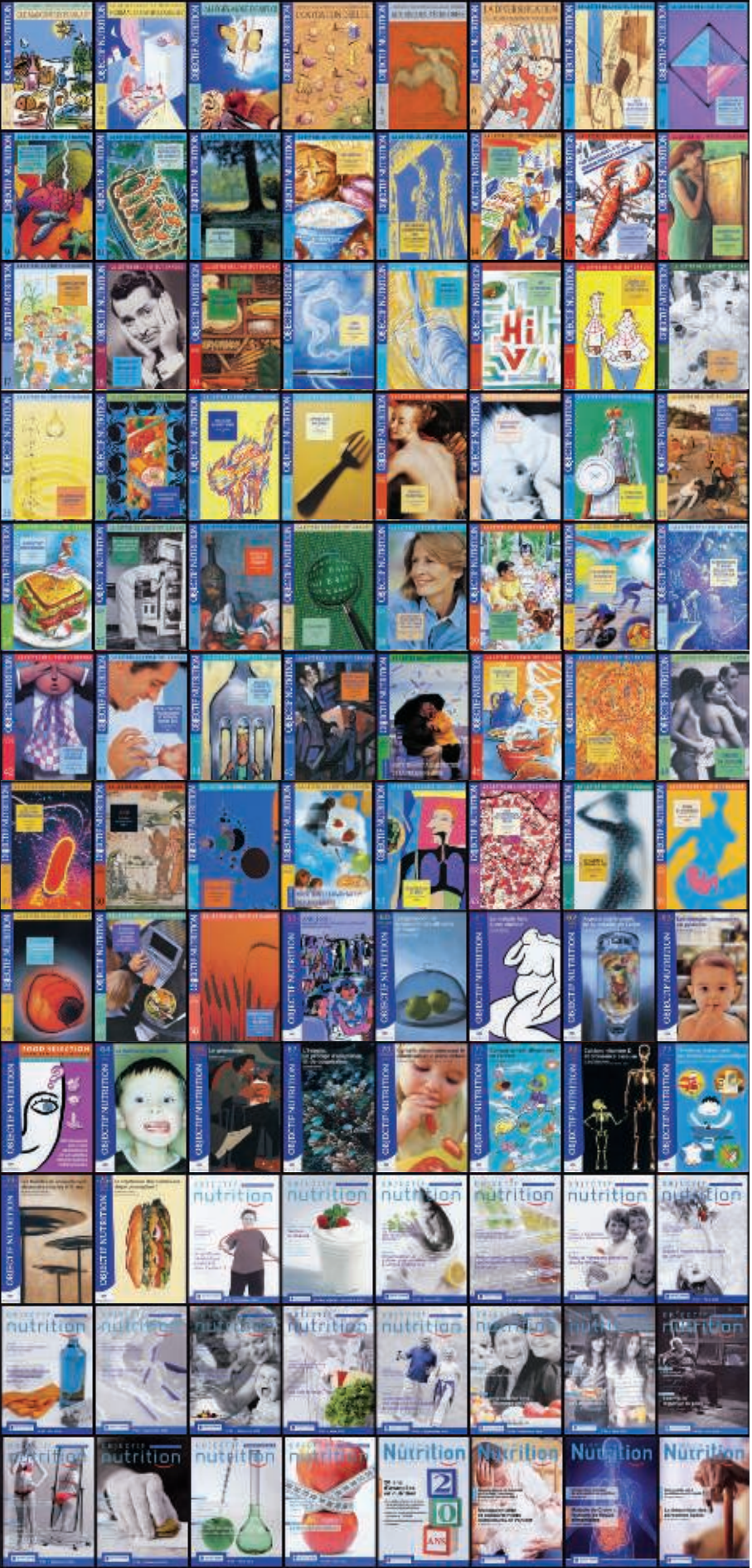


rapport annuel d'activité 2016

INSTITUT DANONE
FRANCE
L'Alimentation pour la Santé
25 ANS

SOMMAIRE

Éditorial de Mohamed Merdji ..... P 3

Les chiffres clés et budget ..... P 4

Répartition des dépenses 2016 ..... P 5

Conseil d'administration de l'Institut Danone France ..... P 6

L'Institut Danone International ..... P 7

Les 25 ans de l'Institut Danone France ..... P 8

Le projet Clémantine ..... P 10

Les Journées Francophones de Nutrition ..... P 15

ÉDITORIAL

MOHAMED MERDJI
Président de l'Institut Danone France

L'année 2016 était celle de la célébration des 25 ans de notre Institut. Cet évènement a été un véritable succès, puisqu'il a réuni un grand nombre des membres de notre communauté : nos experts, nos partenaires et nos amis. L'exposition, qui a été préparée pour cette occasion, a permis de revenir sur les réalisations les plus marquantes de l'Institut Danone France et ce, depuis sa création en 1991. Nous avons donc pu revenir sur les évènements et les projets qui ont marqué son histoire et présenter ceux qui nous occupent depuis ces trois dernières années, le projet Clémantine en particulier.

Ce projet est entré comme prévu dans sa phase de déploiement. Le travail qui a été réalisé avec les responsables et les personnels des cantines scolaires des trois villes pilotes partenaires, (Carrière-sur-seine, Le Kremlin Bicêtre et Meudon) a montré que Clémantine était un outil qui répondait à un véritable besoin. Ce besoin a été confirmé par l'accueil qui lui a été fait par les élus, que nous avons pu rencontrer sur notre stand lors du salon des Maires de France en mai 2016, de même que par la collaboration que nous avons initiée avec le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT). Cette collaboration a commencé lors du séminaire qui a réuni, en juillet 2016, près d'une trentaine de responsables et de formateurs du CNFPT dans une autre petite commune rurale partenaire, Chemillé. A la suite de ce séminaire, les responsables et les formateurs du CNFPT ont décidé d'intégrer un grand nombre des modules de Clémantine dans les formations qu'ils ont développées pour les personnels des cantines scolaires. Un premier test a eu lieu, avec succès, dans la région des Pays de la Loire. Ce test a permis de mettre en place une collaboration, en vue d'une intégration de Clémantine dans le catalogue national du CNFPT.

Clémantine est donc aujourd'hui en train d'être déployé mais aussi étoffé grâce aux retours et aux conseils de nos partenaires. C'est la raison pour laquelle j'aimerais profiter de cette tribune pour les remercier pour leur travail et l'intérêt qu'ils continuent de manifester pour ce projet.

CHIFFRES CLÉS ET BUDGET

Quelques chiffres pour l'année 2016

202 129
Visites du site internet

4
Villes Clémantine

90
Nombre de personnes formées

23
Nombre de modules actualisés

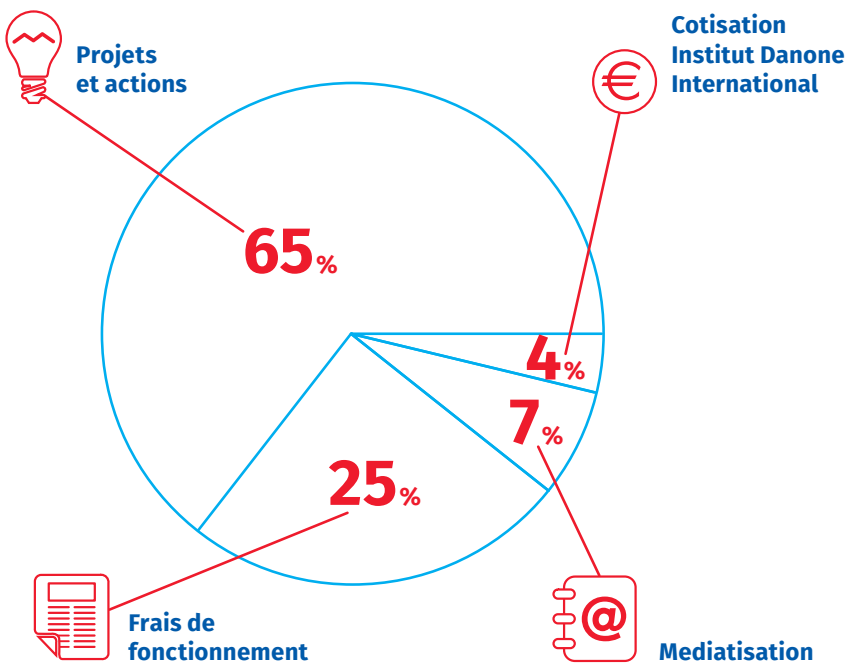
150
Nombre de participants aux JFN

130
Nombre de participants au 25 ans

Durant l'année 2016, l'Institut Danone France a mis l'accent sur le développement de son programme Clémantine (pour les CLEs d'une Meilleure Alimentation à la caNTINE) ainsi que sur la célébration de ses 25 années d'activité. Il a aussi participé aux Journées Francophones de Nutrition en fin d'année.

En 2016, une quatrième ville pilote provinciale est venue rejoindre les trois parisiennes. La phase de test de Clémantine a pris fin, ce qui a permis d'affiner la formation, afin qu'elle soit adaptable au plus grand nombre de villes en vue du déploiement national. Ainsi, le programme Clémantine a été enrichi en modules et sa plateforme de formation a été repensée. L'année 2016 a été pour l'Institut Danone France l'occasion de fêter ses 25 ans. Une soirée et une exposition ont été organisées afin de partager le chemin parcouru avec les parties prenantes de l'Institut.

La communication scientifique a également été remise au cœur de son action, avec la création d'un atelier au congrès des Journées Francophones de Nutrition. Cette manifestation a permis de mettre en avant la vision pluridisciplinaire de l'alimentation portée par l'Institut Danone France.



RÉPARTITION DES DÉPENSES 2016

Décryptage du budget Clémantine :

Le programme Clémantine reste le poste de dépenses le plus important de l'Institut. Ce budget a permis notamment de créer de nouveaux modules et de développer les partenariats institutionnels initiés en 2015.

Mediatisation 7 %

Internet : Mises à jour et gestion du site www.institutdanone.org	3 %
Rapport annuel d'activité : Conception et réalisation du document 2015	4 %

Frais de fonctionnement 25 %

Membres : honoraires et frais annuels	8 %
Assemblée générale	1 %
Accompagnement juridique	3 %
Comptabilité/banque	3 %
Accompagnement administratif : secrétariat et gestion de projet	9 %
Logistique et frais	1 %

Projets et actions 65 %

Programme Clémantine	38 %
25 ans	19 %
JFN	8 %

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

MEMBRES ADHÉRENTS

M. Mohamed Merdji

Socio-anthropologue, 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 & Président de l'Institut Danone International

M^me^ Pascale Hébel

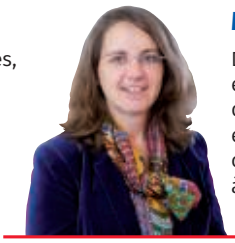
Directrice du département consommation du CREDOC

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



M^me^ Marion Unal

Directrice générale adjointe en charge du Projet de Rénovation Urbaine et des politiques contractuelles à la Ville de Bondy

MEMBRES DE DROIT DE DANONE

M^me^ Silvy Auboiron

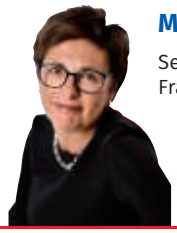
Directrice des relations scientifiques Danone France & Déléguée générale de l'Institut Danone France

M. Olivier Delaméa

Directeur général Blédina

M^me^ Delphine Chatelin

Directrice R&D France et Design Center Palaiseau



M^me^ Laurence Peyraut

Secrétaire générale Danone France

M^me^ Flore Augé

Directrice RSE Danone France & Trésorière de l'Institut Danone France

L'INSTITUT DANONE INTERNATIONAL

OLIVIER GOULET

Président de l'Institut Danone International

L'Institut Danone International associé aux 15 Instituts Danone nationaux poursuit son développement et ses travaux dans plusieurs domaines.

Le prix (Danone International Prize for Nutrition)

• Il a été décerné à 10 reprises à des chercheurs américains et européens.

• Il a, jusqu'alors, récompensé des chercheurs et leurs équipes pour des travaux réalisés au cours de leur carrière et ayant conduit la nutrition au haut niveau scientifique qui est le sien aujourd'hui.

YINI (Yoghurt In Nutrition Initiative) est un grand succès pour plusieurs raisons

• Ce programme permet de mettre en avant la qualité des travaux scientifiques développés autour de la consommation de yaourts et de ses bénéfices en termes métabolique (diabète de type 2) et dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. Ils sont collectés, analysés et rapportés dans des publications YINI sous forme de best of.

• La tenue de colloques et symposia de haut niveau organisés dans le cadre de congrès internationaux (Experimental Biology, Nutrition &Growth…) ou à l'initiative d'Instituts Danone nationaux comme au Mexique, au Canada et en Espagne.

• La publication des présentations réalisées au cours des symposia YINI, dans trois suppléments de prestigieuses revues internationales, American Journal of Clinical Nutrition, Nutrition Reviews et Journal of Nutrition.

• YINI en partenariat avec WGO (World Gastroenterology Organisation) développe une série de ressources sur « yaourt & digestion du lactose ».

• Le YINI Grant permet de récompenser de jeunes talents engagés dans une recherche originale sur les effets du yaourt à tous les âges de la vie.

L'Institut Danone International développe aujourd'hui un nouveau projet autour de l'alimentation et plus particulièrement sur le rôle de la famille dans la mise en place d'habitudes alimentaires saines chez les enfants. Lancé à l'occasion du 3° Congrès Nutrition and Growth à Vienne en mars 2016, il repose sur une équipe internationale réduite mais solide, constituée de pédiatres et d'épidémiologistes en santé publique, membres du Conseil de l'Institut Danone International, ainsi que de psychologues, sociologues et diététiciens. Le projet et le calendrier ont été définis par l'équipe en mars 2017 à Amsterdam et doit produire ses premiers travaux à l'occasion du Congrès International de Nutrition qui aura lieu à Buenos Aires en octobre 2017.

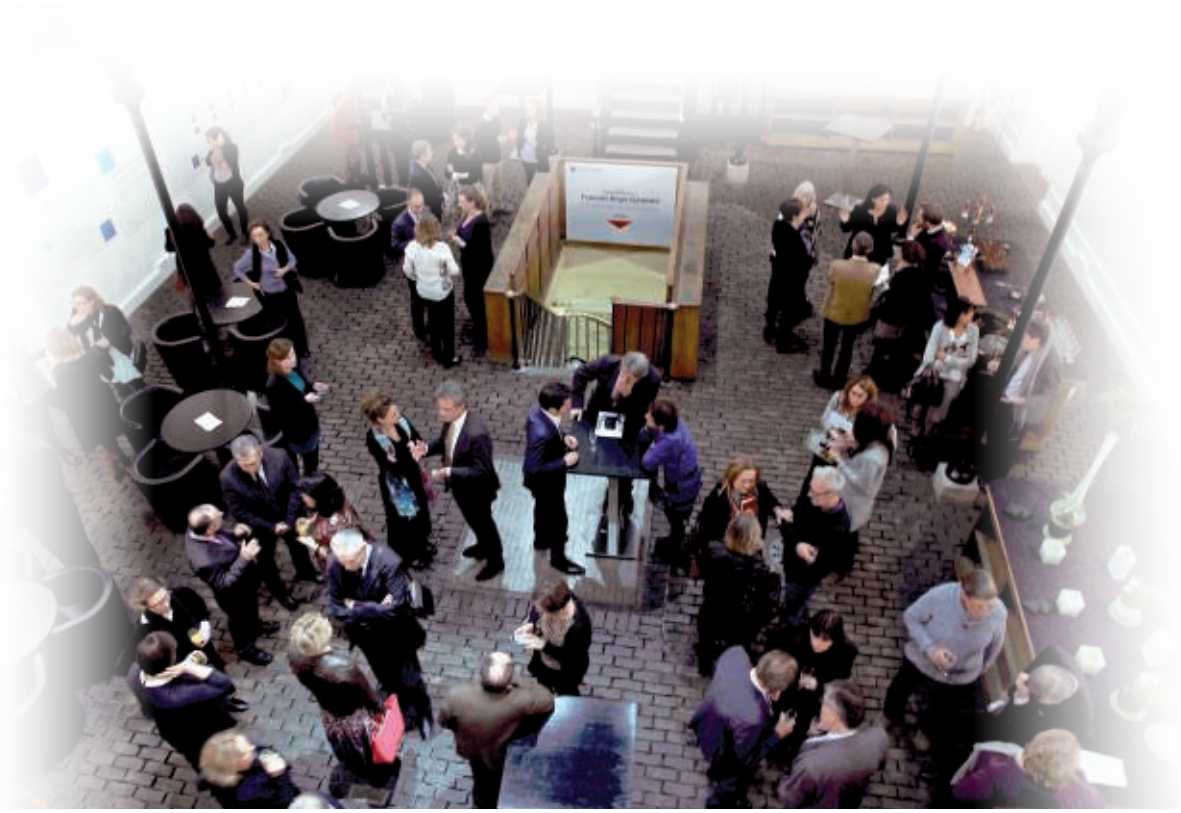
LES 25 ANS DE L'INSTITUT DANONE FRANCE

25 ANS D'ACTIVITE ET DE REFLEXION AUTOUR DE L'ALIMENTATION

Si, lors de sa création, les ambitions de l'Institut Danone France consistaient à favoriser et diffuser les connaissances scientifiques en nutrition auprès des professionnels de santé, il est apparu nécessaire d'évoluer vers une approche plus globale de l'alimentation.

Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments que l'on met dans son assiette est essentiel. Mais on sait, grâce aux sciences sociales, que le lien entre l'alimentation et la santé ne se limite pas à la nutrition. Les habitudes, les conditions sociales de la prise alimentaire et les manières de table jouent aussi un rôle très important. C'est la raison pour laquelle il faut prendre en compte l'ensemble des dimensions sociales, économiques et culturelles de l'alimentation.

Appréhender l'alimentation dans toute sa complexité, en favorisant les échanges entre des chercheurs issus de toutes les disciplines et des acteurs de tous les domaines de la société, voilà le défi que s'est donné l'Institut Danone France pour construire des actions utiles, en phase avec les attentes de la société d'aujourd'hui.



LES 25 ANS DE L'INSTITUT DANONE FRANCE

UNE EXPOSITION POUR RETRACER 25 ANS D'ACTION AU SERVICE D'UNE MEILLEURE ALIMENTATION

À l'occasion de cet anniversaire, il est apparu important de mettre en lumière, non seulement les travaux et actions mis en œuvre par l'Institut tout au long de ces années, mais aussi la manière particulière de travailler qui est la sienne. En effet, la co-construction avec ses partenaires et les différents acteurs du domaine de l'alimentation est au cœur de tous les projets et en garanti la réussite. Cette manière de travailler enrichit les connaissances et compétences de l'Institut, tout en permettant d'appréhender efficacement les besoins de la société et de proposer des actions adaptées.

C'est pour cette raison que la première partie de l'exposition relate les objectifs de l'Institut, en mettant en avant les partenariats noués au fil du temps et ce soin constant de solliciter les compétences nécessaires à ses travaux où qu'elles soient. La seconde partie, consacrée aux actions, est construite autour des lieux où elles se sont développées. Autant de lieux clefs pour expliquer l'alimentation (le cabinet du médecin), l'enseigner, en partager les connaissances (l'université, les congrès scientifiques). Mais aussi, des lieux dans lesquels on nourrit les enfants au quotidien (chez l'assistante maternelle, dans les crèches et les cantines scolaires).

CLEMANTINE
RETOURS
ÉVALUATIONS

LE PROGRAMME CLÉMANTINE EN MARCHE !

Le programme Clémantine a pu être testé et validé après des ajustements grâce aux villes pilotes et à ses différents partenaires. Un principe de co-construction dont l'Institut Danone France peut se réjouir, car il permet aujourd'hui la mise à disposition d'un programme adapté aux besoins du personnel de restauration scolaire.

Des villes pilotes impliquées

Sur les quatre écoles de Meudon et du Kremlin-Bicêtre, 32 personnes formées ont accepté de participer à un focus groupe et de répondre à un questionnaire.

En amont, les coordinateurs ont pu noter les modules grâce à la plateforme web mise à leur disposition.

Ce que révèlent les focus groupes, les questionnaires et les notes des coordinateurs :

- La formation est appréciée et correspond à une attente.
- Les informations sont claires et l'esprit ludique est apprécié.
- Pour 4 modules sur 23 des propositions d'amélioration ont été faites et retenues.
- De nouvelles thématiques comme l'encadrement et la gestion des enfants, la laïcité ou encore la création d'un atelier sur le goût et le bruit, ainsi qu'un outil pour expliquer la cantine aux enfants, ont été suggérées.
- Le rôle du coordinateur du programme est essentiel pour fédérer le personnel autour du programme.

LE CNFPT, UN PARTENAIRE DYNAMIQUE

L'Institut Danone France et le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale) se sont associés pour partager leurs compétences, faire connaître et améliorer la formation des personnels de la restauration scolaire.

Un séminaire, organisé par le CNFPT, a réuni autour de Mohamed Merdji et de Silvy Auboiron, des formateurs du CNFPT et 28 animateurs issus de divers horizons : diététique, animation, restauration.

L'objectif est d'intégrer les supports Clémantine dans trois formations organisées par le CNFPT des Pays de la Loire afin de pouvoir proposer le programme Clémantine au niveau national.

L'équipe de restauration de Chemillé-en-Anjou a été formée, elle rejoint donc le projet en tant que ville pilote Clémantine.

Nous arrivons aujourd'hui à la fin de la période de test en Pays de la Loire et émerge de ce test grandeur nature la volonté d'extension de ces formations au niveau national.

CLEMANTINE
NOUVEAUX
MODULES

L'OBSERVATOIRE DE LA LAÏCITÉ S'ENGAGE AUPRÈS DU PROGRAMME CLÉMANTINE

Fidèle à sa vision de mutualisation des savoirs, l'Institut s'est rapproché de l'Observatoire de la laïcité. Dépendant du Premier Ministre, il a pour mission de promouvoir et d'expliquer la laïcité mais aussi de proposer des solutions concrètes pour favoriser son application.

Interview

NICOLAS CADÈNE

Rapporteur général - Observatoire de la laïcité

« J'ai accepté de participer à ce projet parce qu'il est vrai qu'aujourd'hui de nombreux agents se sentent mal outillés, avec le risque de céder à deux attitudes incompatibles avec l'approche laïque : tout autoriser ou tout interdire. La bonne attitude est celle du juste équilibre. C'est-à-dire qu'il ne faut pas répondre à un intérêt particulier, mais toujours offrir une réponse d'intérêt général. La restauration scolaire en offre un exemple concret : la laïcité doit permettre de ne pas assigner les élèves à leur choix ou à leur conviction, et donc de ne pas les séparer selon ce qu'ils mangent ».

CLEMANTINE
NOUVEAUX
OUTILS

LA PLATEFORME DU PROGRAMME CLÉMANTINE : LA CLÉ POUR LA DIFFUSION DU PROGRAMME AU NIVEAU NATIONAL

La plateforme est un complément essentiel du programme Clémantine car elle doit accompagner le coordinateur dans la mise en place du programme. Le succès de la formation repose sur la capacité de la plateforme à conseiller les coordinateurs, il est donc primordial qu'elle réponde à l'ensemble de leurs besoins.

Dans le cadre de la phase pilote, la plateforme a été évaluée par les utilisateurs. Ces retours terrain ont permis de l'optimiser pour une utilisation plus instinctive.

Les améliorations suivantes ont pu être apportées :

- Un tableau de bord pour un suivi personnalisé ;
- Des conseils pratiques ;
- Une arborescence simplifiée.

Visitez la page publique de la plateforme **http://formation-clemantine.com/**

CLEMANTINE
PERSECTIVES

CLÉMANTINE, UN AVENIR PROMETTEUR

Le programme Clémantine fait son bout de chemin. De l'identification d'un besoin certain dans les cantines scolaires au déploiement progressif du programme, Clémantine a bien évolué ! Après des heures d'études et de réflexion, l'Institut Danone France a réussi à créer un contenu inédit, sous la forme d'un programme dynamique. Si Clémantine, pour ses débuts, était prioritairement en partenariat avec les quatre villes pilotes que sont Carrières-sur-Seine, Chemillé-en-Anjou, Le Kremlin-Bicêtre et Meudon, sa notoriété commence à l'emmener vers de nouveaux horizons. Ces villes resteront nos partenaires privilégiés, par leur courage et leur audace à s'être lancés les premiers dans ce programme. Mais cette formation intéresse et de nouveaux partenaires se profilent pour soutenir l'Institut Danone France dans le déploiement de Clémantine.

C'est le cas du Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT), qui a rejoint l'aventure Clémantine durant l'été 2016. D'autres organisations participent également à l'évolution du programme Clémantine, comme le réseau Restau'co, qui ouvre depuis 2015 à l'Institut les portes de sa communauté de professionnels de la restauration collective et des collectivités locales, ou plus récemment, le Fonds de Dotation de la Mutuelle Générale des Cheminots (MGC).

Enfin, c'est lors du Salon des maires de France et des collectivités locales, du 31 mai au 02 juin 2016, que l'Institut Danone France est parti à la conquête de nouveaux partenaires politiques et publics. L'objectif de ce dernier étant le déploiement du programme Clémantine, il était indispensable d'aller à la rencontre des acteurs politiques, afin d'expliquer les objectifs et l'utilité de rejoindre l'aventure. L'Institut a réussi à attirer l'attention de nombreuses communes et moyennes agglomérations, grâce à la qualité de sa formation. Tous ces partenariats et contacts seront les clés de l'avancée de Clémantine en 2017.

JOURNÉES FRANCOPHONES DE NUTRITION

SALLE COMBLE POUR LE SYMPOSIUM PROPOSÉ PAR L'INSTITUT À L'OCCASION DES JOURNÉES FRANCOPHONES DE NUTRITION

Les JFN ont été un tremplin pour partager les préoccupations de l'Institut Danone France avec les scientifiques. La thématique retenue "Alimentations particulières et commensalité" et la qualité des intervenants, ont permis de réunir plus de 150 congressistes. Fort de ce succès, l'Institut s'est engagé à continuer ce dialogue sur l'alimentation avec la communauté scientifique à l'occasion des JFN 2017 qui auront lieu à Nantes en décembre.

Rendez-vous le mercredi 13 décembre 2017 à 12h30 à Nantes

INSTITUT DANONE
L'Alimentation pour la Santé

FRANCE

25 ANS

150, boulevard Victor Hugo - 93400 Saint-Ouen Cedex - institutdanone@gmail.com - www.institutdanone.org