WEBINAIRE

ALIMENTATIONS DURABLES
COMPRENDRE & AGIR

Décembre 2023

QUELLE ALIMENTATION DURABLE DANS LE CADRE DE BESOINS SPÉCIFIQUES ?

LES POINTS CLÉS
À RETENIR

Notre régime alimentaire a un impact majeur sur le franchissement des limites planétaires.
Des mesures immédiates en faveur d'une alimentation durable semblent impératives.

Différents scénarios ont été définis pour répondre à cette urgence, mais ils présentent tous des **limites nutritionnelles.**

Dans le cas de **besoins spécifiques,** notamment en milieu hospitalier, les établissements doivent mettre en place des actions pour des **menus plus durables,** dans un **cadre réglementaire donné.**

EN THÉORIE

LE POINT DE VUE DE...

Marie-Josèphe Amiot-Carlin
- Directrice de Recherche Honoraire en nutrition et santé publique, INRAE

Alimentation durable et apports nutritionnels : quels points d'attention ?

Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de **faibles conséquences sur l'environnement,** qui contribuent à la **sécurité alimentaire et nutritionnelle** ainsi qu'à une **vie saine pour les générations actuelles et futures.**

4 scénarios de régimes alimentaires durables

1. **TYFA** (Ten Years For Agroecology in Europe)
2. Afterres2050 — **L'assiette « AFTERRES »**
3. **L'assiette « planétaire » EAT- LANCET**
4. **L'alimentation Méditerranéenne**

- **Ces 4 scénarios montrent la difficulté à proposer une assiette répondant à la totalité des recommandations nutritionnelles,** notamment pour la vitamine D, les oméga 3 et le ratio oméga 6/oméga 3.
- **Pour diminuer l'impact environnemental,** il est nécessaire d'augmenter le ratio protéines végétales/protéines animales.
- **Une alimentation plus végétale demande de prendre en compte les facteurs anti-nutritionnels** et expose à plus de pesticides.

Des pistes de solutions

Repenser une offre alimentaire
en tenant compte des nouveaux modes de production (agroécologie) et de transformation pour accompagner les transitions vers des régimes durables.

Innover et penser local

Intégrer l'enjeu du goût

EN PRATIQUE

LE POINT DE VUE DE...

Laura Sfrontato
– Diététicienne, Groupe Hospitalier Centre Bretagne

Comment établir des menus durables en milieu hospitalier ?

Un contexte réglementaire qui cadre les approvisionnements.
Depuis le 1er janvier 2022, les repas servis dans tous les établissements chargés d'une mission de service public doivent compter au moins :

50 % de produits durables de qualité dont **20 % des achats en valeur issus de l'agriculture biologique**

Les alimentations thérapeutiques plus « durables » en pratique

De manière générale, intégrer des menus végétaux, adapter les portions, prendre en compte le goût des patients...

Alimentation standard « normale »
Intégrer plus d'aliments durables (semi-complets, issus de circuits courts et de pêche durable, Bio...)

Alimentation enrichie hyperprotidique/ hypercalorique
Proposer des entrées et des desserts enrichis faits maison (à base de produits locaux, frais ou Bio...)

Alimentation hyposodée
Choix de produits de qualité, réalisation de sauces "faites maison", analyse des fiches techniques...

Hydratation
Depuis le 1er janvier 2022 : équipement de fontaine à eau potable et prescription médicale nécessaire pour des "eaux thérapeutiques". (Loi AGEC)

Rôle essentiel du diététicien
dans la prise de décision et la formation des différents acteurs aux enjeux d'une alimentation durable

- **Achats alimentaires** afin de choisir le meilleur pour les patients
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** en action collaborative avec les acteurs du quotidien (soignants, hôteliers)
- **Information des patients et soignants** sur l'amélioration constante du contenu des assiettes
- **Formation des personnels « hôteliers »** sur la qualité du service des plateaux-repas et de la prise alimentaire

Nestlé Nutri Pro. AFDN