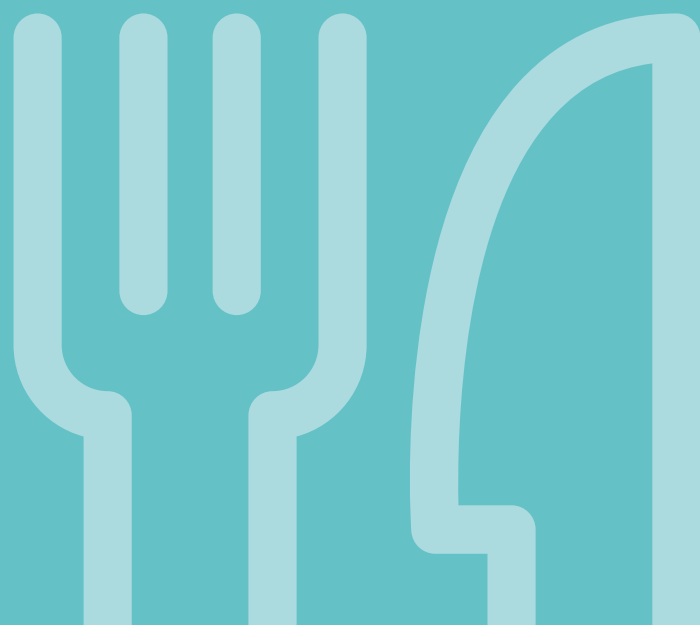


Dossier de presse







Sommaire

Édito d'Umberto Simeoni	5
Notre manifeste. Et si on mangeait mieux demain ?.....	6
Le Conseil d'Administration	7
Mission	8
3 questions à Pascale Hebel, pour comprendre la prospective	9
Focus sur le Prix de Recherche pour les sciences de l'alimentation.....	10
Témoignage de Pascale Ezan, lauréate en 2019	11
Sur le terrain. Former pour acquérir les bons comportements (Clémantine)	12
En quelques chiffres	13
Éducation, échange, partage et transmission, un héritage de plus de 30 ans.....	14

Édito



Pr. Umberto SIMEONI

Président de l'Institut Danone

Les Français aiment manger, aiment en parler et aiment cuisiner. Le repas à la française se distingue par son déroulement ritualisé qui privilégie partage et convivialité. Entre héritage et adaptation, comment aujourd'hui concilier plaisir et santé alors que jamais l'alimentation n'a soulevé autant de questionnements, de controverses, d'inquiétudes, de doutes ?

Lors de sa création en 1991, l'Institut Danone était une initiative pionnière et audacieuse. Alors que les toutes premières recommandations nutritionnelles destinées aux Français voyaient le jour ainsi que la logique de prévention, l'Institut Danone et ses membres étaient déjà convaincus, que l'alimentation, qui était considérée la première des médecines dès l'antiquité, était le sujet qu'il fallait investir et porter, pour en faire progresser la connaissance. Si la mission de l'Institut a évolué au décours des décennies pour anticiper et accompagner les changements sociétaux, ses projets et activités se sont toujours structurés autour de 3 objectifs : identifier les sujets d'avenir dans le domaine de la santé et de l'alimentation, éduquer, et faciliter le partage des savoirs autour des sciences de l'alimentation.

Cette raison d'être a fait de l'Institut Danone, depuis plus de 30 ans, à la fois un lieu de mutualisation d'expertises pluridisciplinaires, un foyer de production de contenus scientifiques, un vecteur d'information et de sensibilisation et un observateur actif des nouveaux enjeux liant santé et alimentation.

Aujourd'hui, je suis heureux de constater que cette raison d'être se trouve plus justifiée que jamais, alors que l'alimentation est à la croisée des enjeux sociaux, sociétaux et économiques actuels : santé publique, transition écologique, souveraineté



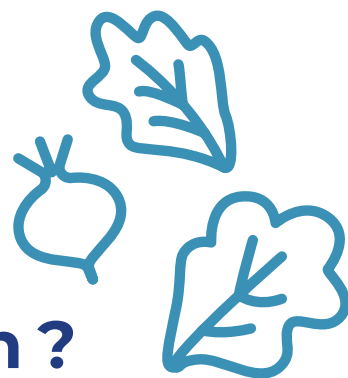
L'alimentation est à la croisée des enjeux sociaux, sociétaux et économiques actuels : santé publique, transition écologique, souveraineté alimentaire, autant de défis qui affectent directement notre rapport à l'alimentation et créent de nouvelles opportunités de faire progresser notre connaissance et agir.

alimentaire, autant de défis qui affectent directement notre rapport à l'alimentation et créent de nouvelles opportunités de faire progresser notre connaissance et agir.

C'est en gardant l'audace et l'indépendance qui font son identité, que l'Institut s'attache, à travers ses quatre grands piliers d'action que sont, le soutien à la recherche, l'éducation et l'approche de terrain, la facilitation du transfert de connaissances et la prospective, à répondre à cette question qui résume bien son ambition : et si on mangeait mieux demain ? Avec de nouvelles approches, telles que les *Journées Prospectives*, destinées à identifier des sujets à fort impact en santé publique dans le futur et porter ces sujets dans le débat public pour encourager les actions concrètes et accompagner les Français afin de préserver leur santé, et celle de leur planète.

Notre manifeste

Et si on mangeait mieux demain ?



Jamais l'alimentation n'a soulevé autant de questionnements, de controverses, d'inquiétudes, de doutes. Comment manger équilibré, tout en respectant l'environnement ? Comment faire le tri entre les injonctions multiples et souvent contradictoires : local, de saison, bio, végétarien, flexitarien, avec ou sans gluten, avec ou sans produits laitiers, hypo ou hyper protéiné ? Tout en maintenant la dimension de plaisir et de partage ? Faut-il suivre les tendances ? Qui croire ?

À l'Institut Danone, nous sommes passionnés par l'alimentation et surtout, nous sommes convaincus qu'elle peut et doit être notre première médecine. C'est pourquoi, nous voulons mettre nos regards croisés et nos expertises au service des acteurs de l'alimentation et de la santé pour :

- 1 Comprendre et éclairer les déterminants des comportements alimentaires, tout au long de la vie.
- 2 Émettre des recommandations simples et pratiques, sur la base de travaux scientifiques reconnus.
- 3 Développer des programmes d'éducation visant à faire évoluer positivement les pratiques alimentaires.
- 4 Analyser et anticiper les évolutions sociétales, sensibiliser et faire bouger les lignes avec les acteurs de santé publique.

Manger mieux demain, c'est œuvrer pour bien naître, bien grandir, bien vivre et bien vieillir, tout en préservant la planète et ses ressources, et c'est ce pourquoi nous nous engageons.



Le Conseil d'Administration

Le Conseil d'Administration de l'Institut Danone est constitué de onze membres, cinq membres de droit, désignés par Danone et de six membres adhérents, issus de différents univers de la société (médical, scientifique, institutionnel...), élus lors de l'Assemblée Générale des membres, sur la liste présentée par le Conseil d'Administration. Il fixe les lignes directrices de la philosophie et des actions de l'Institut Danone.



PRÉSIDENT

Umberto Simeoni
Président du Conseil,
Professeur en Pédiatrie
à Lausanne, Suisse



TRÉSORIÈRE

Marion Cocherel
Directrice Corporate Affairs et B Corp
Danone en France,
Rueil-Malmaison



SECRÉTAIRE

Carole Rougé
Manager senior
Affaires Scientifiques et Médicales,
Unité de Nutrition Spécialisée,
Danone en France, Limonest



Nicolas Bouzou
Économiste,
Directeur de Asterès,
Paris



Damien Conaré
Secrétaire général – Chaire Unesco
Alimentations du Monde,
Montpellier



François Eyraud
Directeur Général
de Danone en France,
Rueil-Malmaison



Pascale Hébel
Directrice associée,
C-Ways, Paris



Damien Paineau
Directeur Évaluation d'Impact
Danone, Paris



Luc Marlier
Chercheur en Neurosciences,
CNRS, Strasbourg



Françoise Néant
Déléguée Générale
Institut Danone,
Rueil-Malmaison



Laurence Peyraut
Secrétaire Générale
Danone en France,
Rueil-Malmaison



Catherine Salinier
Pédiatre, Bordeaux

Mission



Depuis 2021, l'Institut Danone se mobilise pour « Impacter positivement les comportements favorables à la santé tout au long de la vie ». Cette mission s'appuie sur quatre piliers qui interagissent et se complètent :

La Recherche

Encourager la **genèse de connaissances en nutrition et santé** pour contribuer à l'élaboration de recommandations simples et pratiques, sur la base de **travaux scientifiques reconnus**.

Le Terrain

Développer **des programmes d'éducation** visant à **faire évoluer positivement les pratiques alimentaires**.

La Communication

L'Institut Danone prend soin **d'informer les professionnels de santé** sur des sujets liés à l'alimentation, en publiant **des revues** sur des connaissances pluridisciplinaires, ou en organisant **des conférences** dans des congrès scientifiques ou médicaux.

La Prospective

Analyser et anticiper les évolutions sociétales, **sensibiliser et faire bouger les lignes** avec les acteurs de santé publique.



L'Institut Danone est aujourd'hui l'entité qui contribue plus que jamais à relever les défis autour de l'alimentation et du bien manger et se fonde, par ailleurs, dans le cap fixé par notre fondateur, Antoine Riboud, dans le discours qu'il prononça à Marseille en 1972 et au cours duquel il posa les fondements ce que l'on appellerait plus tard « l'entreprise à mission ».

Laurence PEYRAUT,
Secrétaire Générale
de Danone en France.



Focus

Le lancement de cette séquence a débuté avec la première Journée Prospective, de l'Institut Danone, le 13 décembre 2022, autour de la thématique « Télétravail, alimentation, style de vie et santé ».

Jamais le télétravail n'avait encore été regardé par le prisme de l'alimentation et des comportements. Avec état des lieux, regards croisés, débat, ces temps d'échange, de réflexion et de construction ont permis à un public concerné de s'interroger sur les conséquences potentielles de la pratique du télétravail sur la santé de ceux qui le pratiquent et peut-être plus largement l'impact sur la cellule familiale. Pour aller plus loin, l'Institut envisage, fort des constats, de porter ses convictions accompagnées de recommandations pour accompagner la pratique du télétravail dans la durée.



3 questions à Pascale Hebel

pour comprendre la prospective



Interview de Pascale HEBEL,
Ingénieure agronome, directrice associée de C-Ways
et membre du Conseil d'Administration de l'Institut Danone.

En quoi l'approche de l'Institut Danone est-elle utile et fait-elle une différence ?

Depuis sa création, l'Institut Danone prône une approche différente des enjeux liés à l'alimentation. D'une part, elle est fondée sur la conviction que la pluridisciplinarité et la convergence des expertises est la clef d'une meilleure compréhension de toutes les dimensions que ce sujet recouvre. D'autre part, elle met l'accent sur la prospective et la nécessité d'anticiper les grandes dynamiques sociétales et économiques pour comprendre leurs implications sur notre santé et nos modes de vie. C'est tout le sens de la récente réorganisation de l'Institut, axée sur la prospective, et c'est pour cela que je crois profondément dans l'utilité de notre mission, que nous résumons par cette phrase : « *Et si on mangeait mieux demain ?* ».



Quels sont les outils dont vous disposez pour faire bouger les lignes ?

Notre réorganisation en 2021 s'est faite autour de notre gouvernance, en particulier la volonté de devenir un « think & do tank », car notre vocation est d'agir et plus précisément d'impacter favorablement les comportements favorables à la santé.

En ajoutant la prospective à son champ d'action, l'Institut Danone va au-delà de l'analyse du présent pour anticiper les changements de la société. Les méthodologies prospectives permettent de hiérarchiser les facteurs de changements et d'apporter de la lucidité.

La richesse de la prospective est de croiser des regards, et de s'entourer de parties prenantes complémentaires en termes d'expertise, expérience et réseaux. Ainsi lors de la première Journée Prospective de l'Institut Danone, nous avons accueilli des scientifiques, professionnels de santé, sociologues, économistes, cuisiniers, et une représentante du monde politique.

Quels sont actuellement les principaux défis à relever dans le champ de l'alimentation ?

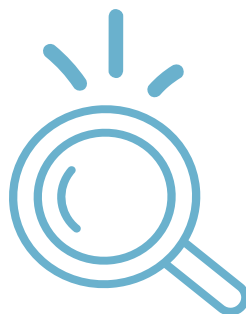
Depuis trois ans, les chocs sanitaires, écologiques et géopolitiques n'ont jamais été aussi forts. L'alimentation est un sujet qui est central, car au cœur de la plupart des grands enjeux de société actuels (questionnements, controverses, inquiétudes, doutes).

Bien manger, c'est savoir ce que l'on mange, savoir comment on le mange, savoir d'où vient ce que l'on mange, savoir qui produit ce que l'on mange.

Entre injonctions multiples et contradictoires, comment s'y retrouver et qui croire ? Et pour les générations futures, que mangerons-nous demain ? Ce sont les principaux défis à relever dans le domaine de l'alimentation et du bien manger ; l'Institut Danone est là pour y contribuer.

Focus sur

le Prix de Recherche pour les sciences de l'alimentation



Le début des années 1990 marque le début de l'attrait pour les sciences de la nutrition, avec notamment l'intégration de la nutrition au programme des études médicales. C'est pourquoi, **dès sa création, l'Institut Danone a fait du soutien à la recherche une priorité en créant, aux côtés de la Fondation pour la Recherche Médicale (FRM), un Prix pour les sciences de l'alimentation.** Tous les 2 ans, une dotation de 100 000 euros est attribuée afin de soutenir une ou deux équipes de recherche pluridisciplinaires. En 2013, ce prix a évolué pour s'ouvrir à une thématique englobant l'alimentation, la nutrition et les modes de vie, avec des approches épidémiologiques, socio-économiques, socio-anthropologiques ou métaboliques. L'Institut Danone et la FRM cherchent, au travers de ce Prix, à privilégier la pluridisciplinarité, afin d'étudier l'alimentation dans toutes ses dimensions.

QUELQUES EXEMPLES DE PROJETS RÉCOMPENSÉS :

- « **Perceptions gustatives et modes de vie : une approche génétique des populations** », par Evelyne Heyer (2013)
- « **Le travail de nuit : un facteur de vulnérabilité à l'addiction à la nourriture et l'obésité** », par Jorge Mendoza (2015)
- « **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 (staturο-pondéral, cardiovasculaire et psychomoteur) dans la cohorte mère-enfant EDEN** », par Martine Armand (2015)
- « **Relation entre aliments ultra-transformés et syndrome métabolique : de l'étude des facteurs sociaux et familiaux à l'identification de biomarqueurs** », par Julie-Anne Nazare (2021)



Témoignage de Pascale Ezan lauréate en 2019



Pascale EZAN est vice-présidente en charge de la recherche à l'université Le Havre Normandie et professeur des universités en sciences de gestion. Au sein de son laboratoire, le NIMEC (Normandie Innovation Marché Entreprise et Consommation), elle est responsable de l'équipe de recherche « socialisation et consommation ». Spécialiste de la consommation des populations jeunes, elle conduit ses travaux en marketing social autour des comportements alimentaires et de la prévention des addictions.

Comment avez-vous eu connaissance du Prix de Recherche pour les sciences de l'alimentation de l'Institut Danone ?

En tant que chercheur en comportements de consommation alimentaires, je consulte régulièrement les informations liées à l'Institut Danone sur son site et les réseaux sociaux.

Quel était votre projet de recherche et pourquoi candidater ?

Mon projet de recherche était centré sur la question des effets qu'ont les réseaux sociaux sur la construction d'un nouveau mode de vie en matière d'alimentation et de nutrition autour du manger sain chez les 16-24 ans.

C'est tout naturellement que j'ai fait le choix de candidater au Prix pour les sciences de l'alimentation car la philosophie de l'Institut et les travaux qu'il mène sont en adéquation avec mes domaines de recherche de prédilection. C'est aussi l'attachement pionnier de l'Institut Danone à la pluridisciplinarité que j'apprécie tout particulièrement, car elle est à mon sens primordiale dans le champ de l'alimentation pour bien en comprendre toutes les implications.

« *Effets des réseaux sociaux sur la construction d'un nouveau mode de vie en matière d'alimentation et de nutrition autour du manger sain chez les 16-24 ans* ». À lire dans *Objectif Alimentation* N°9, Octobre 2022 : <https://institutdanone.org/objectif-alimentation/objectif-alimentation-9-octobre-2022/>

Comment un tel Prix contribue-t-il à développer la science dans le champ du marketing social ?

Ce type d'initiative est, il me semble, indispensable aujourd'hui, car les évolutions qui changent la société sont de plus en plus rapides et de plus en plus globales, en lien direct avec l'expansion des technologies du numérique et l'usage des réseaux sociaux. Ces évolutions ont des conséquences sociologiques, sanitaires ou anthropologiques qui deviennent structurantes et affectent profondément notre alimentation, notre santé et nos modes de vie. C'est pourquoi il est nécessaire d'accélérer et de soutenir la recherche dans ces domaines pour les anticiper et les comprendre, un défi auquel le Prix pour les sciences de l'alimentation s'est donné pour mission de répondre.



Sur le terrain

Former pour acquérir les bons comportements



Apprendre à se nourrir ce n'est pas simplement apprendre à tenir une cuillère. La qualité et la diversité de ce que nous mangeons contribue à faire de notre alimentation notre première médecine.

En France, la cantine scolaire est un lieu de partage et de découvertes où se transmettent différents éléments du modèle alimentaire. L'heure de la cantine est un rendez-vous incontournable pour tous les élèves. Pour certains, le repas pris à la cantine représente le seul repas équilibré de la journée. Le modèle alimentaire français peut être défini par des valeurs simples mais très fortes. Plus qu'un lieu de restauration, la cantine scolaire représente un vecteur important de socialisation et d'éducation (éducation au goût, découverte des origines géographiques des aliments, transmission des valeurs de partage, de convivialité, respect des règles de vie en communauté, lutte contre le gaspillage).

Avec comme objectif de mettre de personnel de cantine au cœur de la transmission du modèle alimentaire, le programme Clémantine forme et sensibilise le personnel de cantine à l'impact de leur rôle sur le comportement alimentaire des enfants. Lancé en 2016, composé de 28 modules vidéos, le programme de formation Clémantine contribue à améliorer les pratiques du personnel de cantine et accroître leur bien-être ainsi que celui des enfants. Il participe à la visibilité de ces acteurs ainsi que de leur rôle dans l'éducation alimentaire pouvant même aller vers plus de reconnaissance et de légitimité.

Parce que l'éducation est un des fondamentaux de l'Institut Danone, conjuguer Clémantine au futur, c'est l'ambition de l'Institut Danone pour les années qui viennent.



Clémantine
CLÉs d'une Meilleure
Alimentation à la caNTINE

Clémantine, ce sont 4 chapitres et 28 modules vidéos, intégrant une auto-évaluation des acquis.



La restauration scolaire
7 modules



L'alimentation des enfants
4 modules



Le goût des enfants
6 modules



Le cadre et les encadrants
11 modules



En quelques chiffres...



107

107 numéros d'*Objectif Nutrition* depuis la première publication, en 1992 et 10 numéros d'*Objectif Alimentation*, lancé en 2018.

100 000 €

Le montant de la dotation du Prix de Recherche pour les sciences de l'alimentation attribuée tous les 2 ans par l'Institut Danone et la Fondation pour la Recherche Médicale pour soutenir une ou deux équipes de recherche.



100

Une centaine de projets de recherche soutenus par l'Institut Danone depuis sa création en 1991.



28

28 modules vidéo de  Clémantine
CLÉs d'une Meilleure
Alimentation à la caNTINE



8

éditions des Rencontres du *Grand Forum des Tout-Petits*.



1

1^{re} *Journée Prospective* de l'Institut Danone : une enquête, un événement, une activation presse, des recommandations.



Éducation, échange, partage et transmission, un héritage de plus de 30 ans



1991

Création de l'Institut Danone

L'Institut Danone, association loi 1901, a été créée en 1991 afin de promouvoir et diffuser les connaissances sur les liens existant entre alimentation et santé.

1992

1^{er} numéro d'Objectif Nutrition



1993

« Nutrition à la carte : de l'aliment au métabolisme ».

Dans les années 1990, la nutrition fait depuis peu partie du programme des études médicales mais on parle peu d'alimentation. L'ouvrage aborde « les 7 familles d'aliments » et donne des réponses aux questions posées par les patients au médecin.



1996

Les tout-petits à la table des grands.

Les recettes des cuisinières de crèches pour la maison



2004 à 2009

Le Prix Matty Chiva

Matty Chiva est un psychologue de renom spécialiste du goût chez l'enfant.

1998

Création

Prix de Recherche pour les Sciences de l'Alimentation



2014

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



2012

Kit « Petite Enfance » apprentis du goût

« Les petites papilles » recettes destinées aux 6 mois – 3 ans

« Les petits apprentis du goût »

et

« Le guide pratique pour les assistantes maternelles : l'alimentation des 0-3 ans »



L'Institut Danone France

est le premier Institut à avoir été créé, il fait aujourd'hui partie d'un réseau de 11 Instituts locaux et 1 Institut international.

2023

Appel à projets pour le Prix des sciences de l'alimentation



Prix de Recherche pour les Sciences de l'Alimentation



1^{ère} Journée prospective

2022

Nouveau logo, nouveau site web et la première Journée Prospective de l'Institut Danone « Télétravail, Alimentation, Style de vie et Santé »

INSTITUT Danone
Et si on mangeait mieux demain



2014

Le Grand Forum des Tout-Petits publie son Manifeste pour les 1000 premiers jours de vie

5 recommandations, proposées pour être incluses au sein des réflexions sur la stratégie nationale de santé.

2021

L'Institut Danone et le Grand Forum des Tout-Petits fusionnent.



2015

Programme « Fruits et légumes, parlons-en » à destination des crèches.

Objectif : développer durablement la consommation de fruits et de légumes chez les 0-3 ans et leurs parents.



2013

Création du Grand Forum des Tout-Petits.

Un « think & do tank » dont l'objectif est de mettre en lumière les enjeux de la période des 1000 premiers jours de vie. Il s'intéresse à des questions d'ordre scientifique, économique et sociétal dans le domaine de la petite enfance et plus particulièrement de l'alimentation infantile.

2018

Lancement d'Objectif Alimentation

Revue centrée sur les connaissances pluridisciplinaires qui permettent de comprendre l'impact de l'alimentation sur la santé. Destinée aux professionnels de santé.



2016

« Alimentation et précarité »

Guides à destination des bénévoles et professionnels des milieux associatifs, professionnels de santé et accompagnants des personnes en difficulté.





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>



Date de publication : mars 2023.