

Repas végétaliens dans les hôpitaux publics de New-York - Sodexo

Sanitaire et Médico-social

Date de publication : 24 juillet 2025

Généralités

Objectif :

L'objectif principal de cette initiative portée par le maire de New York, Eric Adams, est de favoriser une alimentation plus saine et équilibrée pour les patients, en introduisant une offre de repas végétalisée en premier choix. Cette démarche vise également à maintenir un haut niveau de satisfaction des patients, en leur proposant des alternatives adaptées à leurs préférences, tout en garantissant le respect des apports nutritionnels. En parallèle, elle permet de réduire significativement l'empreinte carbone de l'alimentation dans les 11 établissements publics de santé concernés.

Pour promouvoir une alimentation saine et équilibrée, le maire de New York, Eric Adams, a lancé une initiative visant à végétaliser les menus dans les structures publiques de soins de la ville.

La restauration des 11 établissements de santé de New York Health + Hospitals (sanitaires et médico-sociaux) est assurée par la société SODEXO. En étroite collaboration avec la direction des hôpitaux, SODEXO a entièrement repensé son offre alimentaire.

Désormais, les menus proposés aux patients et résidents présentent en premier choix des plats exclusivement végétaliens, sans viande, poisson, œufs, fromage ni autres produits d'origine animale. À chaque repas, les hôtes ou hôtesses de service présentent deux options végétaliennes. Si le patient refuse, un troisième plat lui est alors proposé, pouvant contenir des protéines animales : soit une option végétarienne (avec œufs ou fromage), soit un plat à base de viande ou de poisson.

Cette organisation permet de conjuguer santé, durabilité et satisfaction des patients.

Etapes de mise en oeuvre

1. La mise en œuvre de cette initiative a débuté par le recrutement d'un chef étoilé spécialisé en cuisine végétalienne, accompagné de formations dispensées aux équipes de restauration sur les nouveaux régimes alimentaires, les techniques de cuisson, et l'équilibre nutritionnel. De nouvelles recettes 100 % végétaliennes ont été élaborées, en intégrant les apports nutritionnels requis pour les patients.

2. Parallèlement, des investissements ont été réalisés pour moderniser les équipements et la platerie. Dans un premier temps, l'offre végétalienne a été introduite sur le service du déjeuner, à base de légumes, céréales et légumineuses.

3. Un dispositif de suivi rigoureux a été mis en place : retour d'expérience des convives, mesure de la satisfaction, état nutritionnel des patients et résidents. Des équipes d'hôtes et d'hôtesses ont été mobilisées pour présenter oralement les menus, prendre les commandes et recueillir les retours des patients.

4. Fort du succès initial, l'offre végétalienne a été étendue au dîner, puis aux patients en soins aigus. Tout au long de la démarche, les recettes et la qualité de service ont été ajustées à partir des données d'expérience recueillies, en lien avec des professionnels de santé (diabétologues, cardiologues, spécialistes du surpoids).

5. Enfin, cette initiative a été présentée aux principales organisations communautaires de la ville, dans une logique de partenariat autour de l'éducation alimentaire, de démonstrations culinaires, de tests de goût et de co-construction des recettes.

Essaimage

Les principaux leviers

La mise en place de cette nouvelle offre végétalienne a soulevé plusieurs défis majeurs. Tout d'abord, il a fallu développer ou adapter des recettes végétales, qui diffèrent considérablement des recettes traditionnelles intégrant des protéines animales. Cette évolution a nécessité une formation approfondie des chefs et des équipes de cuisine, ainsi qu'une modernisation des équipements et des locaux pour s'adapter aux nouvelles techniques de préparation.

Le choix des fournisseurs a également représenté un enjeu important : il s'agissait d'identifier des prestataires capables de proposer des produits bruts de qualité, responsables et compatibles avec les exigences d'une cuisine végétalienne destinée à un public hospitalier.

Enfin, un travail de fond a été mené pour établir le bilan nutritionnel de chaque recette, construire des plans alimentaires quotidiens cohérents, et ajuster les grammages selon les profils des patients, afin de garantir une couverture optimale des besoins nutritionnels.

Les principaux freins

La réussite de cette démarche repose en grande partie sur une conduite du changement progressive et bien accompagnée. Le passage des protéines animales aux protéines végétales peut susciter des réticences, selon les habitudes culturelles, l'âge ou les représentations sociales des convives. La présentation orale des menus par les hôtes et hôtesses joue ici un rôle clé dans l'acceptation : elle permet d'expliquer les plats, de rassurer, et de valoriser l'offre végétalienne.

Ce changement est d'autant plus efficace qu'il est porté par l'ensemble du personnel soignant, y compris les médecins, paramédicaux, nutritionnistes et diététiciens, eux-mêmes formés à la démarche. Ils peuvent ainsi répondre avec pertinence aux interrogations des patients, et soutenir activement la transition alimentaire.

La présentation visuelle des plats a également été travaillée, en adaptant le choix des assiettes selon le type de recette (par exemple, utilisation d'assiettes creuses pour les plats en sauce comme les currys), afin d'améliorer l'appétence et l'acceptabilité des nouveaux menus.

Enfin, une attention particulière a été portée au choix des termes utilisés : les mots « végétalien », « vegan » ou « végétarien » peuvent parfois provoquer des blocages. Il a donc été recommandé d'opter pour des appellations valorisantes, positives et inclusives, mieux acceptées par les convives.

Témoignages

> *Cette véritable transformation de la restauration hospitalière au service d'une meilleure santé de la population est un défi relevé de manière collaborative avec notre client NYC Hospitals. Les résultats en matière de satisfaction des patients mais aussi d'engagement de la communauté hospitalière sont inspirants. Nous pouvons proposer un échange visio avec la direction de l'Hotellerie des NYH Hospitals aux personnes intéressées. N'hésitez pas à me contacter.*
>
> **Nataliane THOULON, Directrice du développement**

Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

nataliane.thoulon@sodexo.com

Les ressources

L'établissement

Date de mise en œuvre : 1 mai 2020

Durée du projet : 48 mois

Sodexo / NYC health+ hospitals NY 10004

Type de structure : Sanitaire et Médico-social / Public

Obligation réglementaire : Non

Déclenchement
Le maire de New York, Éric ADAMS, a souhaité mettre en place une alimentation saine et équilibrée pour l'ensemble des patients et résidents pris en charge au sein des établissements de santé publics de la ville.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

7/10

Remplace une pratique existante

Temps

Formation du personnel ; Élaboration des recettes ; Communication auprès des patients ; adhésion des équipes soignantes et des médecins...

Beaucoup

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Personnels engagés dans ce type d'alimentation. Accompagnement du projet par des médecins, nutritionnistes et diététiciens ; Personnel dédié pour la présentation des menus du jour et prise de commande des patients.

Beaucoup

Des compétences en interne

Motivation des personnels de la restauration. Implication de l'ensemble des professionnels médicaux et paramédicaux de l'ensemble des 11 établissements de santé.

A considérer

Des compétences externes (prestations externes)

Chef étoilé vegan. Formateurs pour les équipes de restauration.

Beaucoup

Des équipements, du matériel

Équipement et matériels de cuisine ; Nouvelle platerie : assiettes creuses, ramequins pour une présentation plus adéquate ; Achats de tablettes pour prise de commande...

Beaucoup

Des financements (internes et externes)

Nombreux investissements : dans la cuisine, dans les outils informatiques et les formations...

Beaucoup

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [x] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Prestataire Sodexo

Conditions de succès

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Diversification des protéines dans l'alimentation humaine. Diminution très importante de l'empreinte carbone des repas (végétaliens versus protéines animales). Réduction de l'empreinte hydrique de la planète pour les cultures de légumes et céréales. Suppression des pollutions des sols et eau liées aux élevages animaliers.

Sur les professionnels : Non évalué

Recrutement d'un chef vegan. Recrutement d'hôtes/hôtesses pour la prise de commande et le service aux patients. Formation de l'ensemble des professionnels de la restauration.

Sur les usagers : Non évalué

Satisfaction des patients/résidents. Alimentation saine et équilibrée.

Sur l'organisation : Pas d'impacts

Modification des recettes. Modification des présentations en assiettes. Planning de visites des hôtes/hôtesses.

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Recrutement d'un chef, hôtes et hôtesses. Formation des équipes de restauration. Tests et réalisation de nouvelles recettes. Achat d'équipements et de platerie. Achat de tablettes pour la prise de commandes.

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Avec l'initiative du Maire de New York, Éric ADAMS.