.bien-vieillir.solutions/ehpad-france-nombre-repartition-departement/

CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

Résultats / Discussion

36 EHPAD suivis (tous « généralistes »)
72,2 % privés
78,3 +/- 20,5 résidents
Prestataire extérieur : 58,3 % (73,1 % EHPAD privés vs 20,0 % publics, p = 0,003)

Sur-représentation (≈ 52 % en 2026*)

≈ cohérent, mais pas de donnée précise récente

Nbre de CM	1	2	3	4
Nbre d'EHPAD	8	4	7	17

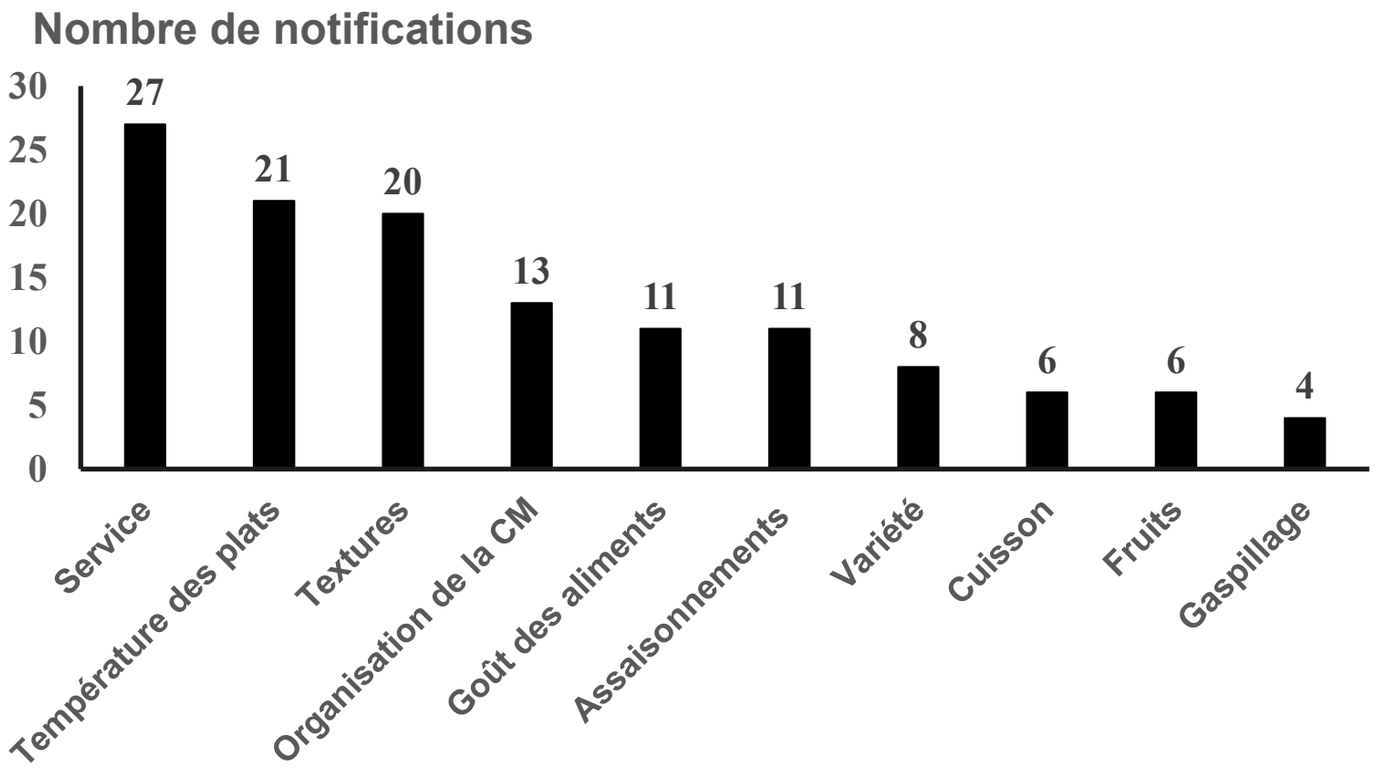
Total : 105 CM

Reco : tous les 1 à 4 mois → le nombre annuel de CM peut être faible

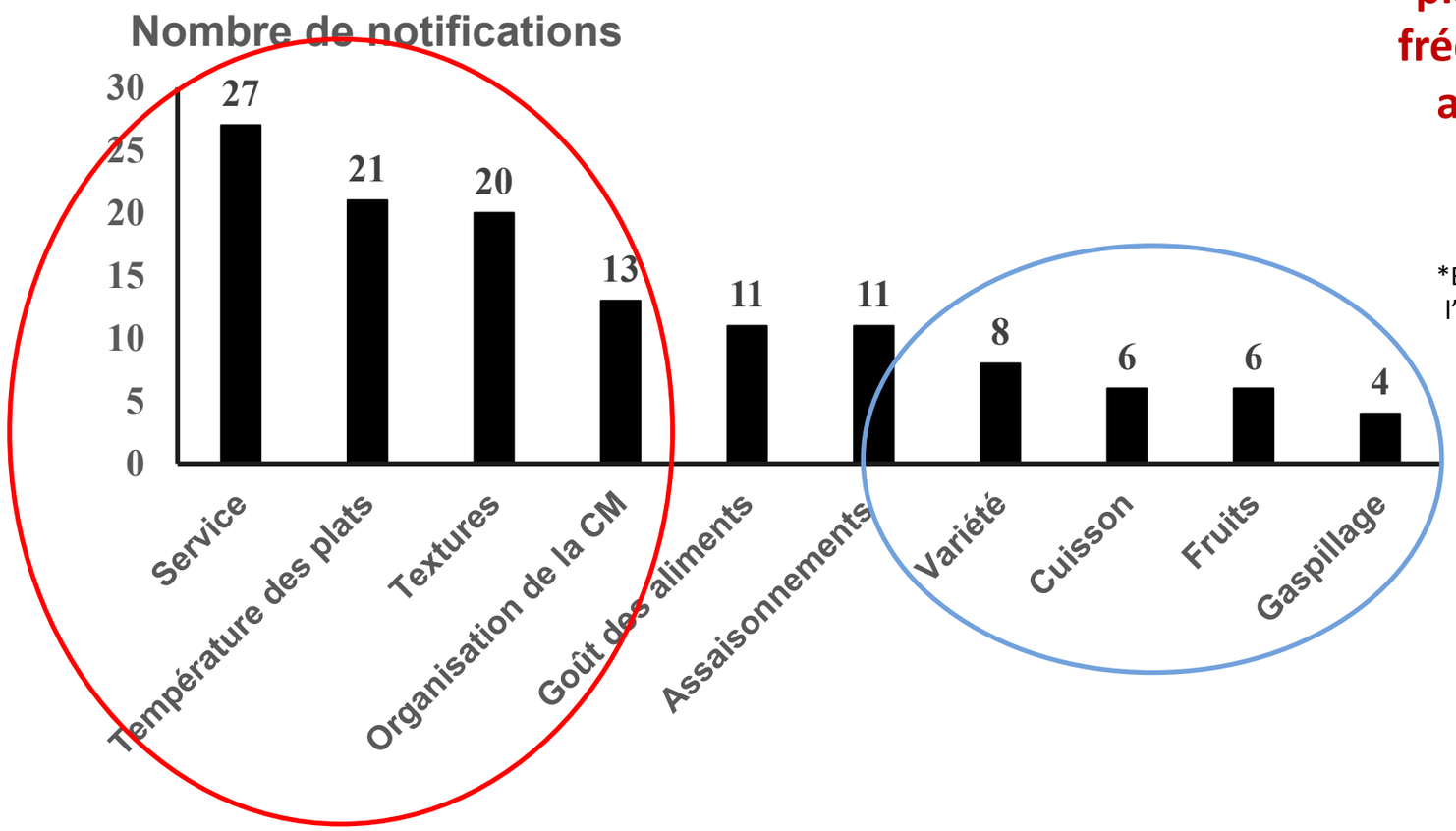
Catégories de problèmes ayant donné lieu à notifications : service, température des plats, textures, fonctionnement des CM, goût des aliments, assaisonnements, variété des menus, cuisson, fruits servis, perception d'un gaspillage

* Datagouv.fr, fichier FINESS. Bien Vieillir. Combien y a-t-il d'EHPAD en France en 2026 ? Nombre et répartition officielle. https://www.bien-vieillir.solutions/ehpad-france-nombre-repartition-departement/

CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE



Nombre et types de notifications relevés lors de la première commission de menus (CM1) pour les 36 établissements suivis ;
Les nombres n'étaient liés à aucun critère



Sauf pour la température des plats, les difficultés les plus fréquentes ne sont pas celles auxquelles on s'attendait (variété, cuisson, assaisonnement)*

*Banque des Territoires, CLCV. Enquête sur l'alimentation des personnes âgées, 2012

Nombre et types de notifications relevés lors de la première commission de menus (CM1) pour les 36 établissements suivis ;
Les nombres n'étaient liés à aucun critère

CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

Sujet de la notification	Détails
Service ★	Plateaux en chambre servis trop tard, non débarrassés, service lent, quantités délivrées de boissons ou plats insuffisantes ou trop fortes, pas assez de choix de gâteaux, biscuits, fromage, temps de repas trop court, difficultés diverses
Température des plats ou boissons ★	Trop tièdes ou trop froids
Textures ★	Aliments trop durs, trop liquides, trop mous, double texture non adaptée
Fonctionnement de la CM	Menus non respectés, plats non annoncés
Goût	Aliments non appréciés ou de goût faible ou trop fort
Assaisonnements	Insuffisance ou excès de sucre, de sel, de poivre, de sauce ; sauce non appréciée
Variété des menus	Variété insuffisante des plats
Cuisson	Viande dure ou sèche, plats pas assez ou trop cuits
Fruits	Trop durs, pas mûrs
Perception du gaspillage ★	De pain, de potage, d'entrées, de salade

Sujet de la notification	Détails
Service ★	Plateaux en chambre servis trop tard, non débarrassés, service lent, quantités délivrées de boissons ou plats insuffisantes ou trop fortes, pas assez de choix de gâteaux, biscuits, fromage, temps de repas trop court, difficultés diverses

Causes possibles :

- Insuffisance de personnel paramédical
- Insuffisance de formation des personnels
- Horaires inadaptés
- Matériel inadapté
- Problèmes relationnels (soignants-cuisine, soignants-résidents)

Conséquences :

- ↓ prise alimentaire
- ↓ qualité de vie
- dégradation psychologique

Sujet de la notification	Détails
Température des plats ou boissons ★	Trop tièdes ou trop froids

Causes possibles (liaison froide ou chaude) :

- Matériel inadapté
- Insuffisance de personnel paramédical
- Insuffisance de formation des personnels

Conséquences :

- Non-respect des règles sanitaires → ↑ risque de toxi-infections alimentaires
- ↓ prise alimentaire

→ Nécessité de vérifications du matériel et de la température des plats chauds

Sujet de la notification	Détails
Textures ★	Aliments trop durs, trop liquides, trop mous, double texture non adaptée

Causes possibles :

- Insuffisance de formation des personnels aux troubles de la déglutition
- Non-adaptation des prescriptions médicales
- Défaut de transmission soignants-cuisine

Conséquences :

- ↑ Troubles de déglutition
- ↓ qualité de vie

→ Problème de la responsabilité individuelle…

Sujet de la notification	Détails
Perception du gaspillage ★	De pain, de potage, d'entrées, de salade

Conseil National de l'Alimentation (CNA) 2024, avis 92 :

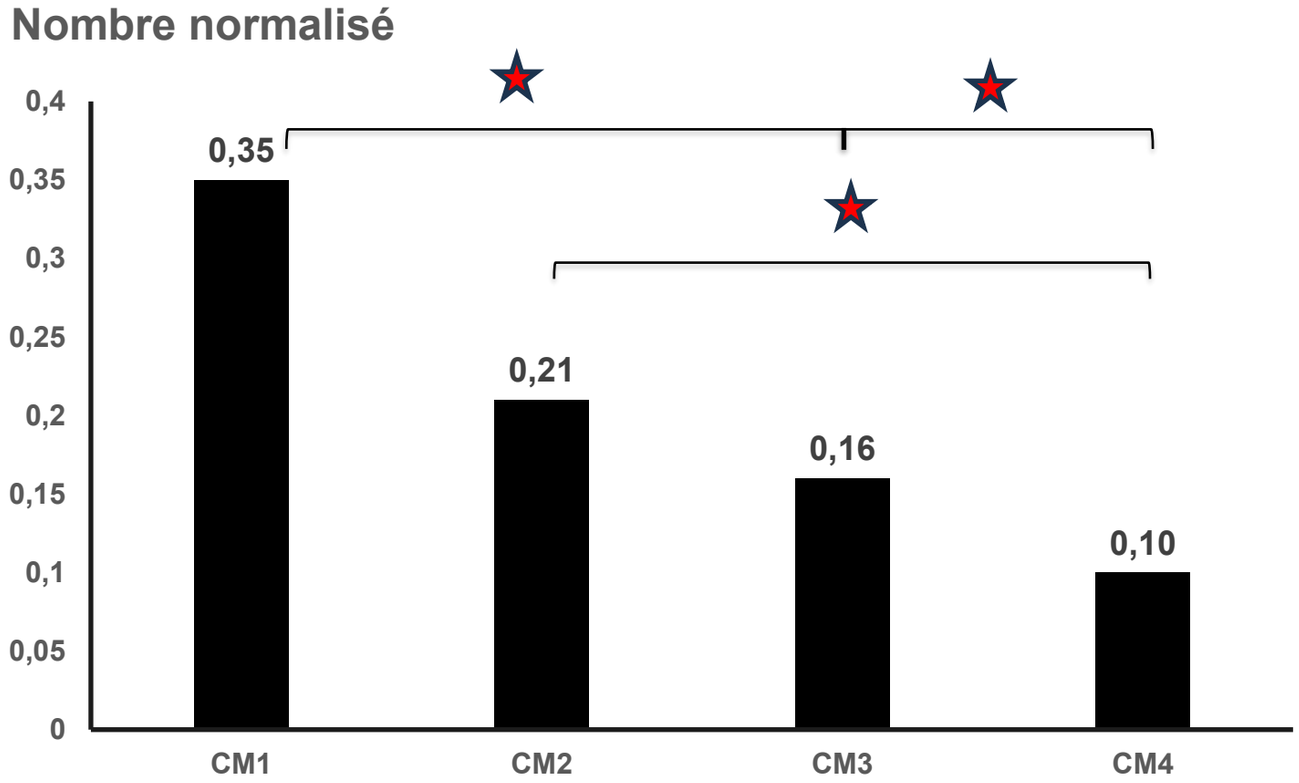
Gaspillage en EHPAD = 117 g/repas/j ≈ CH, mais > reste de la restauration collective

→ sous-évaluation possible dans l'étude

Causes possibles :

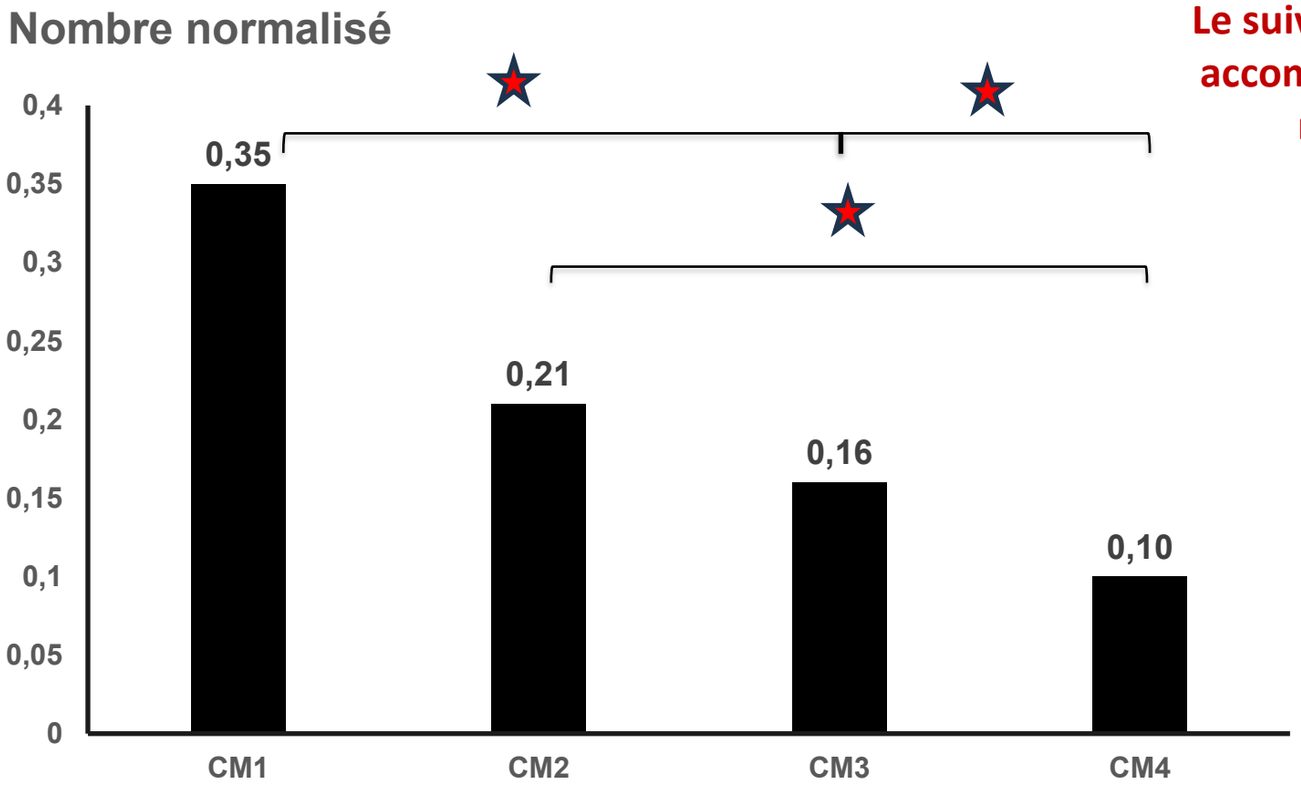
- Evaluations erronées
- Sous-estimation assumée, compte tenu du risque de dénutrition

Evolution durant l'année



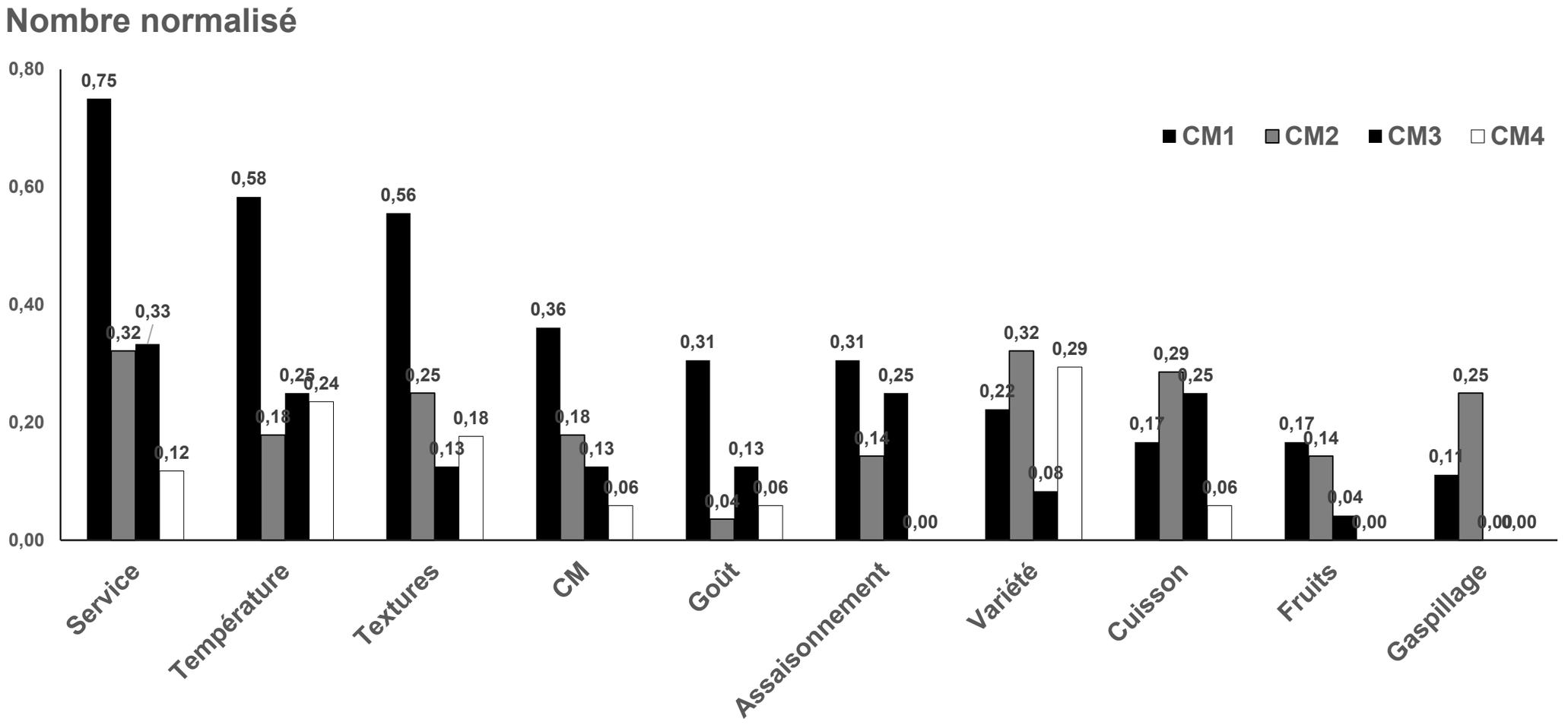
Evolution du nombre de notifications, normalisé pour le nombre d'établissements concernés, de la première commission de menus (CM1) à la quatrième (CM4)

Evolution durant l'année



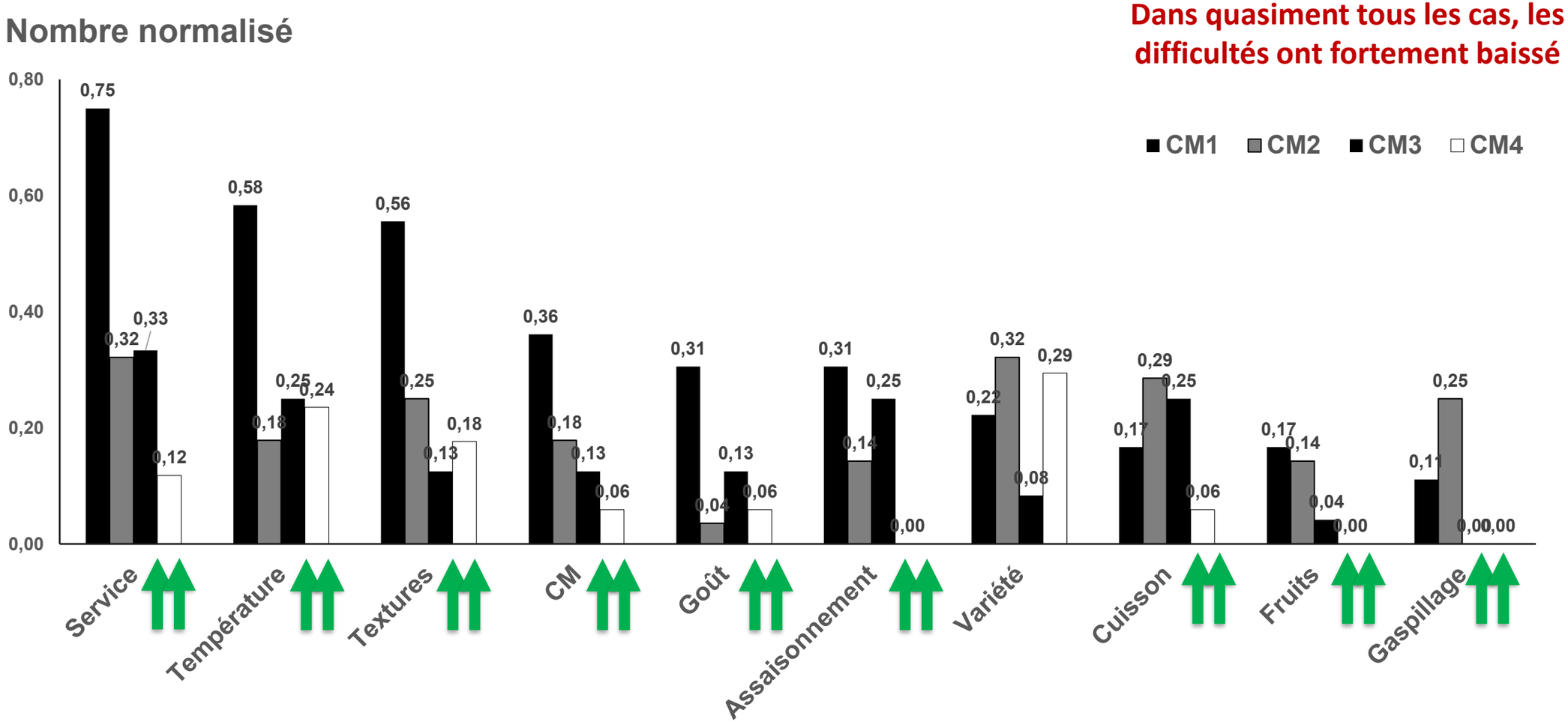
Le suivi diététique CERENUT s'est accompagné d'une réduction du nombre de difficultés

Evolution du nombre de notifications, normalisé pour le nombre d'établissements concernés, de la première commission de menus (CM1) à la quatrième (CM4)



Evolution du nombre de notifications par critère, normalisé pour le nombre d'établissements concernés, de la première commission de menus (CM1) à la quatrième (CM4)

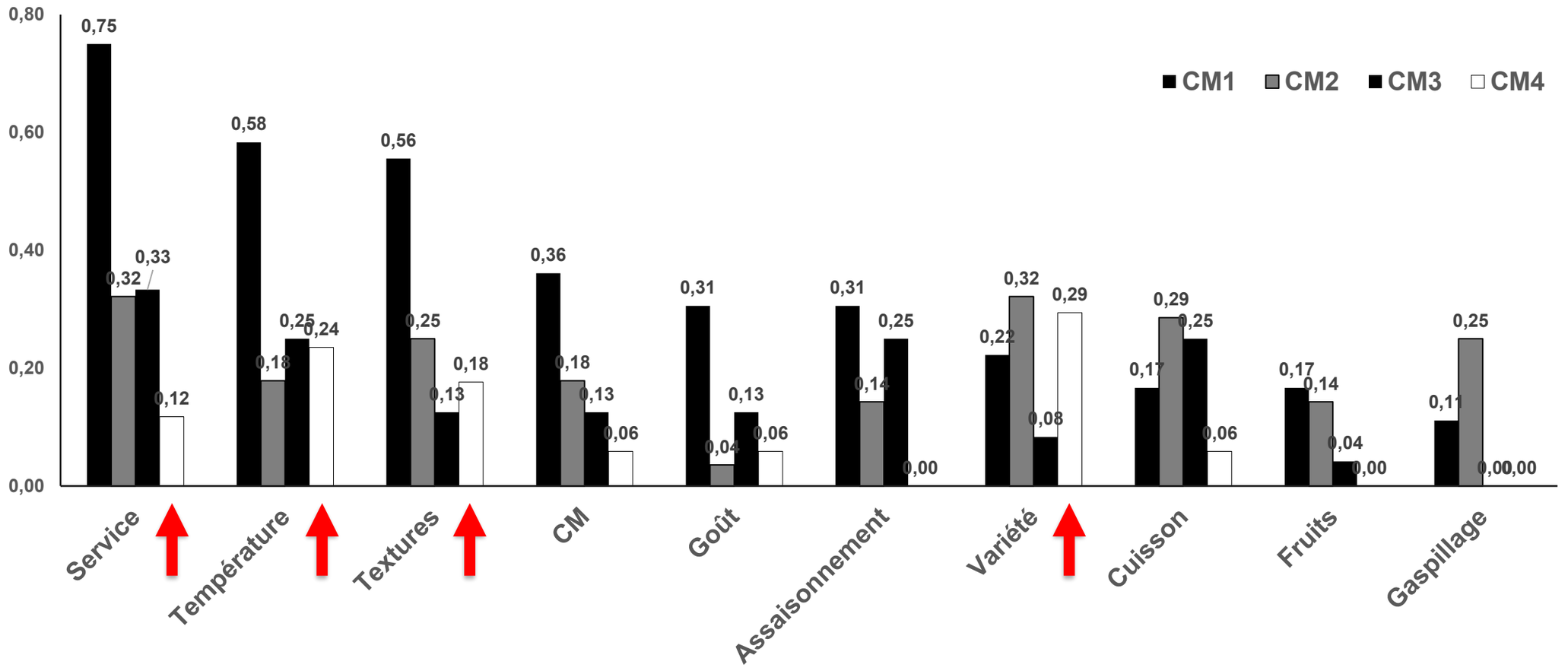
Dans quasiment tous les cas, les difficultés ont fortement baissé



Evolution du nombre de notifications par critère, normalisé pour le nombre d'établissements concernés, de la première commission de menus (CM1) à la quatrième (CM4)

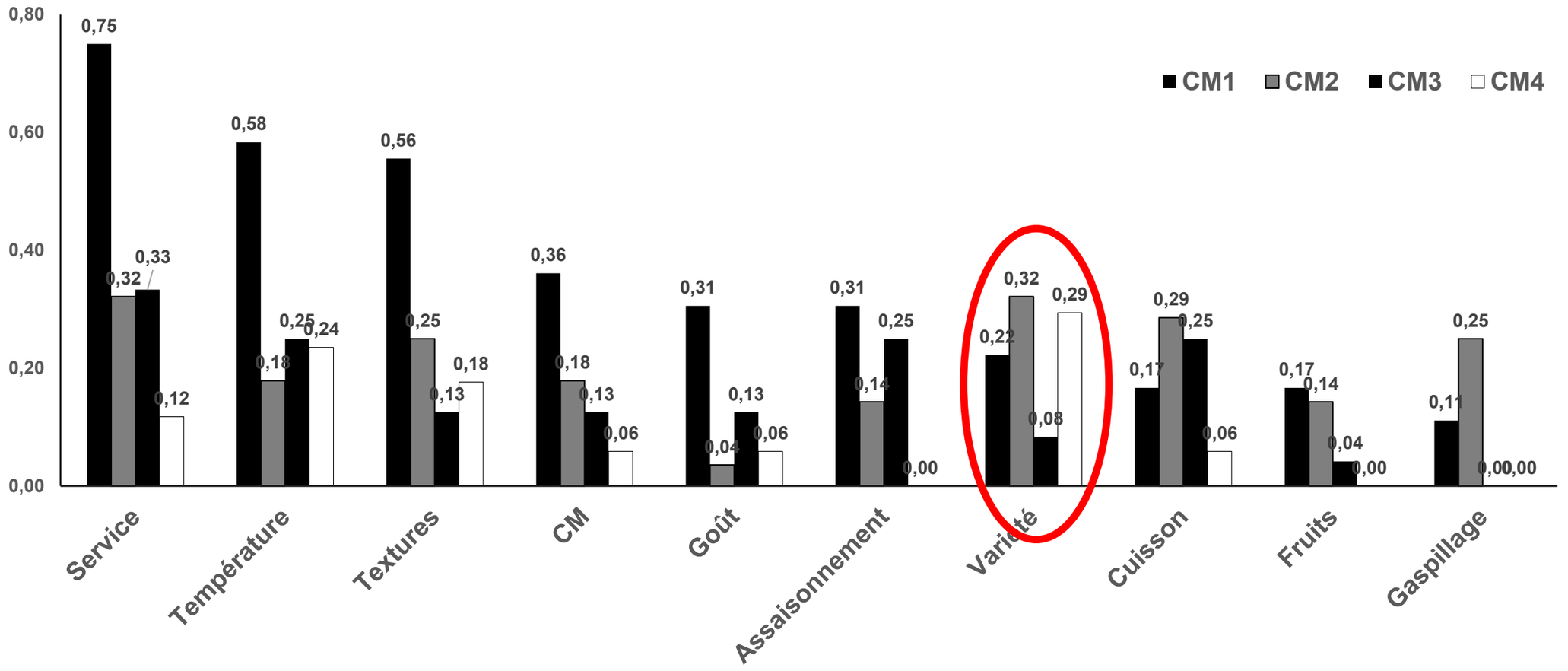
CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

Encore notables : variété, service, température et textures



Evolution du nombre de notifications par critère, normalisé pour le nombre d'établissements concernés, de la première commission de menus (CM1) à la quatrième (CM4)

Difficulté non résolue : la variété



Evolution du nombre de notifications par critère, normalisé pour le nombre d'établissements concernés, de la première commission de menus (CM1) à la quatrième (CM4)

Conclusions (1) :

- 1ère étude portant sur les difficultés notifiées lors des CM en EHPAD

- Certains EHPAD ont un nombre de CM annuel insuffisant

- Les difficultés les plus fréquentes :

. Ne sont pas celles attendues

. Touchent **le service, la température des plats et les textures**, avec des conséquences potentielles inquiétantes : dénutrition, risque infectieux, tr. de déglutition, dégradation de la qualité de vie et psychologique

. Touchent le personnel, la formation

- Les difficultés les moins souvent signalées sont la variété des plats, les cuissons, l'état des fruits et le gaspillage

Comme des corrections semblent aisément possibles, il paraîtrait judicieux de s'attaquer aux difficultés les plus fréquentes…

Conclusions (2) :

- Le suivi par une diététicienne CERENUT semble favorable

- L'insuffisance de variété des plats semble le problème le plus difficile à corriger

Points négatifs :

- Non représentativité de l'échantillon

- Les CM reflètent les positions des résidents, mais aussi des autres participants

Thématique à développer !



CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

CERENUT

CENTRE RESSOURCES NUTRITION

NOUVELLE-AQUITAINE

Résidence l'Art du Temps
16 rue du Cluzeau
87170 ISLE

05 55 78 64 36

contact@cerenut.fr

www.cerenut.fr