



Le CLAN

Le Comité de Liaison Alimentation Nutrition

Le CLAN en 30 secondes

Le **Comité de liaison alimentation nutrition (CLAN)** est une instance consultative qui rassemble les différents professionnels concernés par l'alimentation et la nutrition au sein d'un établissement de santé.

Son principe est assez simple : entre l'évaluation des besoins nutritionnels d'un patient et ce qu'il mange réellement interviennent de nombreux professionnels et de nombreuses étapes. Le CLAN permet de **faire le lien entre ces différents acteurs** et de porter une réflexion commune sur l'ensemble de la prestation alimentation-nutrition.

Il peut ainsi contribuer à la prise en charge nutritionnelle des patients, à la qualité de l'alimentation et de la restauration, à l'évaluation des pratiques, à la formation des professionnels ou encore à la définition des actions prioritaires de l'établissement dans ces domaines.

Mais attention : **le CLAN n'est pas une instance réglementaire obligatoire**. Sa mise en place a été recommandée aux établissements de santé en 2002. Et ce n'est pas davantage une instance de décision : il formule des avis et des propositions et contribue à coordonner les acteurs concernés.

Mise à jour : 29/08/2026





Cette instance est-elle obligatoire ?

NON.

La circulaire DHOS/E1 n° 2002-186 du 29 mars 2002 relative à l'alimentation et à la nutrition dans les établissements de santé recommande la mise en place d'un CLAN dans les établissements de santé. Elle n'instaure donc pas une obligation réglementaire générale comparable à celle qui existe pour certaines autres instances.

La nuance est importante : le CLAN est recommandé ; il n'est pas réglementairement obligatoire.

Cela ne signifie évidemment pas que l'alimentation et la nutrition deviennent facultatives. Le CLAN constitue une modalité d'organisation permettant de mettre en relation les différents acteurs concernés et de structurer une politique cohérente.

Plus de vingt ans après la circulaire, de nombreux établissements continuent d'ailleurs de disposer d'un CLAN. Son organisation peut alors être adaptée aux caractéristiques et aux besoins de l'établissement. Des CHU comme Reims, Nantes ou Grenoble disposent toujours aujourd'hui d'un CLAN.

Qui retrouve-t-on autour de la table ?

Le CLAN est par nature **pluriprofessionnel**.

La circulaire de 2002 proposait une composition associant les différents métiers intervenant dans l'alimentation et la nutrition. Dans les organisations actuelles, on peut notamment retrouver :

- des médecins ;
- des diététiciens ;
- des pharmaciens ;
- des professionnels infirmiers et aides-soignants ;
- des cadres ;
- des responsables de la restauration ;
- des professionnels des fonctions hôtelières et logistiques ;
- des professionnels de la qualité ;
- des représentants de la direction ;
- des représentants des usagers.

La composition varie selon les établissements et leur organisation.

Et c'est probablement le mot « **liaison** » qui explique le mieux cette diversité : le CLAN cherche à réunir des personnes qui interviennent à des endroits différents d'une même chaîne.

Du médecin au cuisinier, du diététicien au soignant, tous peuvent agir sur ce que le patient finira réellement par manger.



Comment fonctionne un CLAN ?

Contrairement à d'autres commissions ou comités, nous n'avons pas ici un cadre réglementaire national actuel imposant un nombre minimal de réunions, un délai de convocation ou une composition identique dans tous les établissements.

Le fonctionnement du CLAN dépend de l'organisation retenue par l'établissement.

Il peut disposer d'un président, d'un vice-président, d'un règlement ou de modalités internes de fonctionnement, se réunir selon une périodicité définie localement et constituer des groupes de travail consacrés à certaines problématiques.

Cette souplesse explique que deux CLAN puissent fonctionner différemment tout en poursuivant des objectifs similaires.

Dans certains établissements, le CLAN est directement articulé avec la **commission médicale d'établissement (CME)**. À Reims, par exemple, il assiste la CME dans l'élaboration et la mise en œuvre du programme d'actions relatif à l'alimentation et à la nutrition ; à Grenoble, il constitue un comité consultatif d'appui auprès de la CME et du directeur.

Il faut donc éviter de transformer les modalités proposées en 2002 ou celles observées dans un établissement particulier en **règles réglementaires applicables partout**.

À quoi sert réellement le CLAN ?

Le CLAN participe, par ses avis et ses propositions, à l'amélioration de la prise en charge nutritionnelle des patients et de la qualité de l'ensemble de la prestation alimentation-nutrition.

Il peut notamment contribuer :

- au bilan des pratiques et de l'organisation existantes ;
- à la définition des actions prioritaires ;
- à la coordination des différents acteurs ;
- au dépistage et à la prise en charge de la dénutrition ;
- à l'amélioration de la prestation alimentaire ;
- à l'évaluation des pratiques ;
- à la formation des professionnels ;
- au suivi des actions engagées.

Mais son intérêt réside peut-être surtout dans sa capacité à **regarder l'ensemble de la chaîne**.

Entre une prescription nutritionnelle et un repas effectivement consommé interviennent les approvisionnements, la préparation, les textures, le transport, la température, les horaires, la présentation, l'installation du patient, son autonomie, l'aide éventuellement nécessaire et, évidemment, ses goûts et son appétit.

Avis ne signifie pas décision. Le CLAN est une **structure consultative**. Il formule des avis et des propositions ; il ne se substitue pas aux instances ou aux professionnels qui disposent d'un pouvoir de décision dans l'établissement.

En revanche, il permet précisément d'éviter qu'une décision concernant l'alimentation ou la nutrition soit pensée depuis **un seul maillon de la chaîne**.



Une réunion pour comprendre

Imaginons un établissement dans lequel plusieurs patients mangent peu.

La première explication pourrait être clinique : maladie, traitement, troubles de la déglutition, perte d'appétit ou besoins nutritionnels particuliers.

Mais regardons maintenant le repas lui-même.

Arrive-t-il à une température satisfaisante ? Les horaires correspondent-ils aux rythmes des patients ? Les portions sont-elles adaptées ? Les textures modifiées restent-elles appétissantes ? Le patient est-il correctement installé ? A-t-il besoin d'aide pour manger ? Cette aide est-elle disponible au moment du repas ? Et sait-on réellement ce qu'il a consommé ?

Le diététicien peut regarder les besoins nutritionnels. Le médecin, l'état clinique. Les soignants voient ce qui se passe au moment du repas. La restauration connaît les contraintes de production. Les fonctions logistiques connaissent celles du transport et de la distribution. Le patient, enfin, sait ce qu'il aime et ce qu'il parvient réellement à manger.

Le CLAN permet de **faire se rencontrer ces différents regards**.

Et la question devient alors beaucoup plus intéressante :

« Un repas parfaitement adapté sur le plan nutritionnel est-il encore adapté si le patient ne le mange pas ? »

Ce qu'il faut retenir

LE CLAN N'EST PAS UNE INSTANCE RÉGLEMENTAIRE OBLIGATOIRE.

Sa mise en place a été recommandée aux établissements de santé en 2002 afin de favoriser une meilleure organisation de l'alimentation et de la nutrition.

LE CLAN EST AVANT TOUT UNE INSTANCE DE LIAISON.

Il permet de faire travailler ensemble des professionnels qui interviennent à différents endroits de la chaîne alimentation-nutrition.

UN REPAS ADAPTÉ NE SUFFIT PAS S'IL N'EST PAS MANGÉ.

La qualité de la prise en charge nutritionnelle dépend du contenu du repas, mais aussi de toute l'organisation qui permet au patient de réellement le consommer.



Regard Fluxiens

Et si le meilleur repas était simplement celui que le patient mange ?

Dans un établissement de santé, il est possible de construire un repas parfaitement conforme. Les besoins nutritionnels ont été évalués. Le régime est adapté. La texture correspond à la prescription. Les quantités ont été calculées. Les règles d'hygiène sont respectées. Le plateau est préparé et livré dans le service.

Sur le papier, tout fonctionne.

Et pourtant, le patient peut ne presque rien manger. Parce qu'il n'aime pas le repas. Parce qu'il est trop fatigué. Parce que la texture ne lui donne pas envie. Parce que le plateau arrive trop tôt. Parce qu'il est devenu froid. Parce qu'il aurait besoin d'aide pour manger et que cette aide n'est pas disponible à ce moment-là. Ou simplement parce que personne n'a réellement regardé ce qui restait dans son assiette.

C'est peut-être là que le mot « **liaison** » prend tout son sens.

La nutrition ne relève pas uniquement du médecin ou du diététicien. La restauration ne relève pas uniquement de la cuisine. Et ce qui se passe pendant le repas ne relève pas uniquement des soignants.

Tous interviennent sur le même Flux. La question Fluxiens ne serait donc peut-être pas seulement : « **Avons-nous servi le bon repas ?** » Mais plutôt : « **Avons-nous créé les conditions pour que cette personne puisse et ait envie de le manger ?** »

Car entre un repas parfaitement conçu et un patient correctement nourri, **il existe toute une organisation.**

Et c'est précisément cette organisation que le CLAN peut aider à rendre visible.



Sources principales

- **MINISTÈRE CHARGÉ DE LA SANTÉ — Circulaire DHOS/E1 n° 2002-186 du 29 mars 2002 relative à l'alimentation et à la nutrition dans les établissements de santé** - Texte de référence ayant recommandé la mise en place des CLAN dans les établissements de santé et défini leurs principales missions en matière d'alimentation et de nutrition. [Consulter la circulaire du 29 mars 2002](#)
- **CHU DE REIMS — Comité de liaison alimentation / nutrition (CLAN)** Présentation d'un CLAN actuellement en fonctionnement : articulation avec la CME, amélioration de l'alimentation, dépistage et prise en charge de la dénutrition et des troubles de la déglutition. [Consulter la présentation du CLAN du CHU de Reims](#)
- **CHU GRENOBLE ALPES — Comité de Liaison en Alimentation Nutrition (CLAN)** Exemple actuel d'un CLAN conçu comme comité consultatif d'appui à la CME et à la direction, intervenant notamment sur la nutrition, la restauration, l'évaluation des pratiques et la formation. [Consulter la présentation du CLAN du CHU Grenoble Alpes](#)

Pour aller plus loin ...

Ce Focus n'est qu'une porte d'entrée.

Sur le Campus des Fluxiens, poursuivez votre exploration avec d'autres Focus consacrés aux structures, aux métiers, aux dispositifs, aux instances, aux pratiques et aux outils qui composent notre environnement.

Découvrez également nos articles pour décrypter l'actualité et regarder ce qui se fait ailleurs, nos Dossiers du mois pour approfondir une question de terrain, ainsi que nos Univers pour apprendre, expérimenter et évaluer vos connaissances.

Parce que mieux comprendre son environnement, c'est aussi mieux comprendre les décisions que l'on prend chaque jour.

Continuez à explorer, comprendre, partager, agir et progresser sur le Campus des Fluxiens.

→ lecampusdesfluxiens.fr

