

L'alimentation pour la santé



RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITÉ
2017



INSTITUT
DANONE

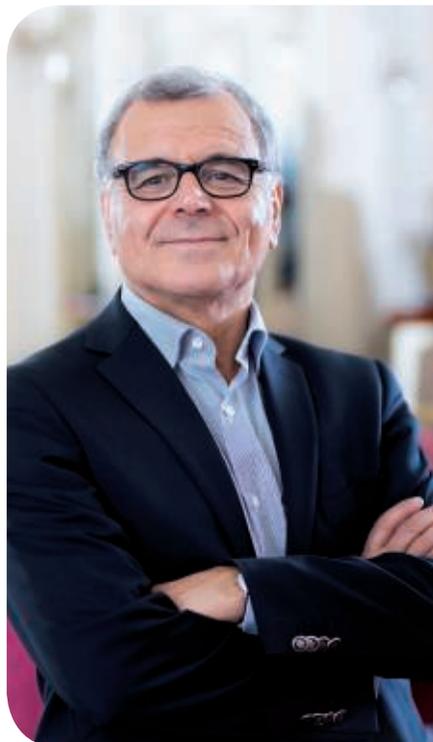
L'alimentation pour la santé

SOMMAIRE

- 2 | **L'éditorial** de Mohamed Merdji
- 3 | **Le bilan 2017**, les chiffres clés et le budget
- 4-5 | **Le conseil d'administration**
de l'Institut Danone France
- 6-7 | **L'Institut Danone International**
- 9-12 | **Le programme Clémantine**
- 14 | **Le prix de recherche pour les sciences
de l'alimentation**
- 15 | **Les Journées Francophones de Nutrition**

MOHAMED MERDJI

Président de l'Institut Danone France



ÉDITORIAL

L'année 2017 a d'abord été celle de la finalisation du projet Clémantine. Les derniers supports pédagogiques ont été réalisés et testés, comme les précédents, grâce à la collaboration des responsables et des personnels des villes partenaires du projet. Un **programme de formation complet**, comprenant près d'une trentaine de supports vidéos, est donc maintenant disponible et prêt à être déployé. Nous avons déjà commencé à établir, dès la fin de l'année 2017, les premiers contacts avec les villes qui veulent l'utiliser pour former leurs personnels des cantines scolaires.

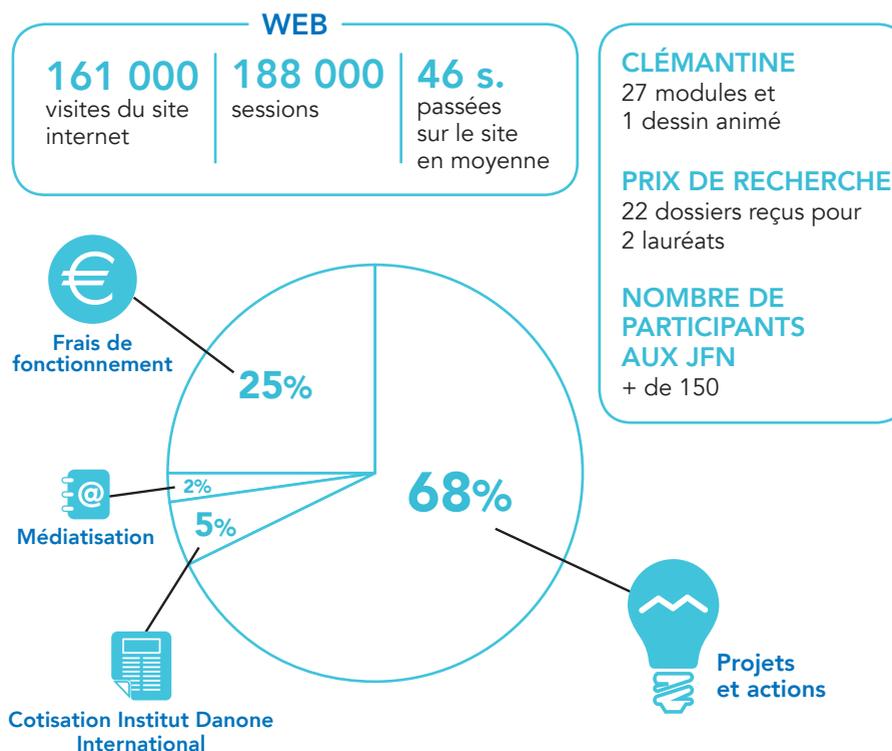
Cette année a également été celle de la remise du prix de recherche que l'Institut a créé avec la Fondation pour la Recherche Médicale. Deux jeunes chercheurs ont été distingués : Laure Ségurel, éco-anthropologue au Musée de l'Homme, et Stéphane Blanc, biologiste au CNRS. Le choix qui a été fait est, comme on peut le voir, celui de la pluridisciplinarité. Autrement dit **un choix qui témoigne de notre souci de vouloir soutenir toutes les disciplines et les courants de recherche qui s'intéressent au lien entre alimentation et santé**. Les prix ont été remis aux deux lauréats le 13 décembre à Nantes lors du symposium que l'Institut a organisé dans le cadre des Journées Francophones de Nutrition. Pierre Chandon, professeur à l'Insead, et Roland Jouvent, psychiatre et professeur à l'université Pierre-et-Marie-Curie, y sont intervenus sur le thème suivant : « Le plaisir : un ennemi ou un allié pour une alimentation saine ? ». Cette conférence a été un véritable succès puisqu'elle a accueilli plus de 150 personnes, la taille de la salle n'ayant malheureusement pas permis à tout le monde d'y assister. La captation vidéo de ces interventions passionnantes permet à tous ceux qui le souhaitent de les retrouver sur le site de l'Institut : institutdanone.org.

LE BILAN 2017 LES CHIFFRES CLÉS ET LE BUDGET

Après plusieurs années consacrées au développement du programme Clémantine (CLÉS d'une Meilleure Alimentation à la caNTINE), 2017 aura été l'année de la finalisation de ce programme co-construit et validé dans 4 villes, qui comprend maintenant 27 modules. **D'ores et déjà plusieurs villes souhaitent utiliser le programme pour former leur personnel.**

Une nouvelle édition du prix de recherche pour les sciences de l'alimentation, en partenariat avec la Fondation pour la Recherche Médicale a permis de récompenser 2 nouveaux lauréats parmi 22 dossiers reçus. La remise du prix a eu lieu lors des Journées Francophones de Nutrition (JFN) à Nantes.

Le grand succès de l'atelier de l'Institut Danone France organisé l'an dernier lors des JFN 2016 a été une nouvelle fois au rendez-vous cette année. Il semble que ces ateliers, conçus pour mettre en avant la vision pluridisciplinaire de l'alimentation portée par l'Institut, tiennent leurs promesses et intéressent un large auditoire.



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'INSTITUT DANONE FRANCE



Mohamed Merdji

Président de l'Institut Danone France

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



Pascale Hébel

Directrice du département consommation du CREDOC, Paris



Luc Marlier

Chercheur en neurosciences, CNRS de Strasbourg



Éric Bruckert

Chef de service, Endocrinologie métabolisme et prévention cardiovasculaire, Institut E3M et IHU cardiométabolique (ICAN), Hôpital Pitié-Salpêtrière, Paris



Anne Dupuy

Maître de conférences en sociologie, université Jean-Jaurès de Toulouse, membre du CERTOP



Damien Conaré

Secrétaire général de la Chaire Unesco Alimentations du monde, Montpellier SupAgro

**SIX MEMBRES
ADHÉRENTS
DE L'INSTITUT
DANONE FRANCE**



Olivier Goulet

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



Silvy Auboiron

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



François Eyraud

Directeur Général de Danone Produits Frais France



Delphine Chatelin

Directrice R&D France et Design Center Palaiseau



Laurence Peyraut

Secrétaire générale, Danone France



Flore Augé

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

**INVITÉ PERMANENT,
MEMBRE DE L'INSTITUT
INTERNATIONAL**

**CINQ MEMBRES
DÉSIGNÉS PAR
LA SOCIÉTÉ
DANONE PRODUITS
FRAIS FRANCE**

OLIVIER
GOULET

Président de l'Institut Danone International



L'INSTITUT DANONE INTERNATIONAL

ÉDITORIAL – Mars 2018

Avec Ana Pires et Sandrine Pirreda, j'ai le privilège de contribuer au développement de l'Institut Danone International (DII). Nos travaux sont orientés dans 3 domaines principaux :

- Le « **Danone International Prize for Alimentation** » (DIPA)
- Le **YINI** (Yogurt in Nutrition; Initiative for a balanced diet)
- Le programme « **Nurturing Healthy Eating** »

D'importantes discussions menées au cours de l'année ont conduit à la décision de remplacer le « **Danone International Prize for Nutrition** » par le « **Danone International Prize for Alimentation** » (DIPA). Ce prix vise à récompenser des chercheurs, en milieu de carrière, dont la recherche est clairement orientée vers une vision holistique de l'alimentation, avec pour objectif la promotion d'une alimentation saine (*healthy feeding*). Cet objectif correspond non seulement à la vision humaniste du groupe Danone, mais également aux autres engagements du DII dans le programme « **Nurturing Healthy Eating** ». Ce prix a, d'emblée, connu un grand succès puisque 21 dossiers ont été soumis, fin 2017, par des équipes de haut niveau dans les domaines de la diététique, de la psychologie, de la sociologie... et provenant de 12 pays dans 5 continents.

Le **YINI**, en lien avec le DII organise des colloques dans le cadre de congrès internationaux (EBE, *Nutrition and Growth*, ASN...). Les présentations sont publiées sous forme d'articles scientifiques dans de prestigieuses revues internationales comme *American Journal of Clinical Nutrition*, *Nutrition Review*, *Journal of Nutrition*, *British Medical Journal Nutrition*... Il est très satisfaisant d'observer que plusieurs Instituts nationaux sont entrés dans cette dynamique organisant des colloques qui ont connu un très vif succès, comme au Canada, en Espagne, en Italie, en Amérique Latine (CONOSUR), au Mexique... et, sans doute, en Russie en 2018.

Au cours de l'année 2017, « **YINI lactose initiative** » a fait l'objet d'un important travail d'analyse et de publications sous forme de colloques et d'infographies didactiques disponibles sur le site www.yogurtinnutrition.com.

Le **YINI Grant** soutient de jeunes chercheurs engagés dans l'étude des effets du yaourt à tous les âges de la vie. Il a été attribué cette année à Kelsey Mangano (*University of Massachusetts*), pour ses travaux sur les relations entre facteurs nutritionnels et état musculo-squelettique à l'âge adulte (www.yogurtinnutrition.com/mangano-kelsey-yini-grant-2017-awardee).

En 2018, YINI fêtera son 5^e anniversaire. À cette occasion, un document exceptionnel sera publié, rapportant des opinions d'experts et les principaux travaux scientifiques développés autour de la consommation de yaourts et de ses bénéfices métaboliques (diabète de type 2) et dans la prévention des maladies cardio-vasculaires.

Tout cela n'est possible que grâce au dynamisme et à la créativité de l'équipe YINI dirigée par Nathalie Rolf-Petersen.

Le programme **Nurturing Healthy Eating** a été élaboré lors du 3^e Congrès *Nutrition and Growth* à Vienne en mars 2016. Il repose sur un groupe d'experts composé de pédiatres nutritionnistes et en santé publique, psychologues, sociologues et diététiciens. Il est construit sur une vision plus sociétale que nutritionnelle de l'alimentation des enfants et adolescents dans l'objectif de développer précocement de « saines habitudes alimentaires » pour la vie... Sa structure est symbolisée par un temple à 3 piliers : le modèle parental, le repas familial et l'environnement alimentaire à la maison... soutenu par le plaisir de l'alimentation et la préservation de la planète. Ce thème a déjà fait l'objet de plusieurs colloques au cours de congrès internationaux. Une brochure scientifique, rédigée par le groupe d'experts, a été distribuée lors de ces manifestations. Elle est accessible sur le site de l'Institut International tandis qu'il a été décidé de traduire cette première brochure afin qu'elle soit disponible sur les sites des Instituts nationaux. Une publication du groupe d'experts est en cours d'élaboration pour être publiée dans une revue scientifique internationale.

Le concept de « réseau » progresse à travers l'Institut Danone International, qui s'efforce de se rapprocher des Instituts nationaux en proposant les thèmes qu'ils sont invités à « s'approprier » en plus des travaux spécifiques qu'ils développent localement.

Souhaitons que l'année 2018 soit aussi féconde !



LE PROGRAMME CLÉMANTINE

AVEC SES PARTENAIRES, CLÉMANTINE COMMENCE SON TOUR DE FRANCE

Le programme de formation Clémantine est désormais **disponible pour l'ensemble des communes qui en font la demande** auprès de l'Institut Danone France.

Une communication dans la *Gazette des communes* de novembre 2017, a permis de développer des pistes sérieuses dans le Nord, l'Aube, la Nouvelle-Aquitaine et le Roussillon.

Le principe de co-construction adopté par l'Institut Danone France, pour réaliser le programme Clémantine, porte ses fruits. En effet, l'ensemble des interlocuteurs intéressés ont souligné la pertinence de l'outil qui **répond à un réel besoin identifié dans leur commune**.

Les démarches ont été enclenchées dans ces communes et la première convention a été signée par la commune de Bray-Dunes (59123).



À chaque étape de développement du projet, des partenaires et des professionnels ont apporté leur expertise et leur soutien. C'est encore le cas dans la phase de déploiement entamée cette année. Grâce à l'engagement du Pr Jean-Pierre Corbeau*, l'IEHCA (l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) et Tours cité gastronomique accompagnent aujourd'hui l'Institut Danone France sur l'implantation de la formation sur la métropole de Tours. Grâce à cette collaboration, la commune de Ballan-Miré, en partenariat avec son prestataire en restauration scolaire Restauval, s'est engagée dans la formation Clémantine pour former ses agents, animateurs et ATSEM (Agent Territorial Spécialisé des Ecoles Maternelles).

**Le Pr Corbeau a rejoint le projet Clémantine en 2016 en tant que membre invité du comité de pilotage de l'Institut Danone France.*

L'IEHCA est un lieu d'expertise et un centre de ressources sur la gastronomie et les patrimoines alimentaires. Ses compétences sont mises au service des politiques publiques, des acteurs économiques et socioculturels, des médias, mais aussi de la société civile.

L'association Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire a pour objectif de rassembler et associer les acteurs du territoire pour définir et valoriser un contenu fort autour du fil conducteur : le repas, un art de vivre à la française.

PERSPECTIVES 2018

L'Institut Danone France s'est fixé des objectifs ambitieux pour l'année 2018. « Communication » et « activation des réseaux » seront les maîtres mots pour étendre le réseau des villes Clémantine.



Images extraites des modules vidéos

LE CNFPT ET L'INSTITUT DANONE FRANCE, UNE COLLABORATION FRUCTUEUSE

Afin d'améliorer la formation des personnels de la restauration scolaire, qu'ils soient animateurs, agents de production ou agents de service de restauration, une collaboration entre le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale) et l'Institut Danone France s'est mise en place. En 2016, au cours d'un premier séminaire, **les supports Clémantine ont été intégrés dans 3 formations mises en place par le CNFPT des Pays de la Loire.**

Cette année, la nouvelle formule de la formation « La mise en place d'animations autour de l'alimentation sur le temps périscolaire et la pause méridienne », avec les modules Clémantine, a été testée dans 3 communes du Maine-et-Loire : Chemillé-en-Anjou, Sainte-Christine et Valenjou. Suite à cette formation inédite, les agents et animateurs ont mis en place des projets sur les thématiques du **gaspillage**, du **goût** et du **jardin pédagogique**.



À la fin de l'année scolaire, les formateurs et l'Institut Danone France ont donné rendez-vous aux équipes de restauration pour un retour d'expérience sur la formation et les projets menés. Le bilan est prometteur. La majorité des projets ont pu être mis en place et les résultats sont déjà visibles :

- **Amélioration** des relations entre les enfants et les adultes
- **Développement** des compétences en gestion de projets des encadrants
- **Valorisation** des compétences éducatives des encadrants

Cette réunion bilan a aussi permis de travailler sur de nouveaux projets, comme sur le gaspillage alimentaire, où les enfants eux-mêmes réaliseront une exposition sur le sujet. Une histoire à suivre...

L'INSTITUT DU GOÛT ET L'INSTITUT DANONE FRANCE, UNE VISION PARTAGÉE DE L'ALIMENTATION

L'Institut du Goût est un organisme de formation et de recherche qui s'intéresse aux **perceptions sensorielles et aux comportements alimentaires**. Cet Institut s'investit pleinement dans l'éducation au goût, notamment pour les jeunes. Même si de nombreux projets éducatifs sur le goût sont menés à l'école, les effets ne perdurent pas, par manque de relais à la maison. En effet, **les parents méconnaissent l'éducation au goût et n'ont aucun outil pratique pour relayer cette pédagogie dans leur quotidien**.

Ainsi, l'Institut du Goût et la Chaire ANCA se sont réunis autour d'un projet commun, celui de « Goûts en Famille » afin de former les parents. L'objectif de ce programme est de mettre au point des **outils pédagogiques à l'attention des parents** pour implanter de façon durable une éducation au goût au sein de la famille. Pour mener à bien ce projet, la collaboration entre l'Institut du Goût et l'Institut Danone France, qui œuvre au service d'une meilleure alimentation depuis plus de 25 ans, s'est faite naturellement. Ainsi, un des modules de la formation Clémantine a été intégré au programme de « Goûts en Famille ».

NATHALIE POLITZER

L'éducation au goût est une approche pédagogique d'une richesse extraordinaire. Ainsi, selon le contexte dans lequel elle est développée, elle peut avoir des retombées diverses et complémentaires pour l'enfant : en famille, l'éducation au goût permet surtout à l'enfant d'affûter sa curiosité alimentaire et de construire le répertoire des aliments les plus appréciés et consommés ; en classe ou en milieu périscolaire, d'autres facettes de l'éducation au goût sont mises en avant, comme l'expression individuelle de la subjectivité, l'écoute et le respect des autres dans leurs différences.



LE PRIX DE RECHERCHE POUR LES SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Depuis 1998, l'Institut Danone France s'est associé à la Fondation pour la Recherche Médicale pour **soutenir la recherche sur le lien entre l'alimentation et la santé**. Dans le but de faire évoluer les travaux de recherche vers une vision plus globale de l'alimentation, la pluridisciplinarité est un élément clé dans la sélection des projets par le jury. Cette année, le jury a reçu 22 candidatures de grand intérêt répondant à la thématique « Modes de vie, alimentation et nutrition ». La dotation globale de 80 000 € a permis de décerner 2 prix de 40 000 € chacun.

Ces deux projets vont étudier la transition épidémiologique sur deux domaines différents, le microbiote pour l'un et le mode de vie pour l'autre.

MEMBRES DU JURY

■ Pour l'Institut Danone France :

Jean-Pierre Corbeau, sociologie ; Mohamed Merdji, socio-anthropologie ; Gérard Reach, diabétologie.

■ Pour la Fondation pour la Recherche Médicale :

Claude Knauf, neuroendocrinologie ; Serge Luquet, biologie fonctionnelle et adaptative ; Vincent Prévot, neurosciences

LAURÉATS



Laure Ségurel (laboratoire d'éco-anthropologie et ethnobiologie, Musée de l'Homme, Paris) : « Influence du mode de vie et de l'alimentation sur le microbiote intestinal : cas d'étude au Cameroun ».



Stéphane Blanc (Institut Pluridisciplinaire Hubert-Curien, CNRS, Strasbourg) : La transition épidémiologique chez les Peuls du Sénégal : « Impact de la sédentarisation sur les modes de vie, l'alimentation, l'activité physique et le poids ».

LES JOURNÉES FRANCOPHONES DE NUTRITION

INTÉRÊT CONFIRMÉ !

Depuis 2 ans, l'Institut Danone France renoue avec les prises de parole scientifiques en participant de nouveau aux Journées Francophones de Nutrition. Les JFN sont le congrès français de nutrition organisé chaque année par la SFN (Société Française de Nutrition) et la SFNEP (Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme). Ces ateliers sont l'occasion pour l'Institut de **partager ses connaissances scientifiques sur l'alimentation** rarement présentées dans le contexte des congrès de nutrition.

Cette année, la thématique choisie par l'Institut : « **Le plaisir : allié ou ennemi d'une alimentation favorable pour la santé** » a rencontré un franc succès auprès du public des JFN avec une participation record à son atelier. La participation a été telle que l'atelier prévu pour 2018 aura lieu dans une salle plus grande. De plus, les interventions ont été filmées et sont donc désormais visibles sur le site de l'Institut (institutdanone.org) dans l'espace scientifique.



Rendez-vous le jeudi 29 novembre 2018
à 12h30 à Nice !



INSTITUT
DANONE

L'alimentation pour la santé

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

et notre actualité sur Twitter



@institutdanone

Institut Danone France

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