



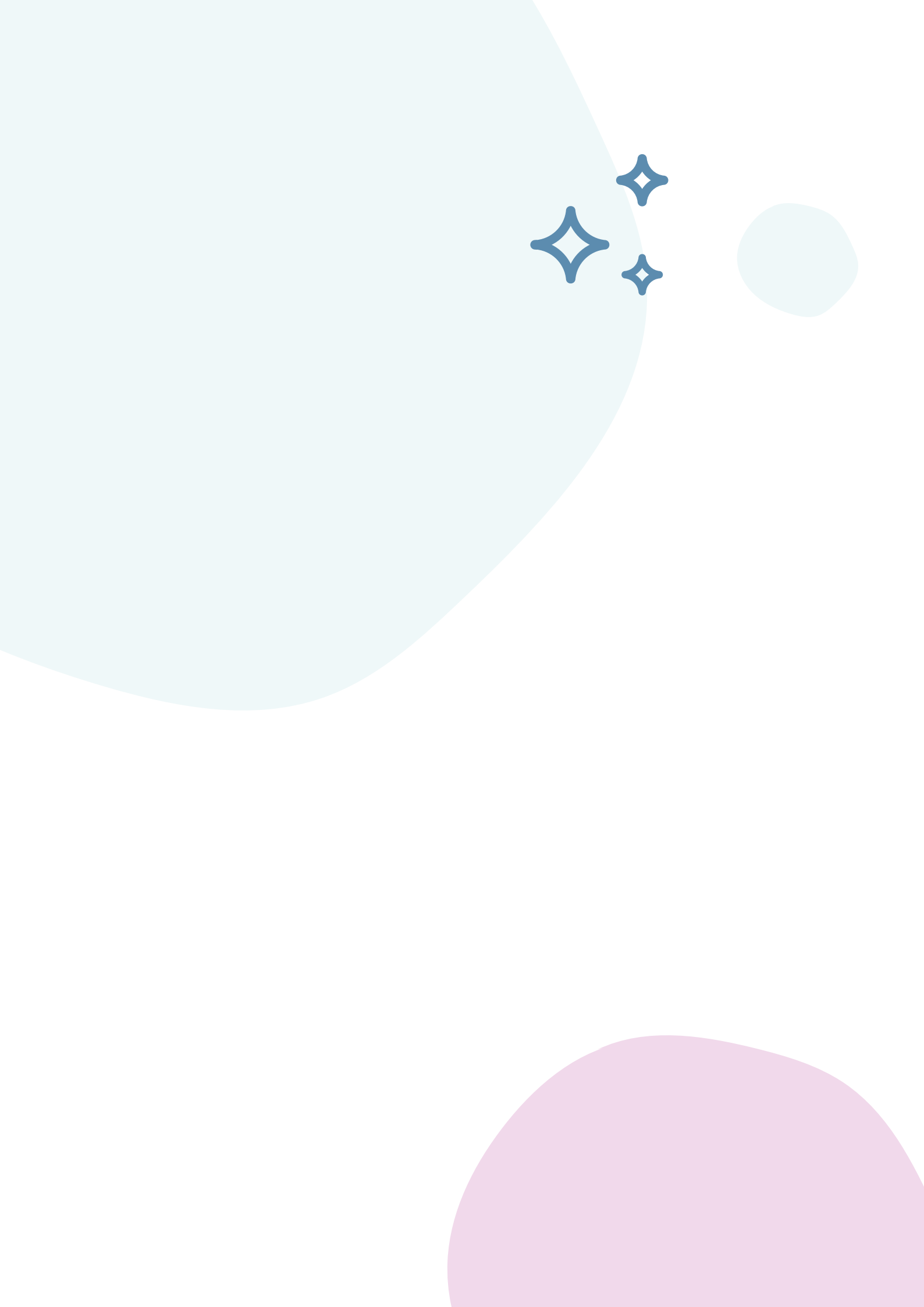
2021

Rapport d'activités



INSTITUT
DANONE

L'alimentation pour la santé



Le mot du président

L'année de ses 30 ans, l'Institut Danone France a fusionné avec le Grand Forum des Tout-Petits, créé en 2013, que j'ai eu l'honneur de Présider. Deux étapes dans la vie de ce **Nouvel Institut Danone** qui invitent à remercier les celles et ceux, Présidents et membres du Conseil Scientifique puis du Conseil d'Administration, qui ont contribué à faire de l'Institut Danone et du Grand Forum des Tout-Petits deux acteurs du partage et de la transmission des connaissances. Remerciements également aux Déléguées Générales qui se sont succédées tout au long de ces années. En particulier Amandine Lalanne et Silvy Auboiron, pour les dernières.

C'est aussi l'occasion de rappeler l'engagement de Danone Produits Frais France et de sa filiale dédiée aux tout-petits, Blédina, qui, par leur financement, se sont mobilisées afin de permettre à l'Institut Danone et au Grand Forum des Tout-Petits de concrétiser leurs ambitions.

L'Institut Danone, c'est avant tout une communauté d'experts reconnus et indépendants qui met à la disposition de l'Institut un socle de connaissances, mais aussi une source de réflexions, de propositions qui permettent la construction de projets originaux.

J'ai eu l'honneur d'être élu à la Présidence de ce nouvel Institut qui bénéficie de l'héritage du Grand Forum des Tout-Petits et de l'Institut Danone France. Je souhaite construire un Conseil d'Administration au sein duquel le collectif, la proactivité et l'engagement sont les piliers de la réussite. Je souhaite également la bienvenue à Françoise Néant, nouvelle Déléguée Générale de l'Institut Danone.

30 ans ”
d'échanges,
de partage
et de transmission.



Umberto SIMEONI
Président de l'Institut Danone

Un nouveau chapitre de l'histoire de l'Institut Danone vient de s'ouvrir, grâce au soutien renouvelé de Danone France. Sa nouvelle ambition de **« Think & Do tank »** est d'agir là où se pose la question du lien entre alimentation et santé, à travers les comportements et tout au long de la vie; et de le faire à travers 4 piliers d'actions concrètes : la prospective, le soutien à la recherche et le terrain, sans oublier la dissémination des connaissances.

Rejoignez-nous en devenant membre.



Sommaire

1	Le nouvel Institut Danone	
	. Mission et gouvernance	2
	. Les temps forts de l'année 2021	3
	. Le Conseil d'Administration	4
	& les Comités Piliers	
2	Exercice comptable 2021	6
3	Projets et activités	
	. Prospective : pierre angulaire	8
	du nouvel Institut Danone	
	. Recherche :	
	- Prix Institut Danone /	10
	Fondation pour la Recherche Médicale	
	pour les « Sciences de l'Alimentation »	
	- Les lauréats 2021	11 et 12
	- Projet « Parentalité »	13
	. Terrain :	
	- Le programme Clémantine	14
	- Publication dans « l'Autre Cuisine »	16
	. Communication	
	- Objectif Alimentation	17
4	Et en <u>2022</u>...	19

2021

Une année de transition et de renouveau

Le nouvel Institut Danone (Association Loi 1901), né en mai 2021 de la fusion l'Institut Danone France et le Grand Forum des Tout-Petits (GFTP) est une structure d'intérêt général dont la mission est d'impacter positivement sur les modes de vie favorables à la santé tout au long de la vie.

Pionnier à sa création

Pionnier à sa création, l'Institut Danone se doit de reprendre une longueur d'avance. Pour ce, le nouvel Institut Danone, **acteur engagé**, au cœur de problématiques de Société, qui bénéficie d'un héritage incontestable en termes de crédibilité et légitimité, et s'appuyant sur un réseau d'experts pluridisciplinaires et de renom :

- Ambitionne de **porter des sujets d'avenir en santé**, pour encourager l'innovation (produits, services, ...), et faire bouger les lignes avec les acteurs de santé publique
- **Reprend sa place de leader** du monde de la nutrition en devenant un **facilitateur** de transfert de connaissances
- **Revisite sa gouvernance** et devient résolument un « **Think & Do tank** » avec notamment la création de **comités piliers** autour de la **Prospective**, le **Terrain**, la **Recherche** et la **Communication**

IMPACTER POSITIVEMENT
LES COMPORTEMENTS
FAVORABLES À LA SANTÉ
TOUT AU LONG DE LA VIE



INSTITUT
DANONE

L'alimentation pour la santé

UN "THINK & DO TANK"

Porte des sujets
d'avenir à fort
impact
en santé publique

Facilite le transfert
des connaissances
autour de l'alimentation
et la santé

- Réaffirme sa volonté d'agir sur le terrain pour l'éducation nutritionnelle et **soutenir la recherche** pour la création de connaissances



Les temps forts de 2021

26 AVRIL

Fusion entre
Grand Forum
des Tout-Petits
et Institut Danone
France
Nouveaux
statuts

1^{er} MAI

Nouvelle
Délégée
Générale

28 JUIN

Assemblée
Générale
Constitutive

5 JUILLET

Election du Président
et du bureau

Désignation des
binomes leaders
des comités piliers

6 JUILLET

Réunion
du Groupe
de Travail
«**Parentalité**»

20 SEPTEMBRE

Conseil
d'Administration
1^{er} Conseil
d'Administration
en présentiel

SEPTEMBRE

Sélection de
l'agence R2 pour
accompagner la
transformation
digitale de
l'Institut

6 OCTOBRE

Jury du Prix de
Recherche Institut
Danone/Fondation
pour la Recherche
Médicale
Sélection
des lauréats 2021

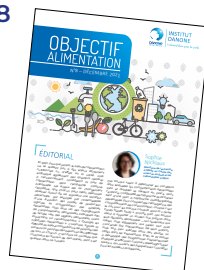
NOVEMBRE

Objectif
Alimentation
N°7



DÉCEMBRE

Objectif
Alimentation
N°8



1^{er} DÉCEMBRE

1^{er} workshop
du Comité
Prospective
(Sélection du thème
de la 1^{ère} Journée
Prospective)



● admin/légal



● actions/projets

● recherche

Le CA 2021

Un nouveau Conseil d'Administration, une nouvelle Déléguée Générale et des Comités Piliers

Le Conseil d'Administration



SECRÉTAIRE

Amandine Lalanne
Directrice Affaires Médicales
SN Unit*



PRÉSIDENT

Umberto Simeoni
Professeur de Pédiatrie



TRÉSORIÈRE

Marion Cocherel
Directrice de la Communication
Danone France



Nicolas Bouzou
Economiste,
Directeur du Cabinet
Asterès



Damien Conaré
Secrétaire Général Chaire Unesco
Alimentations du Monde



François Eyraud
Directeur Général
Danone France



Pascale Hébel
Directrice du Pôle Consommation
et Entreprises du CREDOC



Damien Paineau
Directeur
One Health Commitments**
Danone



Luc Marlier
Chercheur
en Neurosciences



Catherine Salinier
Pédiatre



Laurence Peyraut
Secrétaire Générale
Danone France



Françoise Néant
Déléguée Générale
Institut Danone

* Unité de Nutrition Spécialisée
** Engagements Santé



Les Comités Piliers qui sont chargés d'assister le Conseil d'Administration dans toutes les actions menées par l'association. Chaque Comité Pilier est coordonné par un membre de droit et un membre adhérent de l'Association, désignés par le conseil d'administration. Ils présentent leurs travaux aux assemblées générales ordinaires et font des points d'avancement au Conseil d'Administration.

Les Comités Piliers



Prospective

Pascale HEBEL
et Laurence PEYRAUT



Recherche

Luc MARLIER
et Damien PAINEAU



Terrain

Catherine SALINIER
et Amandine LALANNE



Communication

Pascale HEBEL
et Marion COCHEREL

En 2021, une fusion et une comptabilité unique

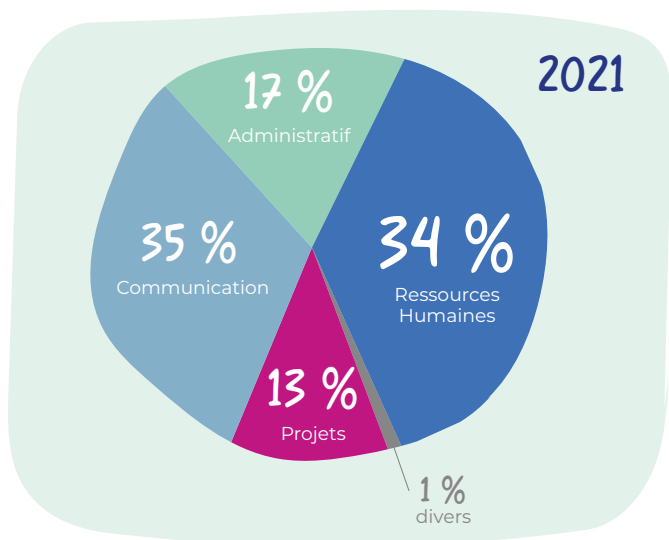
En 2021, l'Institut Danone a reçu une dotation totale de 560 000 € dont 360 000 € venant de Danone Produits Frais France et 200 000 € de Blédina.

Le Grand Forum des Tout-Petits a clôturé son compte après la fusion actée en avril 2021. Le reliquat de budget a été transféré sur le compte de l'Institut Danone.



Institut Danone

répartition des dépenses



En 2021, la communication et les projets représentent environ la moitié des dépenses de l'Institut Danone.

L'année 2021 étant une année de transition, une part importante des dépenses est liée à l'accompagnement juridique de la fusion et à la transition vers le nouveau modèle pour la délégation générale ainsi que l'accompagnement à la prise de poste.

Répartition des dépenses

en détail

Projets		77 168,28
Clémantine	30 701,28	
Prospective	13 587,00	
Autres (Famille...)	32 880,00	
Communication		215 892,93
Objectif Alimentation	8 660,40	
Digital	196 101,45	
Autres (Rapport d'Activité, ...)	11 131,08	
Administratif		103 564,14
Honoraires	15 280,00	
Frais administratifs Assemblée Générale et Conseil d'Administration	5 449,30	
Expert comptable	12 864,00	
Commissaire aux Comptes	12 023,31	
Accompagnement Juridique	42 947,33	
Institut Danone International	14 400,00	
Frais Bancaires	600,20	
Ressources Humaines		208 313,81
Délégation Générale	113 263,81	
SAlimenter	95 050,00	
Divers		5 044,15
Frais Logistiques	5 044,15	
	Total Dépenses	609 983,31
	Total Recettes	560 021,41
	<i>Dont dons en numéraires</i>	<i>560 000,00</i>
	<i>Dont autres produits</i>	<i>21,41</i>
	RÉSULTAT D'EXPLOITATION	- 49 961,90
	FOND INSTITUT DANONE FRANCE AU 31/12/2020	201 947,00
	FOND GRAND FORUM DES TOUTS-PETITS AU 31/12/2020	175 889,81
	FOND INSTITUT DANONE AU 31/12/2021	327 874,91





Porter des sujets à fort impact en santé publique et inspirer les décideurs



Au cœur de multiples enjeux sur l'adaptation aux changements climatiques, la raréfaction des ressources naturelles, la précarité ou encore la transformation des modes de consommation, l'alimentation invite tout particulièrement à un travail prospectif. Et ce d'autant plus que les crises successives mettent à l'épreuve nos systèmes alimentaires et leur capacité de résilience : la prospective doit nous aider à mieux comprendre les évolutions et à anticiper la gestion des risques ».

Damien CONARÉ
Secrétaire Général Chaire Unesco
Alimentations du Monde



Depuis plus de deux ans, les chocs sanitaires, écologiques et géopolitiques n'ont jamais été aussi forts. Les méthodologies prospectives permettent de hiérarchiser les facteurs de changements et d'apporter de la lucidité. Le thème de l'impact du télétravail sur les modes de vie et les façons de manger est apparu comme le plus novateur ».

Pascale HEBEL
Directrice du Pôle Consommation
et Entreprises du CREDOC

Prospective

La pierre angulaire du nouvel Institut Danone

Anticiper

les changements

Devenu un «**Think & Do tank** », nourri de l'héritage du Grand Forum des Tout-Petits qui a fait des 1000 premiers jours une priorité de santé publique, l'Institut Danone ambitionne de faire du changement des comportements **SA priorité** de santé publique et de continuer à agir là où se pose la question du lien entre alimentation et santé.

En ajoutant la **prospective** à son champ d'action, l'Institut Danone, acteur engagé et militant, va au-delà de l'analyse du présent pour anticiper les changements, et évolutions de la société.

Comment ?

- En étant à la fois un capteur de signaux faibles, un incubateur d'idées et un moteur d'innovation
- En instaurant un dialogue privilégié avec les parties prenantes
- En construisant un discours audible et raisonné, inspiré du dialogue avec les parties prenantes
- En accompagnant le changement avec des actions concrètes et inspirantes

Première Journée

Prospective

Pour sa Première Journée Prospective, l'Institut Danone s'intéresse aux nouveaux modèles alimentaires, en particulier en s'interrogeant sur l'impact du télétravail sur l'alimentation.

« La Covid, le télétravail entre autres ... ont bousculé les repères des Français. Fini les 10 000 pas par jour, snacking devant un écran, livraison de plats préparés, et plus le temps de vraiment déjeuner ... Si cette situation a pu pour certains être synonyme d'amélioration de la qualité de vie, pour d'autres elle est synonyme de troubles métaboliques, santé mentale fragilisée ou sédentarité accrue dont les conséquences à termes sont à ne pas sous-estimer ».

Une Journée Prospective c'est quoi ?

- Un état des lieux établi grâce à des regards croisés,
- Un débat enrichi par la pluridisciplinarité des experts
- Des recommandations pour mieux accompagner les Français vers une alimentation et un mode de vie plus sains.

➔ **RENDEZ-VOUS EN 2022 !**

Recherche :

Prix Institut Danone / Fondation pour la Recherche Médicale « Modes de vie, alimentation et nutrition »

Dès sa création, l'Institut Danone France a fait du soutien à la recherche en alimentation une priorité afin de contribuer à la production de connaissances sur le lien entre alimentation et santé. Le Prix Institut Danone / Fondation pour la Recherche Médicale pour les « Sciences de l'Alimentation » est décerné tous les 2 ans et soutient des équipes de recherche pour des projets pluridisciplinaires originaux vierges de toute forme de communication.



Le soutien à la recherche est dans les gènes de l'Institut Danone. Les dossiers sélectionnés en 2021 par le Jury Institut Danone/Fondation pour la Recherche Médicale reflètent la mission du nouvel Institut Danone relative à l'évolution des comportements liés à l'alimentation. Au-delà de l'approche pluridisciplinaire et innovante, les lauréats portent des sujets à forts enjeux de santé publique ».

Luc MARLIER
Chercheur en Neurosciences

En chiffres...

- La dotation de **100 000 €** permet de soutenir les 2 équipes pendant 2 an
- Pour l'édition 2021 du Prix **22 dossiers** ont été reçus
- **10 dossiers** sélectionnés par les rapporteurs ont été soumis à l'analyse du jury

Membres du jury

INSTITUT DANONE

- Laurence TIBERE
- Eric BRUCKERT
- Mohamed MERDJI



FONDATION POUR LA RECHERCHE MÉDICALE

- Claude KNAUF
- Serge LUQUET
- Vincent PREVOT



Les Lauréats 2021

Julie-Anne NAZARE

Maître de Conférence à Université
Claude Bernard Lyon 1 est depuis 2017
directrice du CRNH Rhône-Alpes.



Relation entre aliments ultra-transformés et syndrome métabolique : de l'étude des facteurs sociaux et familiaux à l'identification de biomarqueurs

Le projet « Relation entre aliments ultra-transformés et syndrome métabolique : de l'étude des facteurs sociaux et familiaux à l'identification de biomarqueurs », vise à caractériser le rôle du contexte socio-démographique et familial dans l'association entre la consommation de produits alimentaires ultra-transformés (AUT) et le syndrome métabolique, associé au risque de diabète de type 2 et de maladies cardiovasculaires, afin d'optimiser les stratégies préventives ciblées.

Ces dernières décennies ont été marquées par un changement majeur des comportements de consommation alimentaire et l'émergence d'AUT issus des étapes successives des processus industriels.

La consommation d'AUT (qui représente 35% de l'apport énergétique en France) est associée à un gain de poids et à un risque cardiovasculaire plus élevé. Les sociologues ont également démontré l'influence des facteurs socio-démographiques sur la qualité des régimes alimentaires et sur l'obésité, et le rôle majeur reproduction sociale par la transmission intergénérationnelle sur les habitudes alimentaires. Il a aussi été observé cette

consommation d'AUT était différente selon l'âge ou encore le niveau socio-économique. Les objectifs de ce projet sont, à partir d'une cohorte familiale de :

- 1) caractériser les consommateurs d'AUT selon leur profil socio-démographique et leur structure familiale,
- 2) identifier et valider une signature lipidomique de biomarqueurs de la consommation d'AUT pour affiner la compréhension des liens entre qualité de l'alimentation et santé,
- 3) préciser la relation entre consommation d'AUT et le profil de risque de surpoids, de diabète et cardiovasculaire,
- 4) voir si certains paramètres sociodémographiques, génétiques ou familiaux vont avoir une influence sur la consommation d'AUT et le risque métabolique associé.

Ce projet permettra d'identifier les personnes les plus à risques et d'émettre des recommandations et d'optimiser les actions de prévention par les professionnels de santé.

Les Lauréats 2021

Vincent FLORENT

Praticien hospitalier en nutrition,
chef du service de nutrition et troubles
alimentaires du Centre Hospitalier d'Arras.

VERTEXA : Virtual Reality Therapy Exposition in Anorexia



Le projet VERTEXA (Virtual Reality Therapy Exposition in Anorexia) vise à utiliser la réalité virtuelle (VR) comme outil thérapeutique et psychoéducatif sous la forme d'un programme de soins immersif chez les patients souffrants de troubles du comportement alimentaire (TCA). Les TCA sont des pathologies fréquentes, on estime que 1 000 000 de personnes en sont atteintes en France dont 600 000 jeunes en regard de la moyenne d'âge de ces troubles.

En regard de ce constat, les démarches diagnostiques et de prise en charge se heurtent à de nombreuses difficultés notamment un manque de centres spécialisés, des délais de prise en charge longs, et une inobservance au suivi malgré la gravité de la symptomatologie. Le seul facteur de bon pronostic pertinent est la précocité de la prise en charge. Dans ce cadre, le développement d'outils attractifs et efficaces en complément des prises en charge conventionnelles permettrait un

accompagnement personnalisé supplémentaire et motivant des patients présentant des TCA, et accessible quel que soit le lieu de prise en charge des patients.

En effet à ce jour aucun programme complet et généralisable en ville au-delà de la filière hospitalière n'a été proposé en France et à l'international. Cette approche novatrice rejoint une nécessité de terrain et une pertinence clinique.

VERTEXA est un dispositif médical d'accompagnement thérapeutique pluridisciplinaire en VR correspondant à un programme de soins hospitalier complet, mis à disposition des professionnels de santé avec un univers ludique à destination des patients qui le pratiquent en autonomie partielle. Un télé-suivi intégré au logiciel VR permettra au professionnel de santé de suivre l'évolution du patient à distance, et de prioriser certains ateliers en fonction des difficultés rencontrées.



Groupe Hospitalier
Artois-Ternois
L'EXCELLENCE POUR TOUS



Lille
Neuroscience
& Cognition



Projet Parentalité



Etudier les comportements, les représentations et les attentes des tous nouveaux parents dans un contexte de forte pression sociale sur « la bonne parentalité ».

Nos comportements sont encapsulés dans des routines qu'il est difficile de faire évoluer. C'est une des raisons qui limitent l'efficacité des campagnes de prévention en santé publique.

Cependant, toutes les trajectoires de vie traversent des moments de rupture où ces routines doivent être remises en cause pour en créer de nouvelles adaptées aux nouvelles situations. Ces moments de rupture peuvent être multiples, changement de domicile, d'activité professionnelle, mise en couple, etc.

Certains épisodes de rupture, les plus marquants sont aussi des périodes de transition comme l'arrivée du premier enfant par exemple. Considérant l'enjeu très important de cette période de transition tant pour les enfants que pour les parents. Considérant l'enjeu très important de cette période de transition tant pour les enfants que pour les parents, il a été décidé d'étudier les comportements, mais aussi les représentations et les attentes de ces tous nouveaux parents dans un contexte de forte pression sociale sur « la bonne parentalité ».

En Mars 2021 est lancé le projet **"Parentalité"** ; ce projet donne le ton avant la fusion en rassemblant des membres du Grand Forum des Tout-Petits et de l'Institut Danone France, et des experts. En Juillet 2021, une seconde réunion de travail permet de valider les thématiques à aborder.

Les étapes

- 1 : Réaliser une revue de la littérature
- 2 : Présenter des recommandations concrètes sur la façon dont ces connaissances peuvent être appliquées et avoir un impact objectif.

PÉRIMÈTRE DU RAPPORT : Littérature sur les arbitrages parentaux pour les pratiques alimentaires des jeunes enfants et prise en compte des informations qui leur parviennent...

Le Groupe d'Experts

Pascale Hebel, Oriane Sion, Nathalie Politzer, Catherine Salinier, Laurence Tibère, Umberto Simeoni, Mohamed Merdji, Damien Conaré, Luc Marlier, Olivier Goulet, Anne Lluch, Françoise Cardoso, Louise Langlois, Silvy Auboiron



RENDEZ-VOUS EN 2022 POUR LA PRÉSENTATION DE LA REVUE DE LITTÉRATURE ET LES RECOMMANDATIONS



Clémantine

Agir sur le terrain pour l'éducation nutritionnelle

Parce que la cantine scolaire est le lieu de transmission du modèle alimentaire, le Programme Clémantine met le personnel de restauration scolaire au cœur de la transmission



Le Programme

Clémantine est un programme de formation gratuit à destination des personnels de la restauration scolaire des classes primaires, conçu de manière à faciliter au mieux son utilisation grâce à des modules vidéo courts et ludiques qui peuvent être combinés pour personnaliser les cursus de formation et s'adapter au rythme de chacun.



Le programme Clémantine forme le personnel de restauration collective pour aider les enfants à adopter un bon comportement alimentaire. Programme d'éducation pour la santé dès l'école, son contenu riche et varié est à mon sens aujourd'hui insuffisamment exploité. Comment rendre le programme plus visible, le renforcer là où il est déjà implanté, sensibiliser et engager plus d'acteurs, et en mesurer l'impact ? Ce sont des questions dont le comité terrain s'est emparé pour préparer le futur de Clémantine ».

Catherine SALINIER
Pédiatre

En 2021, déploiement avec le CNFPT...

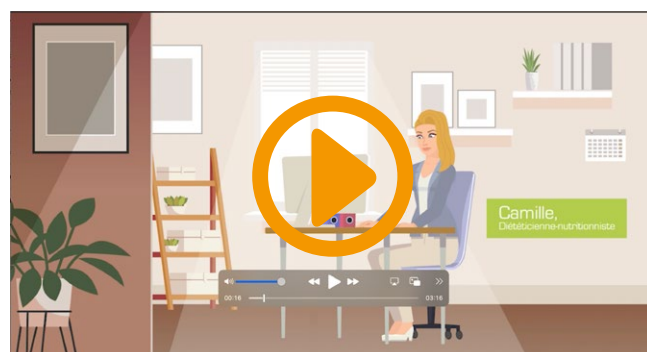


- **29 nouvelles villes** ont montré de l'intérêt pour le Programme Clémantine
- **49 nouveaux membres** ont rejoint la communauté « Le réseau des Villes Clémantine » du CNFPT
- **18 personnes** ont participé à la formation « Coordinateur Clémantine »

En 2021...

COMMENT ORGANISER UNE RÉUNION CLÉMANTINE ?

- Mise à disposition d'une vidéo pour les coordinateurs du programme



Partenariat avec Sodexo École et Universités...

Bousculé avec les périodes de confinement successifs en 2020, le déploiement des vidéos Clémantine dans les cantines du portefeuille de clients Sodexo est effectif dans :

- **27 villes**
- **327 écoles primaires publiques**
- **65 400 enfants touchés**

Depuis 2019, l'Institut Danone collabore avec Sodexo éducation

L'objectif est de tester le programme de formation auprès du personnel d'offices dans les cantines scolaires où opère Sodexo, via un outil numérique interne à Sodexo



L'autre cuisine

Éducation alimentaire, nutritionnelle ou sensorielle ?

La revue de restauration collective « L'autre cuisine » continue d'informer dans sa rubrique spécifique sur l'éducation alimentaire. En 2021, c'est Magali Tempo qui a pris la plume pour présenter les 3 formes possibles d'éducation : alimentaire, nutritionnelle et sensorielle.



Magali TEMPO

Diététicienne-nutritionniste, diplômée d'un BTS de diététique et d'une maîtrise Sciences et techniques de nutrition et diététique.

Magali Tempo est cheffe de projet Qualité, nutrition, santé au Siresco (Syndicat intercommunal pour la restauration collective) et consultante en hygiène et nutrition pour la restauration collective.



Éducation alimentaire, nutritionnelle ou sensorielle ?

Ces trois formes d'éducation sont complémentaires pour aborder l'alimentation dans toutes ses dimensions. En restauration scolaire, l'éducation nutritionnelle reste encore une méthode trop souvent privilégiée par le personnel d'encadrement durant la pause méridienne même si l'éducation au goût est aujourd'hui reconnue et fortement recommandée pour faire évoluer le comportement alimentaire des enfants. Il est indispensable de sensibiliser et de former le personnel d'encadrement sur ces différentes notions afin d'améliorer leurs pratiques et l'alimentation des enfants.

EDUCATION ALIMENTAIRE

Éducation alimentaire, nutritionnelle ou sensorielle ?

Comment faire pour distinguer un programme d'éducation alimentaire, d'éducation nutritionnelle ou encore d'éducation sensorielle ?

L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE
La nutrition est la science qui étudie les liens entre l'alimentation et la santé. Elle correspond au processus de transformation des aliments en nutriments : les macronutriments qui apportent de l'énergie (glucides, lipides, glucides) et les micronutriments composés par les minéraux, les vitamines ou encore les antioxydants.

L'éducation nutritionnelle s'appuie sur des connaissances scientifiques dans le but d'apprendre les règles d'un bon comportement alimentaire. Elle apporte les connaissances nécessaires pour adopter une alimentation équilibrée en insistant sur trois points essentiels :

- la **quantité** : avoir des apports alimentaires qui correspondent aux dépenses de notre organisme.
- la **qualité** : nécessité de diversifier son alimentation, en apportant chaque jour des aliments de chaque groupe alimentaire et de varier les aliments consommés au sein d'une même famille d'aliments.
- le **rythme** : avoir un rythme de repas adapté aux besoins et contraintes de chacun.

L'éducation nutritionnelle est une approche normative puisqu'elle apporte les informations nécessaires pour que chaque individu puisse modifier ses habitudes alimentaires. Elle ne prend pas en compte les dimensions symboliques et hédonistes (de plaisir) des aliments, ce qui est une de ses principales limites.

L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE
L'éducation alimentaire ne se limite pas à l'aspect nutritionnel de l'alimentation mais est basée sur la connaissance de l'aliment et la transmission des savoir-faire alimentaires comme par exemple les préparations culinaires, les recettes de cuisine, les valeurs du bien-manger, les habitudes de consommation, les manières de table, etc. C'est en premier lieu "à la maison" que les enfants vont apprendre, grâce à l'héritage alimentaire et la culture culinaire familiale à développer leur curiosité alimentaire en découvrant de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs, à gérer leurs sensations alimentaires (faim, rassasiement, satiété), à se tenir correctement à table, à partager, à respecter le goût des autres.

La restauration scolaire y participe et joue un rôle complémentaire important sur l'instauration des bonnes pratiques alimentaires. Les enfants mangent ensemble, découvrent des plats nouveaux, des aliments inconnus, ap-

prennent le sens de la convivialité, du partage, les règles de savoir-vivre, le respect des autres convives.

L'éducation alimentaire a aussi pour but de donner les bases de comportements alimentaires favorables à la santé mais, à la différence de l'éducation nutritionnelle, elle est moins normative, plus vaste, et prend en considération les différences interindividuelles.

L'ÉDUCATION SENSORIELLE OU ÉDUCATION AU GOÛT
Née il y a 40 ans, l'éducation sensorielle est basée sur les perceptions sensorielles procurées par les aliments. Elle vise à développer la perception du goût en faisant appel à nos cinq sens pour nous permettre de décrire et d'apprécier ce que nous sommes en train de manger :

- la **vue** pour apprécier la couleur, la forme, l'aspect
- l'**odorat** pour sentir les odeurs qui se dégagent jusqu'au nez ou qui se propagent dans la bouche
- le **goût** pour percevoir les arômes et les saveurs
- le **toucher** pour découvrir la texture grâce à la main, la bouche, la langue ou encore les lèvres.
- l'**ouïe** pour entendre le bruit de l'aliment notamment quand nous le mettons en bouche.

L'éducation sensorielle a beaucoup d'intérêts :

- elle reconnaît l'**importance du plaisir de manger** et vise à dépasser les réponses normatives hédonistes, comme par exemple « j'aime » ou « j'en aime pas ».
- elle permet d'**améliorer le vocabulaire descriptif** et en particulier celui permettant d'expliquer les sensations ou les préférences.
- elle **facilite la reconnaissance à nos perceptions alimentaires** pour une meilleure reconnaissance des signaux de faim et de satiété.

Ces trois formes d'éducation sont complémentaires pour aborder l'alimentation dans toutes ses dimensions.

En restauration scolaire, l'éducation nutritionnelle reste encore une méthode trop souvent privilégiée par le personnel d'encadrement durant la pause méridienne même si l'éducation au goût est aujourd'hui reconnue et fortement recommandée pour faire évoluer le comportement alimentaire des enfants. Il est indispensable de sensibiliser et de former le personnel d'encadrement sur ces différentes notions afin d'améliorer leurs pratiques et l'alimentation des enfants.

Objectif Alimentation

2 numéros en 2021

Dans le Numéro 7 d'Objectif Alimentation l'on apprend, sous la plume de Luc Marlier que la familiarisation de l'enfant aux odeurs et aux saveurs démarre dès la vie prénatale.

Ces expériences sensorielles précoces mémorisées sous forme de mémoire implicite constituent les fondations de son histoire alimentaire. Elles modèlent ses systèmes sensoriels et cognitifs, participent à la mise en place de différences individuelles, et peuvent générer des attentes parfois jusque dans le long terme, de sorte que l'enfant puis l'adulte seront plus ou moins aiguillés dans la recherche et l'appréciation de certains aliments.

Dans son édito, Umberto Simeoni souligne que les travaux de Luc Marlier et ses équipes nous offrent de nouvelles pistes qui devraient nous faire avancer dans le combat contre l'obésité par une meilleure compréhension de ses déterminants, mais aussi nous aider à stimuler l'appétit des personnes âgées en luttant contre la dénutrition présente chez 15 à 38 % des personnes vivant en institution.



Le Numéro 8 d'Objectif Alimentation enrichi d'un édito de Sophie Nicklaus (Directrice de recherche INRAE, Centre des sciences du goût et de l'alimentation à Dijon) retranscrit un entretien avec Jess Haines, Professeur Associée à l'Université de Guelph dans l'Ontario au Canada qui a reçu en 2021 le Prix International Danone pour l'Alimentation (DIPA) pour ses recherches innovantes en faveur d'une alimentation saine et durable au sein des familles.

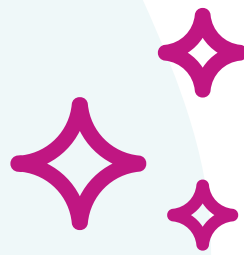
Pour Sophie Nicklaus, les travaux de Jess Haines visent à déterminer les conditions dans lesquelles les comportements alimentaires sains et durables se mettent en place dans l'enfance. L'originalité de l'approche du Dr Haines tient d'une part, à l'approche multidisciplinaire développée pour comprendre l'émergence des comportements de consommation.



Je suis ravie de l'évolution de notre Institut Danone qui a eu 30 ans en 2021. Nous avons, avec le Conseil d'Administration, l'ambition de positionner l'Institut au cœur des questions que se posent les français au sujet de leur alimentation. Nous savons qu'une bonne alimentation est une façon essentielle de prendre soin de sa santé. L'Institut Danone est donc au cœur des questions de santé publique d'aujourd'hui.

L'Institut Danone veut continuer à être un partenaire privilégié des professionnels de la santé et de l'alimentation, pour apporter des repères dans cette période où les connaissances sont chahutées et nos convictions sont bousculées ».

Laurence PEYRAUT
Secrétaire Générale
Danone France



Le défi alimentaire mondial est immense. Comment produire une alimentation de qualité, en abondance, avec des processus de fabrication décarbonnés, à un coût qui permette au plus grand nombre d'y accéder ? On voit bien que la seule façon d'y arriver est, non pas de regarder le passé avec nostalgie, mais de réfléchir aux investissements, aux business models, aux politiques publiques qui doivent permettre de concilier et d'atteindre ces objectifs ».

Nicolas BOUZOU
Économiste,
Directeur du Cabinet Asterès



Ce nouvel Institut Danone est le lieu qui doit nous aider plus que jamais à relever les défis autour de l'alimentation et du bien manger.

Je souhaite que l'Institut Danone, acteur engagé, puisse contribuer aux côtés de Danone France à soutenir la mission « d'apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre » et porte ses convictions pour agir là où se pose la question du lien entre alimentation et santé, à travers les comportements et tout au long de la vie ».

François EYRAUD
Directeur Général
Danone France

Pour les impatientes

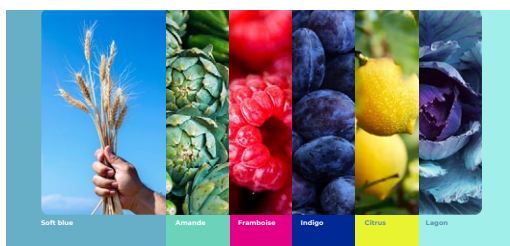
En 2022...

L'Institut se refait une beauté graphique et digitale

Le comité communication est à l'œuvre pour rajeunir l'écosystème digital et incarner un Institut plus moderne avec l'agence R2.



DIGITAL STRATEGY & STORIES



Le nouveau site web proposera un centre de ressources dans lequel les contenus du Grand Forum des Tout-Petits et de l'Institut Danone seront rassemblés.



L'Institut pose des regards croisés sur « alimentation & télétravail »

C'EST QUAND, C'EST OÙ ?

La Première Journée Prospective de l'Institut Danone se déroulera le 26 septembre à Paris. En attendant, l'Institut Danone mène l'enquête !

Pour connaître les usages et habitudes d'alimentation au cours d'une journée de télétravail et d'une journée de travail sur site.





Retrouvez-nous sur

www.institutdanone.org

et notre actualité sur Twitter et LinkedIn

[@institutdanone](https://twitter.com/institutdanone)

<https://fr.linkedin.com/company/institut-danone-france>

institutdanone@gmail.com



INSTITUT
DANONE

L'alimentation pour la santé