



RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITÉ 2015



INSTITUT DANONE
L'Alimentation pour la Santé

PAGE **3**

ÉDITORIAL DE MOHAMED MERDJI
LE MOT D'OLIVIER DELAMÉA,
CONSEIL D'ADMINISTRATION
DE L'INSTITUT DANONE FRANCE

8

BILAN 2015, LES CHIFFRES CLÉS

10

L'INSTITUT DANONE INTERNATIONAL

12

LE PROGRAMME CLÉMANTINE
• LA CONCRÉTISATION DU PROGRAMME
• LES COULISSES DU PROJET
• LES PROCHAINES ÉTAPES

16

LE PRIX INSTITUT DANONE FRANCE
FONDATION POUR LA RECHERCHE
MÉDICALE, POUR LES SCIENCES DE
L'ALIMENTATION



MOHAMED MERDJI

PRÉSIDENT DE L'INSTITUT DANONE FRANCE

En 2015, l'Institut Danone France a consacré la majeure partie de ses ressources et de son énergie à la mise en place du projet Clémantine, l'outil qui a été spécialement conçu pour la formation des personnels de cantines scolaires. J'ai déjà eu l'occasion de parler à plusieurs reprises pour présenter ce projet dans cette tribune, et du rôle que ces personnels peuvent jouer dans la préservation de la santé des enfants. Les études montrent en effet que ce rôle est central, même si l'on a souvent tendance à l'ignorer ou à le sous-estimer. Et lorsqu'on s'intéresse aux moyens que l'on peut mettre en œuvre pour le valoriser, on constate que le principal levier réside dans la formation. Ce qui frappe en effet, quand on examine le contenu des formations que l'on propose à ces personnels, c'est de voir qu'on y traite pratiquement que des questions d'hygiène et de sécurité, en oubliant tous les éléments qui leur sont également indispensables, et qui concernent l'alimentation des enfants. C'est à cette lacune que nous avons essayé de répondre, en développant un programme de formation composé de plus d'une vingtaine de modules vidéo téléchargeables. Grâce à ces modules, tous ces personnels vont en effet pouvoir disposer d'un outil qui leur permettra de trouver une réponse simple, visuelle, et concrète, à une grande partie des questions auxquelles ils sont confrontés quotidiennement ; comme celles qui concernent, par exemple :

- L'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels des enfants
- La formation et l'évolution du goût chez les enfants
- Les méthodes que l'on peut utiliser pour inciter les enfants à manger les aliments qu'ils n'aiment pas
- Les méthodes qui permettent d'agir sur l'environnement physique pour accroître le bien-être des enfants à la cantine (le bruit, le placement à table, etc)
- Mais aussi, et surtout, l'impact que peuvent avoir leurs propres attitudes sur le comportement alimentaire des enfants

Cet outil est actuellement testé auprès des personnels de cantines scolaires de trois villes pilotes : Le Kremlin-Bicêtre, Meudon et Carrières-sur-Seine, avant d'être déployé gratuitement, dès la fin de l'année 2016, à échelle nationale. Son originalité tient non seulement dans la manière dont il peut être utilisé (un téléchargement à la demande et in situ) mais aussi en la manière dont il a été conçu. Cet outil est en effet le produit d'un travail réalisé en commun par les experts de l'Institut et les professionnels des villes partenaires que j'ai citées, et que je tiens à remercier ici vivement.



OLIVIER DELAMÉA

**DIRECTEUR GÉNÉRAL
DE DANONE PRODUITS
FRAIS FRANCE**



Cette année aura été marquée par la concrétisation du premier projet d'envergure de l'Institut Danone France lié à son nouvel objet. En effet, l'Institut a choisi de repositionner ses actions sur la transmission des modèles alimentaires, en prenant les cantines scolaires comme premier sujet d'étude. Ces choix ont été faits pour réinscrire nos actions dans les attentes de la société.

Dans le même temps, Danone en tant qu'entreprise s'investit pour soutenir une vision de l'alimentation dans toutes ses dimensions. En effet, les sociologues décrivent l'alimentation comme un fait social total, c'est-à-dire qu'il faut envisager les dimensions nutritionnelles, bien sûr, mais aussi symboliques, culturelles, éducatives... l'Institut Danone France représente une des premières manifestations concrètes de cet engagement.

Clémantine est un projet de formation à destination des professionnels de la restauration scolaire en interaction avec les enfants lors du repas. La qualité des relations entre adultes et enfants au moment du repas est clef pour une bonne alimentation de ces derniers... Fidèles à notre volonté de co-construction au plus près des besoins du terrain, nous avons travaillé avec les professionnels de trois villes partenaires. Le résultat est un programme de modules vidéo qui sera disponible gratuitement sur le site de l'Institut Danone France. Il a été conçu pour s'adapter à toutes les situations, l'organisation des cantines scolaires étant très différente d'une ville à une autre, voire d'une école à une autre. Cette flexibilité permettra une utilisation la plus large possible.

Au fur et à mesure de l'avancement du projet, nous avons pu mesurer l'intérêt qu'il suscite auprès des différents acteurs, qu'ils soient institutionnels ou de terrain. La phase préalable d'analyse et de partage avec les différentes parties prenantes nous a permis de concevoir un projet véritablement utile. Il correspond à des besoins exprimés à plusieurs niveaux, que ce soit par les professionnels eux-mêmes ou les municipalités, ou bien encore par les responsables de formation. Cette réussite, est une nouvelle preuve que la co-construction, même si elle peut prendre du temps est souvent un gage d'efficacité.

Pour renforcer l'intérêt du projet nous souhaitons désormais montrer que cette formation est réellement efficace en mesurant son impact dans les cantines et le bénéfice pour les enfants. Pour cela, un protocole d'évaluation sera conduit avant l'été 2016 dans nos villes partenaires avec des mesures de bruit, de gaspillage alimentaire et de satisfaction de personnels formés.

En conclusion, nous tenons, tout particulièrement, à remercier Carrières sur Seine, Meudon et Le Kremlin-Bicêtre pour avoir accepté de nous accompagner dans cette aventure à la fois scientifique et humaine.

MEMBRES ADHÉRENTS



M. 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



MME 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

MEMBRES DE DROITS



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} LAURENCE PEYRAUT

Directrice des Affaires Institutionnelles



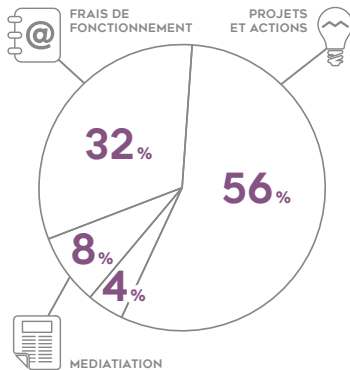
M. MICHEL ROGEAUX

Expert en sciences du consommateur,
Centre de recherche Danone

CHIFFRES CLÉS ET BUDGET

Durant l'année 2015, l'Institut Danone France s'est entièrement consacré au développement du programme Clémantine. Et comme tous les deux ans, le Prix de Recherche pour les sciences de l'alimentation a été remis, en collaboration avec la Fondation pour la Recherche Médicale.

En 2014, dans la concertation et la réflexion, l'Institut Danone France posait les bases du programme de formation Clémantine (pour les clés d'une meilleure alimentation à la cantine), en définissant les contours du projet, sa base scientifique, et le programme des modules de base et de perfectionnement. En 2015, Clémantine prend vie au travers de plus de 20 modules vidéos, construits en partenariat avec trois villes pilotes, qui lanceront la formation dans leurs cantines scolaires dès 2016. En parallèle, le Prix de recherche a vu non pas deux, mais trois lauréats être récompensés pour leurs projets très différents les uns que les autres. Avec une étude en bio-anthropologie, un travail autour d'une cohorte mère – enfant et enfin un travail sur l'impact du mode de vie sur le santé.



QUELQUES CHIFFRES POUR L'ANNÉE 2016

3

VILLES PILOTES POUR CLÉMANTINE

20

MODULES DE FORMATION VIDÉO CRÉÉS

4

COMITÉS DE PILOTAGE

131 922

VISITES SUR WWW.INSTITUTDANONE.ORG

2 505

ABONNÉS À LA NEWSLETTER

RÉPARTITION DES DÉPENSES 2015



MEDIATION

Internet : Mises à jour et gestion du site www.institutdanone.org 4%

Rapport annuel d'activité : Conception et réalisation du document 2014 3%



FRAIS DE FONCTIONNEMENT

Membres : honoraires et frais annuels 9%

Assemblée générale 3%

Accompagnement juridique 4%

Comptabilité/banque 4%

Accompagnement administratif :
secrétariat et gestion de projet 10%

Accompagnement administratif : secrétariat et gestion de projet 2%



PROJETS ET ACTIONS

Programme Clémantine, Production
des modules de formation vidéos
et de la plateforme en ligne associée 43%

Projet Avicenne, Financement du programme,
alimentation de la Maison de Santé de l'hôpital Avicenne 8%

Prix IDF/FRM
Financement de l'appel à projet du prix de recherche 5%

DÉCRYPTAGE DU BUDGET CLÉMANTINE

Le budget du projet Clémantine représente le poste de dépenses le plus important (43 % du budget global). Il comprend la réalisation de plus de 20 modules de formation vidéo (équipes de production, lieux de tournage, experts, acteurs...), des outils de communication (plaquettes), la création de la plateforme de formation en ligne et la rémunération des agences.



LE MOT D'OLIVIER GOULET

**NOUVEAU PRÉSIDENT
DE L'INSTITUT DANONE
INTERNATIONAL**

Le premier Institut Danone a été créé, en France, il y a déjà 25 ans....

Depuis cette époque, un réseau international d'Instituts Danone s'est constitué formant la « charpente » de l'Institut Danone International. Celui-ci se consacre, à travers le monde, à des programmes de soutien de la recherche en nutrition humaine et d'éducation nutritionnelle ainsi qu'à la diffusion des connaissances scientifiques sur les liens entre alimentation et santé.

L'Institut Danone International en collaboration avec la Fondation pour la Recherche Médicale est à l'origine du Prix International pour la Nutrition de Danone, créé en 1997, récompensant un chercheur ou un groupe de recherche ayant contribué à des avancées majeures dans le domaine de la nutrition humaine. Son originalité réside entre autres, dans la méthodologie de sélection du lauréat qui s'apparente à celle du Prix Nobel.... Il est intéressant d'observer qu'après avoir récompensé des travaux portant sur les macro- ou micronutriments, il s'est naturellement porté sur de nouveaux concepts en nutrition comme les conséquences à long terme de la croissance foetale, les facteurs hormonaux de l'obésité, le rôle du microbiote intestinal en nutrition, ou les mécanismes immuno-métaboliques de l'obésité... cette année il a récompensé Philip Calder pour ses travaux sur « Nutrition, acides gras omega-3 et immunité ».

Dans ses réalisations et ses objectifs, l'Institut Danone International est aujourd'hui très investi dans le développement de connaissances scientifiques sur les effets du yaourt pour la santé et la diffusion de celles-ci. En 2013, il a créé le consortium « Yogurt in Nutrition, Initiative for a balanced diet » (YINI) en collaboration avec « l'American Society for Nutrition » et « l'International Osteoporosis Foundation ». Les pôles d'intérêt s'agissant du yaourt sont nombreux et sont explorés de façon approfondie qu'il s'agisse de ses effets sur la prévention du diabète de type 2, la digestion du lactose, le microbiote intestinal, la minéralisation osseuse....Sommet annuel, symposiums, Bourses de recherche, publications scientifiques, et brochures pédagogiques sont les outils de YINI accessibles sur www.yogurtinnutrition et <https://twitter.com/YogurtNutrition>. Les objectifs actuels s'inscrivent également dans la perspective d'encourager l'acquisition de « bonnes habitudes alimentaires » chez l'enfant, qui constituent un capital pour la vie. Cette approche est complexe dans un monde moderne divers par sa géographie et ses cultures et mouvant en raison de la rapide évolution du monde et de l'excessive « modernité » de certains modèles alimentaires actuels.... Dans cette perspective, l'Institut Danone International va renforcer ses liens avec les Instituts Nationaux et tout particulièrement l'Institut Français, lui-même très investi dans cette thématique à travers le projet CLEMANTINE.

C'est dans ces perspectives de travail que je suis heureux et fier d'avoir été choisi comme nouveau Président de l'Institut Danone International...je lui adresse ainsi qu'à tous ses membres et acteurs mes meilleurs vœux de réussite.

LES ACTUALITÉS DE L'INSTITUT DANONE INTERNATIONAL

Depuis maintenant 25 ans, les instituts Danone du monde entier explorent le lien entre la nutrition et la santé, grâce au soutien de la recherche et de l'éducation, et à la diffusion de données scientifiques.

L'Institut Danone International (DII) est composé d'un large réseau de 16 instituts nationaux. Les instituts Danone sont présents dans 19 pays, et regroupent environ 200 experts du monde entier (nutritionnistes, pédiatres, gastro-entérologues, sociologues...). Jusqu'à aujourd'hui, plus de 900 projets de recherche ont été soutenus ; une douzaine de programmes d'enseignement ont été lancés, et près de 100 colloques ont été organisés.

Depuis 1997, l'institut international attribue le prix Danone international de nutrition tous les deux ans. Ce prix récompense un scientifique ou une équipe de recherche, pour une avancée importante dans les connaissances en matière de nutrition. Aujourd'hui, ce prix est l'une des principales activités de l'Institut Danone International, il répond à un engagement pris très tôt par Danone, autour des enjeux de santé et de nutrition.

En avril 2016, pour sa dixième édition, le prix a été attribué au professeur Philip Calder, de l'université de Southampton (RU), pour ses recherches sur le métabolisme et le rôle des acides gras, en particulier sur les systèmes inflammatoire, immunitaire et cardio-métabolique.

Depuis 2013, l'Institut Danone International s'est repositionné pour favoriser de nouvelles collaborations scientifiques et la recherche interculturelle. L'Institut a adopté une nouvelle approche concernant le rôle et les bénéfices apportés par le yaourt, comme élément clé d'une alimentation équilibrée. Le groupe de travail « Yogurt In Nutrition an Initiative for balance diet » (YINI), comprenant des experts internationaux, a été créé en collaboration avec la Société Internationale de Nutrition, et la Fondation Internationale d'Ostéoporose. La mission de YINI est de faire progresser les connaissances scientifiques sur les effets du yaourt sur la santé, et d'en 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, lors du congrès de biologie expérimentale, menant à des publications dans des revues influentes du monde la biologie et de la médecine.

Pour plus d'informations sur l'activité de YINI : www.yogurtinnutrition.com, et sur twitter (<https://twitter.com/YogurtNutrition>).

L'Institut Danone International continue de soutenir le développement de programmes éducatifs sur la nutrition et les modes de vie, en favorisant des pratiques saines de consommation.



LA CONCRÉTISATION DU PROGRAMME CLÉMANTINE

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

La cantine est un espace de restauration, un espace de détente, mais c'est aussi un lieu d'éducation, puisque les enfants vont y apprendre les mêmes règles : autonomie, vie en collectivité, le respect des autres enfants et des encadrants. En outre, la cantine peut jouer un rôle bien spécifique : l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire, le respect de la nourriture... Fort de ce constat, et s'appuyant sur une étude commandée auprès du CREDOC en 2014, l'Institut Danone France a choisi les restaurants scolaires comme terrain d'action prioritaire. Les cantines scolaires sont un lien important de transmission des valeurs qui régissent l'alimentation. Il est important de montrer qu'il est possible de favoriser les comportements alimentaires, intéressants pour la santé, en agissant sur certains critères.

2014 : LES BASES

Pour répondre à cette ambition, l'Institut Danone France a élaboré un kit de formation à l'intention du personnel des restaurants scolaires, qui interagit avec les enfants. Cet outil a été conçu de manière à faciliter au mieux son utilisation : des modules courts et ludiques qui peuvent être téléchargés à tout moment, et qui peuvent s'adapter au rythme de chacun, en personnalisant les cursus de formation. Un groupe de travail a d'abord été constitué afin d'établir les bases scientifiques indispensables à la réflexion, permettant d'aboutir au programme de formation « Clémantine », pour les « clefs d'une meilleure alimentation à la cantine ».

2015 : LA RÉALISATION

Le premier trimestre 2015 a marqué le début de la production de modules vidéo et la construction d'une plateforme de formation en ligne. Parallèlement à cela, afin de tester et valider les contenus du kit pédagogique, l'Institut Danone France a sollicité plusieurs villes. Trois d'entre elles ont accepté de rejoindre le programme en qualité de villes pilotes : le Kremlin-Bicêtre, Meudon, et Carrières-sur-Seine. Grâce à leur contribution, une vingtaine de modules ont été réalisés en co-construction tout au long de l'année.



Clémantine
CLÉs d'une Meilleure
Alimentation à la caNTINE

LES COULISSES DU PROJET

LA PRODUCTION DES MODULES DE FORMATION CLÉMANTINE

ÉTAPE 1 L'ÉCRITURE - LA MISE AU POINT DES SCÉNARIOS

Tous les contenus ont été mis au point et validés par les membres du Comité de pilotage de l'Institut, ainsi que par des experts indépendants appartenant aux villes pilotes. L'un des partis pris forts de la formation, est la scénarisation ludique des modules vidéo, renforcée durant l'étape de montage.

ÉTAPE 2 LE PARTENARIAT - COLLABORATION ET RENCONTRES AVEC LES VILLES PILOTES

Les mairies du Kremlin-Bicêtre, de Meudon et de Carrières-sur-Seine se sont investies dans le programme Clémantine. De nombreuses rencontres ont permis de finaliser le programme de formation, pour qu'il corresponde au plus près à leurs attentes.

ÉTAPE 3 LA PRODUCTION - LES TOURNAGES ET LES ENREGISTREMENTS EN STUDIO

Tous les intervenants se sont mobilisés pour les besoins de la formation : experts, villes pilotes, restaurants scolaires et personnels, enfants, acteurs, voix-off de renom, et équipes de tournage. Sous les feux des projecteurs, devant un fond vert, ou entourés de micros, tous ont joué le jeu et fait entendre leur voix.

ÉTAPE 4 LA FINALISATION : LE MONTAGE ET L'ANIMATION

Pour expliciter les informations et maintenir l'intérêt et l'attention du public, des animations renforcent les messages des modules de formation. C'est là l'originalité et la marque de fabrique du programme Clémantine. Des jours de montage ont été nécessaires pour concrétiser les 20 premiers modules.

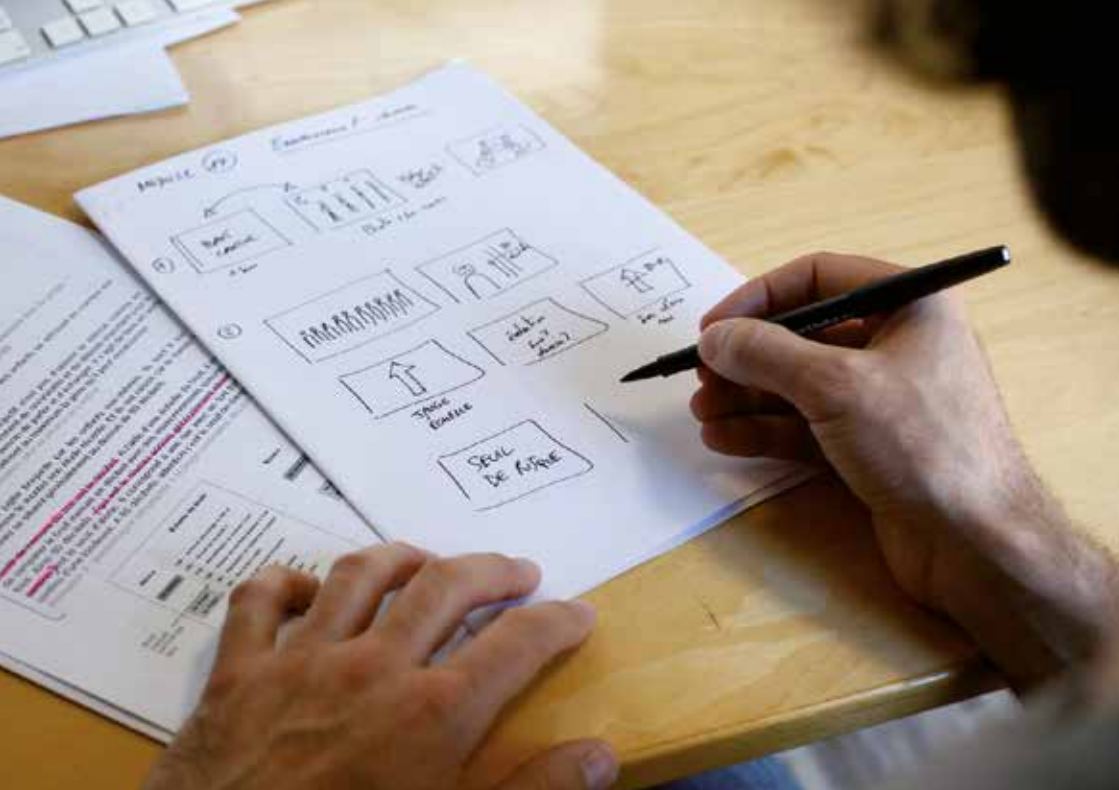
LA PLATEFORME DE FORMATION EN LIGNE

Afin que les formateurs disposent des modules et effectuent la formation en toute liberté, le choix d'une solution connectée, s'est fait naturellement. Une plateforme de formation digitale privée, accessible grâce à un compte personnel, a été imaginée pour permettre cette souplesse d'utilisation de la formation. Une souplesse indispensable dans l'optique d'un déploiement national.

Dans le cadre de la phase d'évaluation avec les villes pilotes, la plateforme, telle qu'elle a été pensée, permet de répondre à plusieurs objectifs :

- Disposer librement des modules
- Créer des listes de stagiaires
- S'informer sur le projet et le rôle de formateur
- Évaluer chaque module séparément, ainsi que les 4 chapitres que comporte la formation.

Concernant ce dernier point, il ne s'agit pas de l'évaluation scientifique de la formation, mais des retours terrains qui permettront d'optimiser la mise en place de la formation, et qui s'inscrivent dans l'approche de co-construction adoptée par l'Institut sur ce projet.





CLÉMANTINE : LES PROCHAINES ÉTAPES

1 - VALIDER

Si construire un programme de formation est important, il est primordial de valider son efficacité. Un protocole d'évaluation sera mis en place au premier semestre 2016. Parmi les paramètres qui seront étudiés, deux seront quantitatifs: le bruit durant le repas et le gaspillage du plat principal. Le troisième critère qui sera évalué, concerne la satisfaction des personnes formées, et l'aide concrète apportée ou non par la formation dans leur travail quotidien. Ce dernier point permettra d'améliorer le programme avant sa diffusion nationale.

2 - DÉPLOYER

L'évaluation du programme et le partenariat avec les villes pilotes seront les points de départ d'un déploiement national le plus large possible. Pour cela, il faut faire connaître le projet. Dans ce but, il sera présenté au Salon des Maires de France et des Collectivités Locales, fin mai 2016. D'autre part nous souhaitons nous appuyer sur des partenaires pour nous aider dans ce déploiement. Ce sera l'un des objectifs majeurs de 2016.

3 - AMÉLIORER

En parallèle, nous souhaitons améliorer le programme de formation. De nouveaux modules de perfectionnement sont déjà prévus pour venir renforcer le chapitre sur « le cadre et les encadrants », autour de trois thématiques :

- Comment décrypter le comportement des enfants
- Trucs et astuces pour réduire le bruit
- Comment les adultes peuvent influencer le comportement des enfants





GWENAËLLE GOUDE

**MAISON MÉDITERRANÉENNE
DES SCIENCES DE L'HOMME,
AIX-EN-PROVENCE**

Femmes et alimentation dans les premières sociétés agropastorales (V^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 (staturο-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

LE PRIX INSTITUT DANONE FRANCE FONDATION POUR LA RECHERCHE MÉDICALE, POUR LES SCIENCES DE L'ALIMENTATION

POUR L'INSTITUT DANONE FRANCE, LE SOUTIEN À LA RECHERCHE A TOUJOURS ÉTÉ UNE PRIORITÉ.

L'Institut Danone France présente, en collaboration avec la Fondation pour la Recherche Médicale, le Prix de recherche pour les sciences de l'alimentation 2015.

Parce que c'est en croisant les regards des sciences humaines et biomédicales que l'on peut étudier l'alimentation dans toutes ses dimensions, ce prix s'évertue à mettre en exergue la pluridisciplinarité des projets de recherche répondant à la thématique « Modes de vie, alimentation et nutrition ».

D'un montant total de 150 000 euros, il a permis de soutenir trois équipes de recherche à hauteur de 50 000 chacune, pendant 2 ans.

Cette année, le jury a reçu 33 candidatures de grande qualité qui ont été évaluées chacune par deux rapporteurs. Le jury a été très heureux de recevoir un nombre croissant de dossiers en sciences humaines, même si le pourcentage de sujets interdisciplinaires reste faible.

LE JURY A CHOISI DE SOUTENIR TROIS PROJETS TRÈS DIFFÉRENTS :

- Une étude en bio-anthropologie, par l'équipe de Gwenaëlle GOUDE (Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence)
- Un travail autour d'une cohorte mère - enfant, par l'équipe de Martine ARMAND (CRMBM, UMR CNRS 7339, Faculté de Médecine Timone, Marseille)
- Un travail sur l'impact du mode de vie sur le santé, par l'équipe de Jorge MENDOZA (Institut des Neurosciences Cellulaires et Intégratives, Strasbourg)

MEMBRES DU JURY

- **Pour l'Institut Danone France** : Anne Dupuy, sociologue et Luc Marlier, chercheur en neurosciences.
- **Pour la Fondation pour la Recherche Médicale** : Vincent Prévot, chercheur en neurosciences et Dominique Langin, professeur de nutrition

