

25
ANS



INSTITUT DANONE
L'Alimentation pour la Santé

La célébration des 25 ans de l'Institut Danone France invite à analyser le chemin parcouru, en remerciant les hommes et les femmes qui l'ont accompagné.

C'est aussi l'occasion de témoigner notre reconnaissance à une entreprise, Danone Produits Frais France, qui, par son financement, s'est mobilisée afin de permettre à l'Institut de concrétiser ses ambitions.

Si, au début de l'aventure, l'objectif était de favoriser et diffuser les connaissances scientifiques en nutrition auprès des professionnels de santé, il est apparu nécessaire de les faire évoluer vers une vision plus globale de l'alimentation.

En effet, au cours de ces vingt cinq dernières années, le contexte a changé, c'est pourquoi l'Institut Danone France a repensé son engagement et ses échanges avec le monde scientifique, en élargissant son périmètre d'action pour se rapprocher des enjeux et des besoins de notre société.

Pour cela, il s'est engagé, au-delà de la dimension biologique, sur les aspects sociologiques, psychologiques et culturels de l'alimentation et plus particulièrement sur la transmission des modèles alimentaires en France.

Appréhender l'alimentation dans toute sa complexité, favoriser la mixité des points de vue d'acteurs issus de spécialités différentes, lesquels ont peu l'occasion de se côtoyer, est le défi que s'est donné l'Institut Danone France pour construire des actions cohérentes avec la société d'aujourd'hui.

Un modèle qui a conduit à la création de quinze instituts Danone répartis dans le monde.

*25 ans d'échanges,
de partage
et de transmission...*

AUJOURD'HUI NOUS RETRAÇONS LE CHEMIN PARCOURU,
EN GARDANT À L'ESPRIT LE BUT QUE NOUS NOUS SOMMES FIXÉ,
COMPRENDRE ET APPRÉHENDER L'ALIMENTATION DANS TOUTE
SA COMPLEXITÉ AU TRAVERS DE PROJETS UTILES
À NOTRE SOCIÉTÉ.

EXPERTISE INDÉPENDANCE
PLURIDISCIPLINARITÉ OUVERTURE
CRÉDIBILITÉ

L'Institut Danone France, c'est avant tout une communauté d'experts reconnus et indépendants comme le souligne les statuts de l'association. Une communauté qui met à la disposition de l'Institut un socle de connaissances, mais aussi une source de réflexions, de critiques, de propositions qui permettent la construction de projets originaux, réfléchis et utiles.



1991 | Création de l'Institut Danone France,
association loi 1901, pour promouvoir et diffuser les connaissances
sur les liens existants entre alimentation et santé.

SES MISSIONS

Fédérer expertises et expériences, afin de répondre concrètement aux questions scientifiques, économiques et sociétales dans le domaine de l'alimentation, la santé et le bien-être. Pour ce faire, l'Institut Danone France consulte les partenaires de terrain, partage les connaissances, mutualise les savoirs et les pratiques, tout en révélant l'importance des liens humains.



DE LA NUTRITION À L'ALIMENTATION

Les années 1990 ont connu l'émergence des sciences de l'alimentation. En effet, parallèlement aux recherches sur la nutrition de l'homme malade, les experts ont commencé à s'intéresser à la nutrition de l'homme sain. La création de l'Institut Danone France est née de cette évolution et de la nécessité de faire savoir, mais aussi de contribuer.

Au fil du temps, l'Institut évolue vers une approche pluridisciplinaire car d'autres visions de l'alimentation se développent. Se nourrir implique des aspects économiques, sociologiques et culturels qu'il faut prendre en compte pour comprendre les comportements alimentaires. Cette évolution se concrétise par la nomination de Mohamed Merdji, économiste et sociologue, au poste de président.

«C'est pour servir ces missions dont l'intérêt est plus d'actualité que jamais que j'ai eu l'honneur et le plaisir d'accepter la présidence de l'Institut Danone France.»

Mohamed Merdji, Président

L'Institut aujourd'hui

SON CONSEIL D'ADMINISTRATION



Mohammed Merdji

Président de l'Institut Danone France

Socio-anthropologue, Enseignant-chercheur
à Audencia Nantes, Directeur du LESMA1



Silvy Auboiron

Directrice des relations scientifiques,
Danone France,
Déléguée générale de l'Institut Danone France



Flore Augé

Directrice de la responsabilité sociétale d'entreprise,
Danone France,
Trésorière de l'Institut Danone France



Delphine Chatelin

Directrice recherche et développement et Master Design,
Centre de recherche Daniel Carasso,
Service R&D Produits Laitiers Europe



Olivier Delaméa

Directeur général,
Blédina



Olivier Goulet

Professeur et Chef du service de
Gastroentérologie-Hépatologie-Nutrition pédiatrique,
Hôpital Necker-Enfants malades, Paris



Pascale Hébel

Directrice du département consommation
du CREDOC



Jean-Paul Laplace

Docteur en physiologie et biologie,
Membre de l'Académie Nationale de Médecine



Luc Marlier

Chercheur en neurosciences,
CNRS de Strasbourg



Laurence Peyraut

Secrétaire générale,
Danone France



Marion Unal

Directrice générale adjointe en charge du projet
de rénovation urbaine et des politiques contractuelles
à la ville de Bondy

SES VILLES DU PROGRAMME CLÉMANTINE



SES PARTENAIRES



INSTITUT DANONE INTERNATIONAL

L'Institut Danone International, créé il y a plus de 20 ans dans la continuité de l'initiative française, fédère les quinze instituts nationaux autour de la recherche en nutrition humaine et de l'éducation nutritionnelle.

Le Prix International pour la Nutrition de Danone, en collaboration avec la Fondation pour la Recherche Médicale, permet de récompenser tous les deux ans un chercheur ou un groupe de recherche qui a contribué à des avancées majeures dans le domaine de la nutrition humaine.



INSTITUT DANONE FRANCE

AGIR PARTOUT OÙ SE POSE
LA QUESTION DU LIEN ENTRE
ALIMENTATION ET SANTÉ.



Nous vous invitons à découvrir une sélection de projets destinés aux professionnels de santé et de l'enfance.

La volonté de l'Institut Danone France est de les soutenir en leur apportant des réponses concrètes en adéquation avec leurs besoins et cela quel que soit leur lieu d'exercice : crèche, école, université ou encore cabinet médical et laboratoire de recherche.



INSTITUT DANONE
L'Alimentation pour la Santé

LA CRÈCHE

LES LIVRETS

« PETITE ENFANCE POUR L'ÉVEIL AU GOÛT »

2011-2013

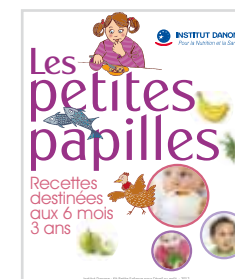
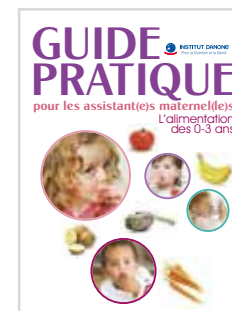
Les livrets « Petite enfance pour l'éveil au goût » ont été élaborés en collaboration avec des pédiatres, des nutritionnistes, des psychologues et des professionnels de la petite enfance. Destinés aux assistant(e)s maternel(le)s, ces documents pédagogiques ont pour vocation de les accompagner dans les différentes étapes de la diversification alimentaire du bébé et de son éveil au goût.

Si manger équilibré avec des apports nutritionnels adaptés est essentiel tout au long de la vie, éprouver du plaisir, partager les repas, découvrir des aliments pour élargir son répertoire alimentaire l'est tout autant, et cela dès le plus jeune âge. Par leur conception, les livrets « Petite enfance pour l'éveil au goût » permettent une approche pratique et pédagogique de ces notions complexes de la culture alimentaire.

Ce projet propose un ensemble de livrets :

- un guide pratique, conçu pour les assistant(e)s maternel(le)s, sur l'éveil au goût, la diversification alimentaire, le développement de l'enfant, l'hygiène alimentaire... ;
- un livre de recettes adaptées à l'alimentation du très jeune enfant, classées par âges et textures (mixés, moulinés, morceaux) ;
- un livret pédagogique (ateliers, comptines et jeux de doigts pour venir enrichir l'éveil initié à table).

Ces livrets ont été distribués à plus de 15 000 exemplaires.



LES OUTILS «CRÈCHES»

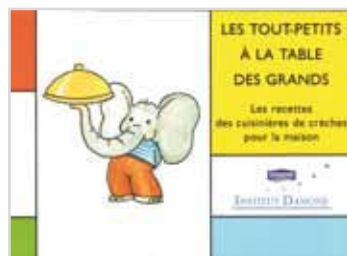
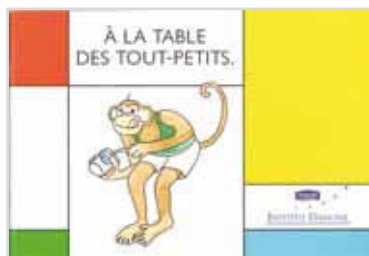
1991-1996

On sait aujourd'hui que les bonnes habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge. C'est pourquoi la crèche a été choisie comme premier lieu d'action par l'Institut Danone France. En effet, la découverte d'aliments variés favorise le développement futur d'une alimentation diversifiée.

Cet ensemble d'outils a été conçu de manière didactique afin d'être utilisable par le personnel de la crèche.

Il est composé :

- de fiches recettes pour les repas pris en crèche ;
- d'un livret de conseils généraux sur l'alimentation «À la table des tout-petits», à destination des parents pour les aider à construire le repas du soir en tenant compte des menus proposés à la crèche ;
- d'un livre de recettes des cuisinières de crèches pour la maison : « Les tout-petits à la table des grands ».



GÂTEAU AU CHOCOLAT		34
Pour 15 enfants : 200 g de chocolat à cuire 300 g de sucre en poudre 300 g de farine 120 g de beurre 4 œufs 1 pincée de sel		
Faire fondre le chocolat au bain-marie. Dès qu'il commence à bouillir ajouter le sucre. Les mélanger ensemble. Ajouter le sucre, puis la farine, mélanger par cuillères. Mélanger les jaunes d'œufs à la pâte en remuant énergiquement avec une cuillère en bois. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer cuillère par cuillère en soulevant délicatement la pâte. Verser la préparation dans un moule à muffins, préalablement beurré, de 30 cm de diamètre. Cuire 40 min au four (th. 15). Démouler quand il est encore tiède et saupoudrer de sucre glace.		
Menu : 9 h : Jus de fruits Gâteau Dîner : Champignons en sauce Aiguille de bœuf à l'ail Riz blanc Café de l'été Goûter : Fruit de saison Gâteau au chocolat, Lait	Cuisinières des crèches : Brigitte, Marie, Rachida, Le Rach, Mouly	

GRATIN PÊCHEUR		14
Pour 10 enfants : 300 g de saumon Apports en conserve 1 kg de pommes de terre 1 boîte de tomates pelées 100 g de gruyère râpé 4 œufs 1 citron		
Éplucher les pommes de terre. Les couper en rondelles de 1/2 cm. (Les faire blanchir). Tapisser le fond d'un plat avec les pommes de terre. Ajouter une couche de saumon, puis une de tomates, et ainsi de suite jusqu'à la fin du saumon. Recouvrir de gruyère râpé. Laisser cuire 1 h à four chaud (th. 200).		
Menu : 9 h : Déjeuner : Goûter :	Dans Cuisinières de la gruyère Gâteau pêcheur Fruit de saison Gâteau tarte à la saumon, lait	Cuisinières des crèches : Mouly, Garnier, Berges, Gardouan

POTIRON AUX PETITS POIS		14
Pour 10 enfants : 300 g de potiron 300 g de pois 1 kg de pommes de terre 100 g de petits pois 1 œuf		
Couper les pommes de terre et le potiron en cubes. Verser les pommes de terre dans un récipient avec un peu d'huile puis les saupoudrer d'ail. Faire à feu doux pendant 15 min, ajouter le potiron et laisser cuire à feu doux pendant 15 autres minutes ; 5 min avant la fin du temps de cuisson, verser les petits pois. Servir avec du persil haché.		
Menu : 9 h : Déjeuner : Goûter :	Fruit de saison Pommes de terre Riz blanc Dîner au chocolat Lait aromatisé Dessert au miel	Cuisinières des crèches : Marie-Rose, Léonard, Catherine, Pellissier 30

CONCOMBRES À LA GRECQUE		4
Pour 15 enfants : 2 gros concombres 2 gousses d'ail 2 gousses d'ail 100 g de tomates 100 g de fromage Miel à 20% 1/2 jus de citron Sel, poivre 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou de tournesol 1/4 de litre de pain		
Laver les concombres, les mixer grossièrement. Éplucher l'ail, le mixer finement. Dans un saladier, verser le contenu des deux mixeurs. Ajouter les concombres, l'ail, l'huile, le sel, le poivre et le jus de citron. Laver le pain dans un peu d'eau, le rincer, l'écraser et le hacher finement. Servir bien frais.		
Menu : 9 h : Déjeuner : Goûter :	Dans Cuisinières de la gruyère Thon à la grecque Fruit de saison Miel au chocolat Gâteau au miel	Cuisinières des crèches : José Dapet, Sébastien Martin, Sandra Darnet, Mouly



L'ÉCOLE

DOCSCIENCES HORS-SÉRIE : « LES ADOLESCENTS PASSENT À TABLE »

2012-2013

L'Institut a collaboré avec le Centre de Ressources Documentaires de l'Académie de Versailles pour la rédaction de ce hors-série qui aborde les particularités et les enjeux nutritionnels propres à l'adolescence.

La construction de ce numéro spécial a été réalisée par un groupe de spécialistes issus de disciplines très diverses : médecins (pédiatres, nutritionnistes, psychiatres), psychologues, mais aussi géographes et sociologues. Il met à la disposition des enseignants du secondaire les travaux scientifiques les plus récents d'une manière accessible. Des thèmes comme la relation entre l'alimentation et la santé, l'alimentation comme lien social, les conduites à risques, y sont abordés afin qu'ils soient partagés avec les élèves.



FAUT QUE ÇA BOUGE !

2006-2008

« Faut que ça bouge ! » est un programme d'animations pédagogiques destiné aux enseignants de CE2, CM1 et CM2.

Composé de fiches pratiques, l'outil propose notamment des jeux et des activités ludiques et très utiles dans la mise en place d'animations sportives. Ce projet s'inscrit dans le respect des programmes officiels de l'Éducation nationale et s'appuie sur les données scientifiques et les principales recommandations de santé publique.

Le Pr Matty Chiva, docteur en psychologie, auteur de plus de 120 publications, a été durant plus de 20 ans le vice-président de l'Institut français du Goût. Il a amplement contribué à l'évolution pluridisciplinaire de l'Institut Danone France en montrant l'importance du développement du goût chez l'enfant.

L'Institut Danone France a souhaité rendre hommage à ce grand scientifique, après son décès en 2003, en donnant son nom à un prix qui récompense des actions pédagogiques destinées aux enfants de 3 à 10 ans, ayant pour objectif d'éveiller et de sensibiliser l'enfant au goût et à l'alimentation.



TROP BON ! LES FRUITS ET LES LÉGUMES

2009 | Écoles de France

Cette année-là, le Prix Matty Chiva sélectionne des recettes réalisées par des écoles de la France entière qui formeront le recueil « Trop bon ! Les fruits et les légumes », un livre conçu PAR des enfants POUR les enfants. Le premier prix est remis à l'école Anatole France d'Armentières.

LES APPRENTIS DU GOÛT

2007 | Classe de CE2 de Fameck (57)

La classe de CE2 de Fameck, en Moselle, est récompensée pour ses poèmes sur le goût, qui ont été mis en chansons par Henri Dès. Les enfants les ont ensuite interprétées avec l'auteur, ce qui a fait l'objet d'un enregistrement.

Les messages portés par les poèmes ont été validés par un comité éditorial et ont fait l'objet de jeux et d'ateliers, mais ont aussi permis aux enfants de monter un spectacle sur le goût.

Rendre ludique l'apprentissage du goût est une des missions que s'est donné l'Institut Danone France et ce CD en est un témoignage.

LA DÉCOUVERTE TACTILE DES ALIMENTS

2005

La mairie de Saint-André-Lez-Lille est récompensée pour son action, tout au long de l'année scolaire, au sein de son restaurant scolaire et de son école. Elle vise à faire découvrir les aspects sensoriels des aliments.

GOÛTE AU MOINS !

2005 | Maïa Brami

Le prix récompense la jeune auteure jeunesse, Maïa Brami, pour son livre, joliment illustré et traduit depuis dans plusieurs langues.

L'ALIMENTATION UNE AFFAIRE DE GOÛT'RMANDISE !

2005 | Régine Pancrace

Régine Pancrace reçoit le prix pour son livret original de recettes faciles à reproduire avec les enfants.

À LA DÉCOUVERTE DU GOÛT ET DES SAVEURS

2004 | Laurence Schmitter

Pour sa 1^{ère} édition, le prix est attribué à Laurence Schmitter, professeur des écoles, pour son approche pédagogique du goût. Au travers de comptines, exercices et petits ateliers, ce livret pédagogique à destination des professeurs a pour objectif d'amener les élèves à élargir et varier leurs habitudes alimentaires.



LE RESTAURANT SCOLAIRE

CLÉMANTINE

2013 à aujourd'hui

Le projet central de l'Institut Danone France, est un programme de formation gratuit à destination des personnels de la restauration scolaire des classes primaires.



Le restaurant scolaire a été identifié par l'Institut Danone France comme un terrain d'action prioritaire en raison du rôle essentiel qu'il joue dans l'éducation et l'équilibre alimentaire des enfants.

Les chercheurs ont identifié plusieurs facteurs pouvant empêcher une bonne prise alimentaire des enfants : le bruit, la composition des tables, les phobies alimentaires et le comportement des adultes.



C'est sur ces différents critères que nous souhaitons sensibiliser et former les personnes intervenant pendant le repas, afin d'améliorer leurs pratiques et accroître leur bien-être ainsi que celui des enfants. Cet outil a été conçu de manière à faciliter au mieux son utilisation : des modules vidéo courts et ludiques, qui peuvent être téléchargés sur internet et combinés pour personnaliser les cursus de formation et s'adapter au rythme de chacun.

Le programme de formation Clémantine a été élaboré et testé dans quatre villes partenaires du projet : Carrières-sur-Seine, Le Kremlin-Bicêtre, Meudon et Chemillé-en-Anjou avant un déploiement national prévu à partir de 2017.



Images extraites des modules vidéos

L'HISTOIRE



2013 | Réflexion

L'Institut Danone France évolue en élargissant son périmètre d'action pour se rapprocher de la société civile. La transmission des comportements et des modèles alimentaires deviennent des thèmes de réflexion majeurs. La restauration scolaire émerge rapidement comme le terrain d'action prioritaire, car il s'agit, en France, avec la famille, d'un lieu de transmission fondamental.



2014 | Développement

Un groupe de travail composé d'experts en médecine infantile, nutrition, sociologie, psychologie, et de professionnels de la restauration collective a été constitué afin d'établir les bases scientifiques et méthodologiques indispensables. Leurs travaux ont permis d'aboutir à la création du programme de formation dénommé CLÉMANTINE pour les « CLÉS d'une Meilleure Alimentation à la caNTINE ».



2015 | Construction

Pour construire le projet, l'Institut a souhaité s'entourer des acteurs de terrains. Quatre villes ont accepté de rejoindre le projet en tant que villes partenaires : Carrières-sur-Seine, Le Kremlin-Bicêtre, Meudon et Chemillé-en-Anjou. Grâce à leur contribution, une vingtaine de modules ont été réalisés en co-construction sur l'année 2015 et le début d'année 2016. La formation est intégrée à une plateforme digitale dédiée pour s'adapter à tous les modes de fonctionnement des villes et des restaurants scolaires, dans l'optique d'un déploiement.



2016 | Réalisation

Les villes partenaires ont effectué la formation auprès de leurs personnels. Une évaluation qualitative a permis de perfectionner le programme de formation afin d'être au plus proche des attentes des équipes de restauration scolaire.



2017 | Déploiement

Le programme de formation Clémantine sera déployé gratuitement au niveau national. L'Institut Danone France espère sensibiliser les élus de l'ensemble du territoire français grâce à une campagne de communication ciblée qui a débuté par sa présence au Salon des Maires de France et de Collectivités Locales en juin dernier.

UNE CO-CONSTRUCTION AVEC LES ACTEURS DE TERRAIN

À chaque étape de développement du projet, des partenaires et des professionnels ont apporté leurs expertises et leurs expériences du terrain.

Ce fut d'abord le cas, avec la participation de Marion Unal, directrice générale adjointe en charge du projet de rénovation urbaine et des politiques contractuelles à la ville de Bondy, ainsi que du réseau de professionnels de la restauration collective RESTAU'CO, avec l'engagement de Philippe Paillou, directeur de cuisines centrales.

De nombreuses rencontres dans les villes de Carrières-sur-Seine, du Kremlin-Bicêtre, de Meudon et de Chemillé-en-Anjou, avec l'ensemble des publics concernés, élus, diététiciennes, responsables de l'enfance et de l'enseignement, responsables des agents, les directeurs de structures, les agents de restauration et les animateurs, ont permis de construire le programme de formation au plus près de leurs attentes. Leurs expériences et leurs appréciations ont été précieuses lors de la création des modules.

De la même manière, les recommandations des formateurs du centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) des Pays de la Loire ont été essentielles pour améliorer la formation et prévoir de nouveaux modules.

Ce principe de co-construction adopté par l'Institut Danone France, pour imaginer, développer et réaliser le programme Clémantine est fondamental dans la réussite de ce projet et se poursuivra dans le cadre du déploiement national.

LA FORMATION

LE PROGRAMME DE FORMATION CLÉMANTINE EST CONSTITUÉ DE 4 CHAPITRES ET DE 22 MODULES

Chaque module est accompagné d'une auto-évaluation visant à vérifier si les messages sont bien acquis. La plateforme de formation digitale a été conçue pour garantir l'accès à la formation au plus grand nombre et accompagner les utilisateurs lors de sa mise en place dans leur restaurant scolaire.

La restauration scolaire

- Le rôle de la restauration scolaire
- Un repas adapté aux besoins nutritionnels des enfants
- L'hygiène et la sécurité alimentaire
- Les contraintes budgétaires
- La restauration scolaire, une institution en France

L'alimentation des enfants

- Les besoins nutritionnels pour la croissance des enfants
- L'équilibre et la diversité alimentaire
- L'alimentation et la santé à long terme
- Les allergies alimentaires

Le goût des enfants

- Les récepteurs olfactifs et gustatifs
- L'évolution du goût chez l'enfant
- Les préférences et aversions alimentaires infantiles
- Les variations individuelles et culturelles
- La néophobie alimentaire

Le cadre et les encadrants

- La restauration scolaire un lieu d'éducation
- La bonne posture pour s'adresser aux enfants
- L'impact du placement à table
- L'impact de l'environnement sonore sur la prise alimentaire
- Agir pour diminuer le bruit
- Les interactions verbales non verbales
- Manger ensemble
- Choisir un style éducatif



L'UNIVERSITÉ

LA FORMATION : « NUTRITION ET SANTÉ »

2001-2002

Le médecin est parmi les mieux placés pour alerter sur les risques d'une alimentation inadaptée et pour aider, le cas échéant, certaines personnes à modifier leur comportement alimentaire.

Afin de les aider dans cette mission difficile, l'Institut Danone France leur a proposé un CD-Rom constitué de trois modules avec des cas cliniques et deux rubriques « Pour en savoir plus » et « Questions de patients ».

LE PROGRAMME DE FORMATION MÉDICALE CONTINUE

2001-2002

L'Institut Danone France présente en 2001 un programme de Formation médicale continue « FMC Nutrition » sur la thématique : « Comportement alimentaire à l'adolescence : une période à risque ». Cette initiative a pour but d'aider les médecins à déceler et mieux prendre en charge les troubles du comportement alimentaire chez l'adolescent.

Plus de deux cents médecins ont participé à Nancy, Marseille, Nantes, Lille et Lyon à la journée de formation organisée autour de conférences-débats associées à des ateliers interactifs de mise en situation.

LES RENCONTRES SCIENTIFIQUES DE NUTRITION

1991-2012

Avec les Rencontres Scientifiques de Nutrition, l'Institut Danone France organisait chaque année pour les scientifiques et les professionnels de santé, un point actualisé des connaissances fondamentales. Ces rencontres annuelles associaient conférences et débats. Depuis 2011, ces rencontres ont évolué sous forme d'un symposium qui se déroule dans le cadre des Journées Francophones de Nutrition.

Les dernières rencontres ont eu lieu en 2012 à Lyon sur le thème de l'alimentation des personnes en situation de précarité.

Parce que le débat autour des données scientifiques est clé pour la diffusion et la progression de la connaissance, l'Institut Danone France renoue avec cette initiative à l'occasion des Journées Francophones de Nutrition organisées à Montpellier en décembre 2016.



Alimentations particulières et commensalité Symposium Institut Danone

JEUDI 1 DÉCEMBRE
12H30 À 13H30

SALLE RONDELET

Capacité maximale : 150 personnes

Manger seul ou à plusieurs, impact sur le comportement des mangeurs

Dr Anne Dupuy
Maître de conférences en sociologie,
Université Jean Jaurès Toulouse

Incidence des régimes particuliers sur les comportements alimentaires

Pr Mohamed Merdji
Socio-anthropologue, Professeur à Audencia
Nantes et directeur du LESMA

Modérateur

Pr Olivier Goulet
Chef de service de gastro-entérologie
et nutrition pédiatrique, AP-HP,
Hôpital Necker-Enfants malades



INSTITUT DANONE
L'Alimentation pour la Santé



LE CABINET MÉDICAL

LE LOGICIEL EESYME 1.6

2011-2012

L'Institut Danone France et l'équipe de recherche clinique pédiatrique de l'hôpital Robert Debré mettent gratuitement à disposition des professionnels de santé le logiciel eeSYME 1.6.

Ce logiciel permet de calculer les scores de déviations standards pour les paramètres du syndrome métabolique chez l'enfant de 7 à 20 ans. En effet, si la plupart des facteurs de risque cardiovasculaire associés à l'obésité ou au surpoids varient selon le sexe et l'âge, il existait jusqu'alors peu de valeurs de références européennes pour l'enfant : tour de taille, tension artérielle, lipidémie, glycémie et insulínémie.

Le logiciel eeSYME 1.6 permet d'évaluer le risque métabolique associé à un surpoids chez l'enfant, quel que soit son grade. Ce logiciel crée une représentation graphique aisée à lire pour le patient et sa famille. Il facilite également le suivi des paramètres métaboliques tout au long de la croissance.

LE PROGRAMME CORPULENCE

« Parce qu'il serait dommage de risquer gros avec l'avenir de nos enfants... »

2005-2006

L'Institut Danone France a développé un ensemble d'outils d'aide au dépistage et à la prévention de l'obésité infantile destinés aux professionnels de santé. Ils ont été conçus pour aider le médecin à sensibiliser les parents à l'importance du suivi de la corpulence de leur enfant et à une bonne hygiène de vie au quotidien. En outre, ils ont pour vocation de faciliter le dialogue entre médecins et parents autour de la notion de corpulence et de la prévention de l'excès pondéral chez les plus petits.

Développés par un groupe pluridisciplinaire de médecins associant pédiatres, nutritionnistes et médecins scolaire, les outils se composent :

- d'une affiche pour la salle d'attente ;
- d'une brochure de conseils pour les parents.

Ils ont été diffusés à plus de 12 000 exemplaires.



OBJECTIF NUTRITION

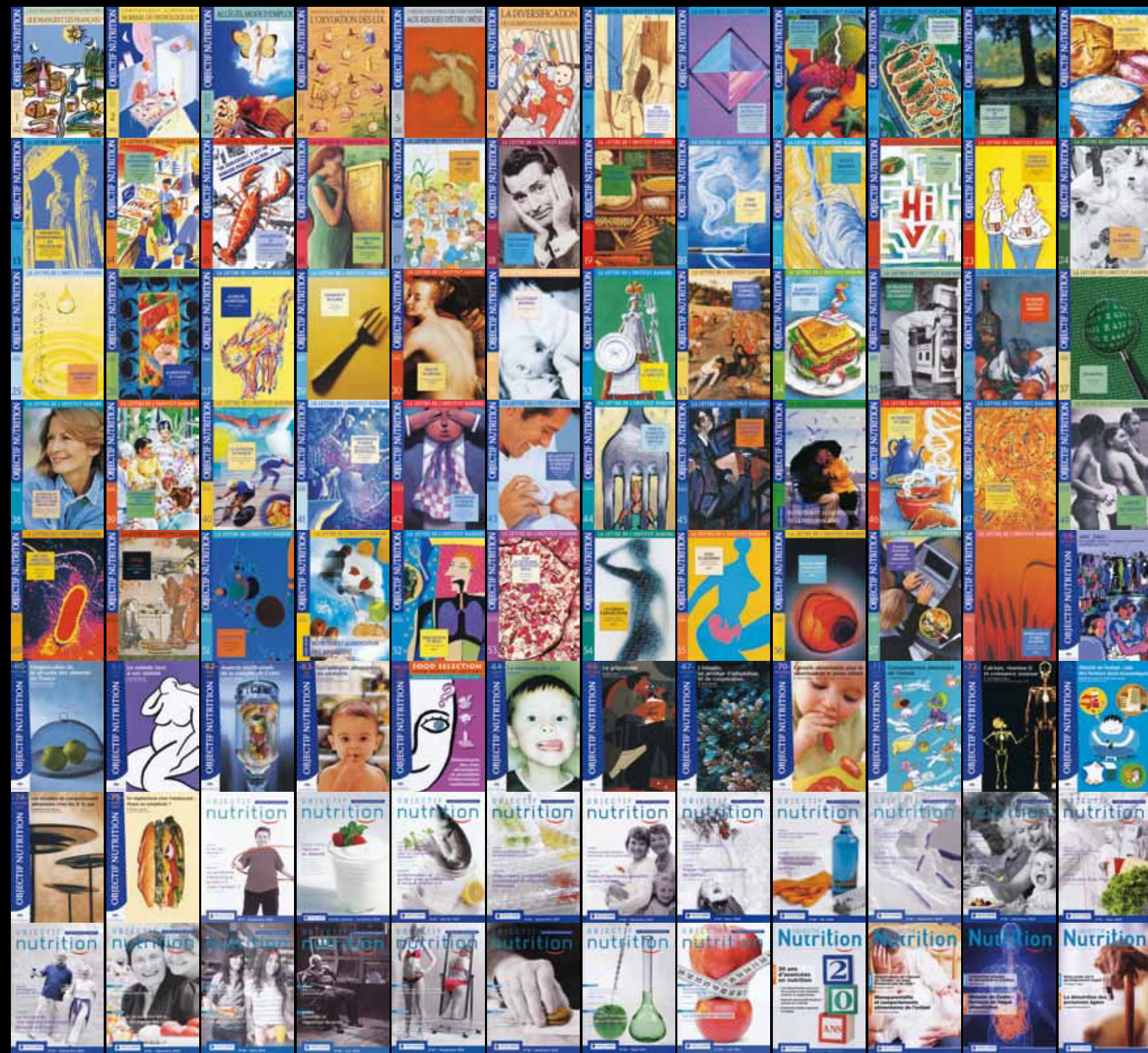


1991-2013

«Objectif Nutrition» est une revue d'information pour les professionnels de santé. Elle se caractérise par une information scientifique originale, actuelle et pratique. Rédigée par des spécialistes de l'alimentation et de la nutrition, elle aborde chaque trimestre une thématique différente comme la dénutrition des personnes âgées, l'obésité de l'enfant, les polluants alimentaires, la maladie de Crohn...

Parce que la science évolue constamment, cette revue a été pensée pour permettre aux professionnels de santé de mettre à jour leurs connaissances d'une manière simple et pratique.

Diffusée gratuitement à 21 000 abonnés, sa dernière parution, la 107^e édition, date de mars 2013.





LE LABORATOIRE DE RECHERCHE

FINANCER LA RECHERCHE DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION

1991 à aujourd'hui

Dès sa création, l'Institut Danone France a fait du soutien à la recherche en nutrition une priorité. La nutrition chez l'homme sain commençait à être décrite au début des années 1990. Il était primordial d'encourager cet élan. Auparavant, cette discipline était étudiée uniquement sous l'angle de la maladie. La sociologie et la psychologie se sont par la suite emparées de cette question mais sous des angles très différents. C'est pour cette raison que l'Institut souhaite encourager la recherche sur l'alimentation qui englobe à la fois les aspects biologiques, sociologiques et psychologiques.

LE PRIX ALIMENTATION ET SANTÉ

1991-2012

Le Prix «Alimentation et Santé» de l'Institut Danone France avait pour ambition d'encourager et de soutenir le travail des jeunes chercheurs. L'Institut a ainsi récompensé 58 doctorants et post-doctorants au travers de bourses. Les derniers prix ont été remis en 2012 à :

- David THIVEL (laboratoire AME2P, Aubière) pour son travail sur les adaptations nutritionnelles et énergétiques aux comportements sédentaires des adolescents.
- Grégory CONDUCTIER (Institut Pharmacologique Moléculaire et Cellulaire, Sophia-Antipolis) pour ses travaux sur les fonctions du récepteur 2 de la MCH dans la régulation de l'homéostasie énergétique.

LE PRIX INSTITUT DANONE FRANCE

Fondation pour la Recherche Médicale pour les sciences de l'alimentation

1998 à aujourd'hui

Afin d'aller encore plus loin et soutenir non plus des chercheurs isolés, mais des équipes de recherche, l'Institut Danone France crée en 1998 ce prix décerné tous les deux ans, en partenariat avec la Fondation pour la Recherche Médicale (FRM).

Ce prix a évolué en même temps que la vision de l'Institut Danone France sur l'alimentation. Depuis 2013, le prix s'ouvre à une thématique beaucoup plus large englobant l'alimentation, la nutrition et les modes de vie, dans ses aspects épidémiologiques, socio-économiques, socio-anthropologiques ou métaboliques.

Depuis 2013, l'Institut et la FRM cherchent, au travers de ce prix à privilégier la pluridisciplinarité. En effet, nous sommes persuadés que c'est en croisant les regards des sciences humaines et biomédicales que l'on peut étudier l'alimentation dans toutes ses dimensions. Depuis 1998, 25 prix ont été décernés à des équipes de recherche.

Les lauréats 2015



Gwenaëlle Goude

Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence
Femmes et alimentation dans les premières sociétés agropastorales (IV^e – III^e millénaires av. J.-C., France) : une approche bio-anthropologique.



Martine Armand

CRMBM, UMR CNRS 7339, Faculté de Médecine Timone, Marseille
Impact de l'alimentation maternelle et de la génétique sur le capital naissance en acides gras polyinsaturés et conséquences sur le développement de l'enfant (staturo-pondéral, cardiovasculaire et psychomoteur) dans la cohorte mère-enfant EDEN.



Jorge Mendoza

Institut des Neurosciences Cellulaires et Intégratives, Strasbourg
Le travail de nuit : un facteur de vulnérabilité à l'addiction à la nourriture et l'obésité.

Retrouvez l'ensemble de nos projets sur
www.institutdanone.org

et notre actualité sur Twitter



@institutdanone

Institut Danone France

150 boulevard Victor Hugo – 93400 Saint-Ouen cedex
institutdanone@gmail.com – www.institutdanone.org