

RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITÉ 2014



INSTITUT DANONE
FRANCE



INSTITUT DANONE
L'Alimentation pour la Santé

Sommaire

P 3

- Éditorial par Mohamed Merdji, Président de l'Institut Danone France
- L'Institut Danone International
- Le mot d'Olivier Delaméa, Directeur Général de Danone Produits Frais France

P 6

- Bilan 2014 / Chiffres clés et budget
- Les membres de l'Institut Danone France

P 8

- Le projet Clémantine
 - Présentation du projet
 - Description du kit pédagogique

P 12

- Alimentation des enfants à l'école : comparaison entre la France et la Grande Bretagne

P 14

- Médiatisation de l'Institut Danone France
 - Relations presse
 - Site internet



Éditorial du président Mohamed Merdji

Cette année, l'Institut Danone France est entré dans la phase d'implémentation de la nouvelle stratégie qu'il s'est fixée. L'illustration nous en est donnée, comme l'a noté Olivier Delamea, Directeur Général de Danone Produits Frais France, par la démarche et la multiplicité des acteurs qui sont impliqués dans la « co-construction » du projet Clémantine : les chercheurs de l'Institut, les élus des villes partenaires et les professionnels de la restauration scolaire et de la formation. C'est à cause du rôle qu'elle joue dans l'éducation et l'équilibre alimentaires des enfants que la cantine scolaire a été identifiée comme un terrain d'action prioritaire. Il faut savoir en effet qu'il y a tous les ans, en France, plus de six millions d'enfants qui fréquentent la cantine scolaire. Et que c'est là que les enfants apprennent, puisque c'est aussi la mission de la cantine, à manger de manière équilibrée, à partager le même repas et à découvrir de nouveaux aliments et de nouveaux plats. L'étude qui a été réalisée en 2014 par l'Institut Danone France et le Credoc* sur le fonctionnement des cantines scolaires en France et en Grande Bretagne a permis de prendre la mesure du rôle que cette institution, que l'on a souvent tendance à sous-estimer, peut avoir dans la régulation du comportement alimentaire des enfants (p. 12).

Mais, même si le fait de servir un repas équilibré à la cantine est une chose essentielle cela reste largement insuffisant. Il existe en effet toute une série de facteurs bien connus des chercheurs qui peuvent perturber et donc limiter la prise alimentaire des enfants. Si l'on

veut accroître leur bien être à la cantine, il faut donc pouvoir agir aussi sur ce plan. Et il se trouve que les personnels de service et de la cuisine sont les seuls qui pourraient le faire puisque ce sont eux qui sont en contact direct avec les enfants. Le problème est que la conscience qu'ils ont de leur rôle et de leur capacité d'action est souvent très limitée à cause de leur manque de formation. Le but



du kit de formation dont la maquette a été élaborée par le comité de pilotage de l'Institut Danone France est de combler cette lacune. Les contenus de cette maquette seront testés et finalisés grâce au travail qui sera fait avec les professionnels des cantines scolaires des villes partenaires. Cette maquette intègre toute une série de modules de base et de perfectionnement portant notamment sur la psychologie de l'enfant dans sa relation aux aliments et l'impact des attitudes des personnels de service et de la cantine sur le comportement alimentaire des enfants. Cet outil a été conçu de manière à faciliter au mieux son utilisation : des modules courts combinant des apports théoriques et pratiques basés sur la formalisation des bonnes pratiques. Des modules qui pourront être, lorsque le kit final sera mis gratuitement à la disposition de toutes les villes, téléchargés à tout moment et de manière totalement libre pour adapter et personnaliser le cursus de formation. L'évaluation qui sera faite à l'issue de la phase expérimentale du projet nous donnera l'occasion d'en reparler.

Mohamed Merdji,
Président de l'Institut Danone France

* CREDOC : Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie.

Il existe des Instituts Danone dans 19 pays. Ils rassemblent 250 experts dans le monde entier (nutritionnistes, pédiatres, gastro-entérologues, scientifiques, sociologues ...).



Depuis plus de 20 ans, les Instituts Danone dans le monde entier étudient les avantages de la nutrition pour la santé, grâce à l'appui et à la diffusion de la recherche et de l'éducation. Depuis 2013, l'Institut Danone International (DII) a été repositionné pour offrir de nouvelles opportunités de collaborations scientifiques et de recherche interculturelle.

Le DII a adopté une nouvelle approche du rôle et des avantages du yaourt dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Un nouveau groupe de travail appelé Yini : "Yogurt in Nutrition, une initiative pour une alimentation équilibrée", comprenant des experts internationaux, a été créé en collaboration avec la Société Américaine de Nutrition et la Fondation Internationale contre l'ostéoporose. Yini a pour mission de faire progresser les connaissances scientifiques sur les effets du yaourt sur la santé et de diffuser largement les résultats. Cela passe par la communication de données scientifiques relatives à cette thématique, et par l'organisation d'un sommet mondial annuel pendant le Congrès de Biologie Expérimentale, menant à des publications dans des revues influentes de biologie et de médecine. Mais aussi de stimuler de nouvelles recherches à travers une subvention Yini de 30 000 \$(USD), et le partage de l'information sur un site web dédié www.yogurtinnutrition.com.

com et sur les réseaux sociaux (<https://twitter.com/YogurtNutrition>).

Le DII continue de soutenir le développement de programmes d'éducation sur la nutrition et les modes de vie, à travers la Danone Nations Cup en collaboration avec l'Université Fédérale de Sao Paulo (Brésil) et l'Université de Zaragoza (Espagne), pour enquêter sur des sujets liés aux habitudes alimentaires et aux comportements alimentaires des enfants de 32 pays différents.

Le processus de sélection du 10^{ème} Prix International de Nutrition de Danone (DIPN) a commencé et permettra de mettre à l'honneur un nouveau lauréat qui sera annoncé en mars 2016. Ce prix a été créé pour récompenser l'excellence et les progrès scientifiques majeurs en matière de nutrition. Il soutient les domaines de recherche et les concepts innovants qui conduisent à des applications potentielles pour l'alimentation humaine et ses effets sur la santé.



Le mot d'Olivier Delaméa

Directeur Général de Danone
Produits Frais France

Après une année de réflexion et de construction stratégique, les projets deviennent concrets et nous sommes passés à une phase active, autour notamment d'un projet phare qui me tient beaucoup à cœur.

L'Institut Danone France a décidé de travailler sur la transmission des habitudes alimentaires dans les cantines scolaires. Beaucoup d'acteurs travaillent déjà sur l'amélioration de l'alimentation des enfants à la cantine, que ce soit au travers de la qualité de la cuisine, de l'environnement physique des repas comme le bruit ou encore de l'éducation alimentaire des enfants. Cependant, un aspect particulier avait été peu regardé, ce sont les interactions entre les enfants et le personnel qui les sert et les accompagne durant le repas. Or ces personnes sont clé dans le comportement des enfants et leur rôle est totalement méconnu.

Cette idée est devenue le projet Clémantine qui a pour but de développer la formation de ce personnel qui est en relation quotidienne avec les enfants. Ce qui est particulièrement intéressant avec ce projet, au-delà de son objectif très important, c'est la manière remarquable dont il est conduit. C'est un projet

réellement co-construit avec toutes les parties prenantes concernées par la question des cantines. Les scientifiques ont travaillé avec des professionnels de la restauration scolaire pour élaborer le contenu de la formation mais aussi avec des villes partenaires pour le rendre vraiment efficace sur le terrain. Car notre ambition à terme est de mettre cette formation à disposition de tous les restaurants scolaires qui le souhaiterons. Mais avant cela, cet automne, il y aura une phase d'évaluation scientifique du projet qui permettra de démontrer sa pertinence.

L'enthousiasme des villes partenaires du projet Clémantine montre que nous sommes sur la bonne voie. Le pari que nous avons fait de miser sur le croisement des regards et la mixité des savoirs est le bon. Dans notre monde devenant de plus en plus complexe, le seul moyen d'être efficace est d'avancer ensemble à l'écoute des besoins de notre société.

Olivier Delaméa

Directeur Général de Danone Produits Frais France

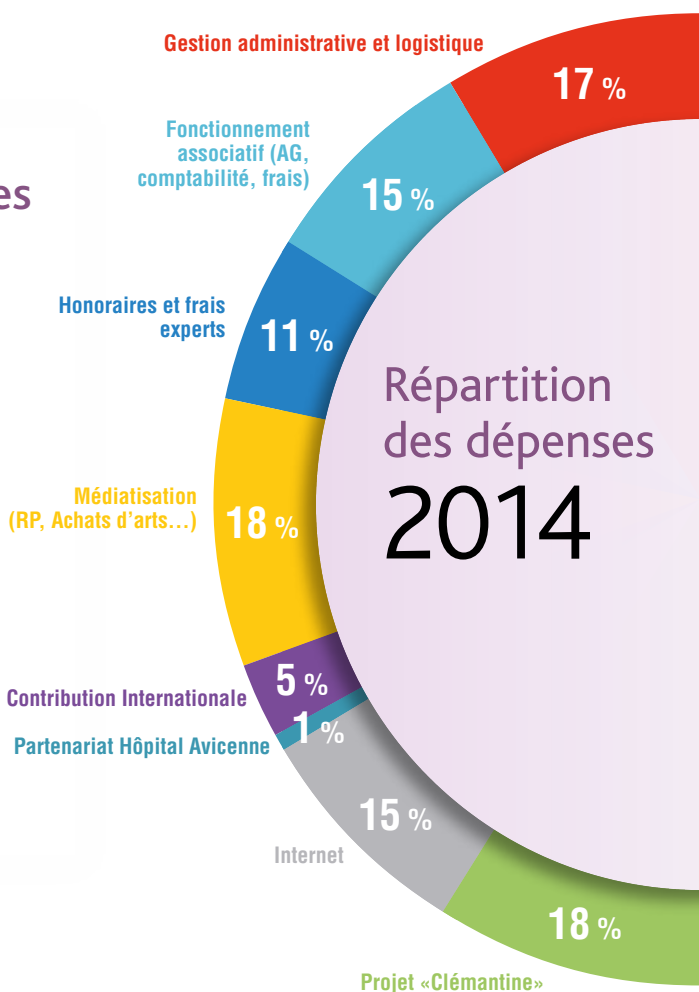
Chiffres clés et budget

La nouvelle mission de l'Institut a été définie lors de sa réorganisation générale en 2013. En 2014 cette mission prend vie sous les traits du projet Clémantine (p. 8 à 11), sur lequel l'Institut a concentré ses moyens financiers et humains.

En parallèle du développement de ce projet central, L'Institut Danone France a choisi de communiquer sur ses nouvelles ambitions. Pour cela, le site internet www.institutdanone.org a subi une refonte complète (p. 15) et accueillera à terme la plateforme de formation pour les personnels de cantine. Une conférence de presse sur les cantines scolaires, au centre du projet Clémantine, a été organisée à la fin de l'année 2014 (p. 14) pour présenter les résultats de l'étude CREDOC comparant l'alimentation des enfants, en France et en Angleterre.

Quelques chiffres pour l'année 2014

- 4 Comités de Pilotage
- 4 groupes de travail
- 1 table ronde et 5 retombées presse
- 176 639 visites et 313 513 pages vues sur www.institutdanone.org
- 2 604 abonnés à la newsletter



Les membres de l'Institut Danone France

L'Institut Danone France est composé d'un conseil d'administration, qui définit la politique et les orientations générales de l'association, d'un comité de pilotage des projets et réunit près d'une cinquantaine de membres.

L'Institut est composé d'éminentes personnalités de la communauté scientifique et médicale, et depuis 2013, des chercheurs de disciplines différentes mais complémentaires : sociologues, anthropologues... ainsi que d'autres membres de la société civile (professionnels de cantine, représentants des institutions) et des représentants de Danone.

Il est présidé depuis 2013 par le sociologue Mohamed Merdji

Le conseil d'administration est composé de :

Six membres adhérents de l'Institut Danone France :

Mohamed Merdji (*Enseignant-chercheur à Audencia Nantes, Directeur du LESMA¹ & Président de l'Institut Danone France*)

M. Olivier Goulet (*Professeur et Chef du service de Gastroentérologie-Hépatologie-Nutrition Pédiatriques - Hôpital Necker-Enfants Malades, Paris*)

M^{me} Pascale Hébel (*Directrice du département consommation du CREDOC*)

M. Jean-Paul Laplace (*Docteur en physiologie et biologie et Membre de l'Académie Nationale de Médecine*)

M. Luc Marlier (*Chercheur en neurosciences, CNRS de Strasbourg*)

Marion Unal (*Directrice générale adjointe en charge du Projet de Rénovation Urbaine & des politiques contractuelles à la Ville de Bondy*)

Cinq membres désignés par la société Danone Produits Frais France :

M^{me} Silvy Auboiron (*Directrice des relations scientifiques & Déléguée Générale de l'Institut Danone France*)

M. Olivier Delaméa (*Directeur Général*)

M^{me} Alice Durand-Reville (*Directrice des relations institutionnelles & Trésorière de l'Institut Danone France*)

M^{me} Valérie Hernando-Pressé (*Directrice des Affaires Institutionnelles*)

M. Michel Rogeaux (*Expert en sciences du consommateur, Centre de recherche Danone*)

Tous les membres de l'Institut Danone France sont invités à participer aux activités de l'Institut en prenant part aux groupes de travail dédiés aux projets.



M. Mohamed Merdji



M^{me} Silvy Auboiron



M. Olivier Delaméa



M^{me} Alice Durand-Reville



M. Olivier Goulet



M^{me} Pascale Hébel



M^{me} Valérie Hernando-Pressé



M. Jean-Paul Laplace



M. Luc Marlier



M^{me} Marion Unal



M. Michel Rogeaux

¹ LESMA : Laboratoire d'Etudes et de recherche en Stratégie et Marchés des Produits Agro-alimentaires.

Le projet central de l'Institut Danone France : Clémantine

En France, ce sont plus de 6 millions d'enfants qui prennent leur repas de midi au sein d'un restaurant scolaire et cela jusqu'à 5 fois par semaine pour certains.

La cantine est un espace de restauration mais aussi un espace de détente pour les enfants qui étaient en classe dans les heures qui précèdent. C'est aussi un lieu d'éducation car les enfants vont y apprendre les mêmes règles : autonomie, vie en collectivité, respect des autres : enfants et encadrants. Mais le rôle de la cantine est aussi spécifique : éducation au goût, équilibre alimentaire, respect de la nourriture en sont des exemples.

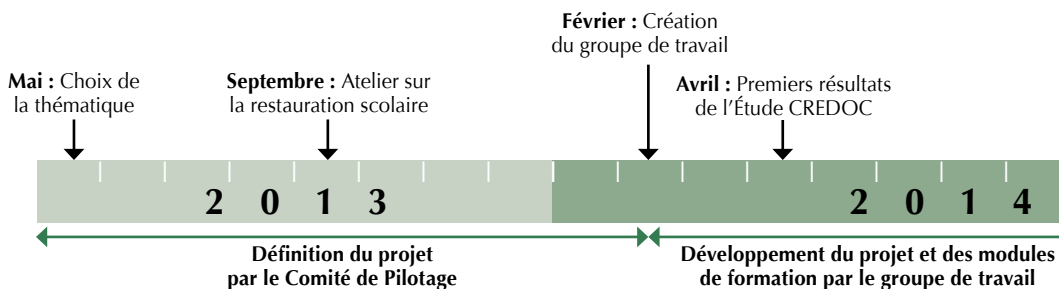
Pour cette raison, dès 2014, L'Institut Danone France a choisi les restaurants scolaires comme terrain d'action prioritaire.

Si mettre à la disposition des enfants un repas équilibré et adapté à leurs besoins est

essentiel, cela reste insuffisant pour qu'ils aient un repas diversifié, car de nombreux paramètres détournent les enfants du contenu de leur assiette et limitent la prise alimentaire. Les chercheurs en sociologie ont d'ailleurs identifié plusieurs facteurs pouvant empêcher une bonne prise alimentaire des enfants comme le bruit, le refus de goûter certains aliments, le besoin de se référer aux autres en mimant leurs comportements. L'Institut Danone France souhaite démontrer qu'il est possible de faire évoluer cette situation en agissant sur certains critères. À cet effet, un groupe de travail a été constitué afin d'établir les bases scientifiques indispensables à la réflexion qui a permis d'aboutir sur un projet concret dénommé « Clémantine » pour les « Clefs d'une meilleure alimentation à la cantine ».



Clémantine
CLÉs d'une Meilleure
Alimentation à la cANTINE





Ce projet a pour ambition de concevoir, créer et tester un kit de formation à l'intention des personnels de restaurant scolaire (personnels de service, de surveillance et de cuisine) avant de le mettre à la disposition de toutes les mairies de France.

Conçue pour répondre aux besoins d'information et de formation des personnels de restaurants scolaires, les concepteurs du kit de formation "Clémantine" l'ont voulu accessible quelque soit le niveau de la formation initiale et pratique d'utilisation : des modules courts et ludiques d'une durée généralement inférieure à 5 minutes, téléchargeables sur le site de l'Institut Danone France à tout moment. Ces modules qui peuvent être combinés pour s'adapter au rythme de chacun et ainsi personnaliser les cursus de formation, sont déclinés en modules de bases et modules de perfectionnement.

Les modules de bases

ont pour objectif d'apporter aux participants toutes les informations nécessaires pour comprendre en quoi et comment une alimentation équilibrée peut influencer la santé future des enfants mais aussi comment faire évoluer le comportement des encadrants pour encourager une prise alimentaire conforme

aux recommandations du Programme National Nutrition Santé.

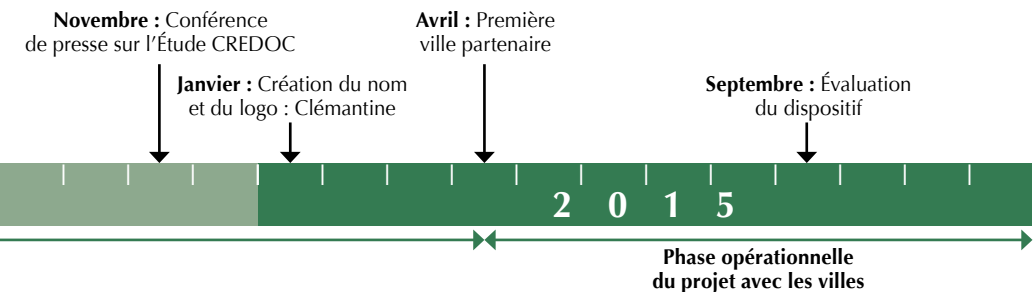
Les modules de perfectionnement

permettent d'approfondir l'ensemble de ces sujets. Ils intégreront, comme les modules de base, toute une série d'illustrations (films, images animées, etc.) pour faciliter les acquisitions et donner des exemples de bonnes pratiques immédiatement applicables. Ce programme sera également mis à jour régulièrement et enrichi par de nouveaux modules qui viendront compléter les modules existants.

Pour tester et valider les contenus du kit pédagogique, le groupe de travail profite de l'expérience de plusieurs villes pilotes.

Préalablement à son lancement, une phase pilote est prévue afin d'évaluer l'efficacité de la formation et d'apporter les adaptations nécessaires le cas échéant. L'évaluation portera sur des éléments concrets comme la mesure du bruit, la mesure du contenu des assiettes, la satisfaction des utilisateurs de la formation.

Ce kit pourra être téléchargé gratuitement par toutes les mairies qui en feront la demande sur le site internet de l'Institut.



Les modules de formation : un contenu riche et ludique



LES CONNAISSANCES DE BASE		
Aspects théoriques	La restauration scolaire	Veiller à l'équilibre alimentaire des enfants
		Respecter les règles d'hygiène
		Respecter le budget
	L'alimentation des enfants	Les besoins nutritionnels pour la croissance des enfants
		La composition nutritionnelle d'un repas
		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	L'impact de l'environnement physique et sonore sur la prise alimentaire
		L'impact du placement à table
		La restauration scolaire : un moment de partage et de convivialité
Impact des encadrants sur la prise alimentaire		
Styles éducatifs, prise alimentaire, et conséquences à long terme		

4 thématiques :

Le rôle de la restauration scolaire, l'alimentation des enfants, le goût chez les enfants ainsi que l'environnement et les encadrants, sont illustrés par une trentaine de modules prévus dans la phase de lancement. La formation s'adressant aux personnels de restauration scolaire, il est apparu nécessaire de rappeler le rôle de la cantine en expliquant ce qu'il implique et comment cela est possible : veiller à l'équilibre alimentaire des enfants dans des conditions d'hygiène irréprochable et dans un périmètre budgétaire défini. L'objectif de la formation étant de permettre aux personnels de restauration scolaire d'adapter leur comportement, il est apparu indispensable de rappeler les aspects théoriques sur la relation entre alimentation et santé afin de les motiver sur l'importance de leur rôle. Ainsi connaître les besoins nutritionnels des enfants, le rôle de

l'équilibre et de la diversité alimentaire sur la santé, la différence entre allergies, l'intolérance et la néophobie alimentaire et leurs conséquences, les différences de perceptions liées au goût et aux origines de chacun en sont les bases.

Le cœur et l'originalité de la formation repose sur ce qui, en périphérie d'une assiette équilibrée, peut détourner l'enfant de son repas et aux façons d'agir pour les aider à mieux la consommer comme le bruit, le placement à table, l'attitude des encadrants.

Enfin, chaque module est accompagné d'une auto-évaluation visant à vérifier que les messages sont bien acquis. Trois mairies se sont déjà engagées sur ce programme: Carrières sur Seine, Le Kremlin Bicêtre et Meudon.

LES MODULES DE PERFECTIONNEMENT		
Aspects théoriques	Quels sont les besoins nutritionnels des enfants	Les spécificités nutritionnelles de l'enfant entre 6 et 11 ans Les carences nutritionnelles et l'impact sur la santé à long terme La couverture des besoins nutritionnels et la diversité alimentaire
	Comment le goût vient aux 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	Comprendre l'impact des interactions encadrants / enfants
Aspects pratiques	Le cadre et les encadrants	Agir pour diminuer le bruit à la cantine Réagir quand un enfant refuse de manger ou de consommer un aliment ? Passer des consignes aux enfants Se faire écouter et se faire respecter Choisir un style éducatif qui permet une amélioration de la prise alimentaire des enfants

La cantine, un lieu privilégié dans la transmission des habitudes alimentaires

Parce que la cantine est un lieu important pour construire des repères alimentaires chez les enfants. L'Institut Danone France a voulu comparer l'alimentation et les comportements associés d'enfants britanniques et français qu'ils prennent leur repas de mi-journée dans le cadre de l'école ou chez eux.

Les systèmes de restauration scolaires sont assez différents entre les 2 pays. En Grande Bretagne, ce sont plutôt des sortes de cafétéria où les enfants peuvent acheter leur repas ou consommer des aliments rapportés de la maison.

Les principaux résultats montrent que les repas en France et au Royaume Uni suivaient une structuration très différente. La figure nous montre que la pause du déjeuner français était concentrée sur une plage horaire restreinte entre 12h et 14h avec un pic autour de 12h - 12h30. Dans le cas des enfants britanniques, l'apport calorique était davantage réparti entre 12h et 20h ce qui caractérise des prises alimentaires moins structurées.

Cette étude a été conduite avec le Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC) à partir des données de l'étude Comportements et Consommation Alimentaires en France (CCAF) faite en 2007 après de 1494 enfants de 3 à 17 ans pour la France et de données de 2008 issues de l'enquête National Diet and Nutrition Survey (NDNS) avec un échantillon de 1023 enfants de la même tranche d'âge pour la Grande Bretagne.

D'autre part, 36 % des lycéens britanniques déjeunaient seuls chez eux, contre 11% des français. Ce taux restait élevé pour les enfants au collège (20 %) ou à l'école primaire (6 %) alors qu'ils étaient faibles en France (9 % et 2 % respectivement).

En Grande Bretagne comme en France, les repas pris à la cantine payante (non apportée de la maison) étaient plus souvent pris avec d'autres enfants, à table et sans télévision.

Dans les 2 pays, la cantine c'était aussi l'occasion de repas plus diversifiés et de meilleurs apports nutritionnels :

- **En France**, les réglementations strictes en matière de restauration scolaire imposent une certaine variété des menus et des aliments à la cantine. Les repas étaient plus diversifiés permettant aux enfants de se familiariser avec les aliments qui ne font pas partie des répertoires familiaux.
- **En Grande Bretagne**, les déjeuners à la cantine étaient également plus diversifiés (sauf pour les 11-14 ans) qu'à la maison. Ils étaient moins riches en matières grasses et en biscuits salés et plus riches en protéines. Les journées avec un déjeuner à la cantine se composaient de moins de prises alimentaires (7-11 et 15-18 ans) que celles avec un déjeuner à domicile même s'il n'y a pas de différence sur l'apport énergétique quotidien.

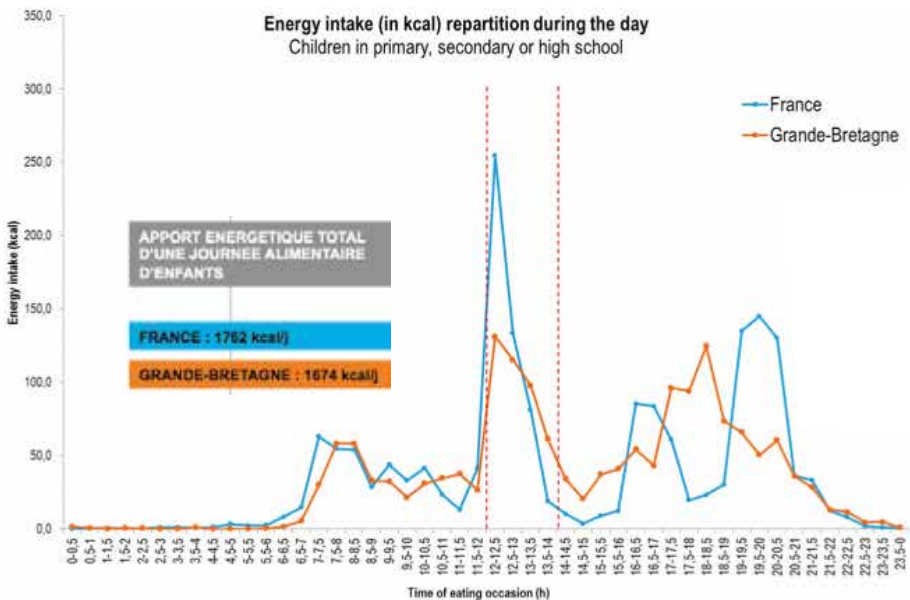
Après la famille où sont pris 78% des repas, la restauration scolaire est en France l'institution la plus importante dans la transmission des habitudes alimentaires. En effet, en moyenne, sur l'ensemble des déjeuners de la semaine, week-end inclus, 20 % des déjeuners des enfants étaient pris à la cantine. En Grande Bretagne, la pratique de la cantine est analogue puisque 25 à 27 % des déjeuners hors week-end étaient achetés à l'école chez les enfants britanniques scolarisés âgés de 3 à 14 ans. Cependant, dans ce pays, la restauration scolaire était plus utilisée par les populations défavorisées, c'était moins le cas en France.

En France, l'acte alimentaire est un acte social encadré par des normes et fortement ritualisé, les prises alimentaires se font dans le cadre de

repas pris le plus souvent en famille, à heure fixe, avec une place importante accordée à la cuisine, au goût et au partage. Avec la famille, la restauration scolaire joue également un rôle fondamental dans l'éducation et la socialisation. Ainsi, cette étude montre que même dans un mode moins contrôlé comme en Grande Bretagne, la cantine scolaire reste un atout considérable associé à une meilleure qualité de l'alimentation et à plus de socialisation des élèves, quel que soit leur âge, tout en limitant les comportements moins propices à une bonne hygiène de vie comme manger seul ou devant la télévision.

Ces résultats feront l'objet d'une publication scientifique.

Répartition de l'apport calorique d'une journée alimentaire (en kcal) selon les différentes heures de la journée.



Sources : Enquêtes CCAF 07-08 (France) - NDNS 08-11 (GB)

Base : toutes les journées alimentaires des enfants en école (n_{CCAF} = 8032, n_{NDNS} = 4076)

NB: carnet de 7j en France / 4j en GB

La médiatisation de l'Institut Danone France

Entre 2014 et 2015, le repositionnement de l'Institut Danone France et le lancement de son projet Clémantine ont conduit à la mise en place d'une première phase de communication sous la forme de relations presse et la réalisation d'un nouveau site internet (voir page 15).

Afin de poursuivre les efforts entrepris pour faire connaître l'Institut Danone France plus largement, et après la présentation des lauréats 2013 du Prix Institut Danone France – Fondation pour la Recherche Médicale : pour les sciences de l'alimentation. Un second contact a été organisé avec la presse en fin d'année 2014 sur le travail de l'Institut autour de la restauration scolaire. Un dossier de presse intitulé : « la cantine, un lieu privilégié dans la transmission des habitudes alimentaires » a été rédigé pour présenter les principaux résultats de l'étude que l'Institut a conduit avec le CREDOC pour comparer l'alimentation des enfants en France et en Angleterre qu'ils mangent à l'école ou chez eux.



La présentation de cette étude a aussi fait l'objet d'une table ronde animée par trois intervenants :

- **Mohamed Merdji**, Président de l'Institut Danone France, a présenté une synthèse des études scientifiques sur le rôle de la cantine dans la transmission des habitudes alimentaires.
- **Pascale Hebel**, Directrice du département consommation au CREDOC, a exposé les données issues de l'étude comparant la situation en France et en Grande Bretagne.
- **Philippe Paillou**, Directeur des Opérations chez GAM-Restaurant a donné sa vision du terrain en tant que professionnel de la restauration collective.

Ces démarches de relations de presse ont abouti à plusieurs retombées :

	Média	Retombées
Prix Institut Danone France – Fondation pour la Recherche Médicale : pour les sciences de l'alimentation		Interview de Jacques Pantel Chronique 3 minutes pour la santé Journaliste : Christine Colmont Diffusée le 9/06
		Interview d'Evelyne Heyer Rubrique Portraits, Les Innovateurs Journaliste : Valérie Urman Parue dans le numéro août septembre 2014
Table ronde : Le rôle de la cantine scolaire dans la transmission et la préservation des modèles alimentaires (étude CREDOC)		Article paru dans la newsletter du 28 novembre 2014
		Article : Danone s'intéresse aux assiettes des cantines scolaires Paru le 14 janvier 2015 sur le site internet
		Article : Cantine scolaire : un pilier dans la transmission des habitudes alimentaires Paru dans le numéro du 26 janvier 2015

Le nouveau site internet de l'Institut Danone France

En 2014, l'évolution de l'Institut Danone France et de ses missions, imposait une homogénéisation des outils de communication et notamment du site internet, principale vitrine de l'association.

Le site internet de l'Institut Danone France avait été initialement lancé en 2011, avec pour objectif de mettre à disposition de tous, les productions issues des différents projets de l'Institut : les livres récompensés par le Prix Matty Chiva, le logiciel eeSYME 1.6 créée pour les médecins, le kit pédagogique à destination des assistantes maternelles ou encore tous les numéros de la revue Objectif Nutrition.

Il permettait aussi de relayer l'appel à projet du Prix Institut Danone France – Fondation pour la Recherche Médicale : pour les sciences de l'alimentation.

L'Institut a saisi cette opportunité de refonte du site pour l'optimiser, au travers d'un accès simplifié aux informations, grâce à un design intuitif, et d'un « espace membre » dédié au comité de pilotage pour faciliter le partage et l'échange.

Le principal défi à relever, était de faire cohabiter des contenus scientifiques et médicaux d'avant 2014, incontournables, preuves de l'expérience et de la crédibilité de l'Institut, avec des nouveaux contenus reflétant une vision plus actuelle du nouvel Institut. Un Institut plus ouvert aux problématiques sociales et sociétales qui seront désormais au centre de ses projets (Projet Clémantine p. 8 à 11).

Le site propose désormais une page d'accueil administrable permettant de valoriser les projets en cours et d'aiguiller rapidement les visiteurs vers les contenus qu'ils recherchent. On y trouve aussi une présentation plus complète de l'association, avec des pages consacrées à sa mission, ses valeurs et sa vision de l'alimentation, ainsi qu'à son histoire depuis sa création en 1991, au travers d'une nouvelle timeline interactive. L'ensemble des réalisations de l'Institut restent disponibles, consultables en lignes et/ou en téléchargement.

A terme, ce nouvel espace en ligne accueillera la plateforme de formation contenant l'ensemble du kit et des modules de formation réalisés dans le cadre du projet Clémantine et testés dans les villes pilotes.





INSTITUT DANONE

L'Alimentation pour la Santé