



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

L'alimentation pour la santé



RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITÉ 2018



INSTITUT
DANONE

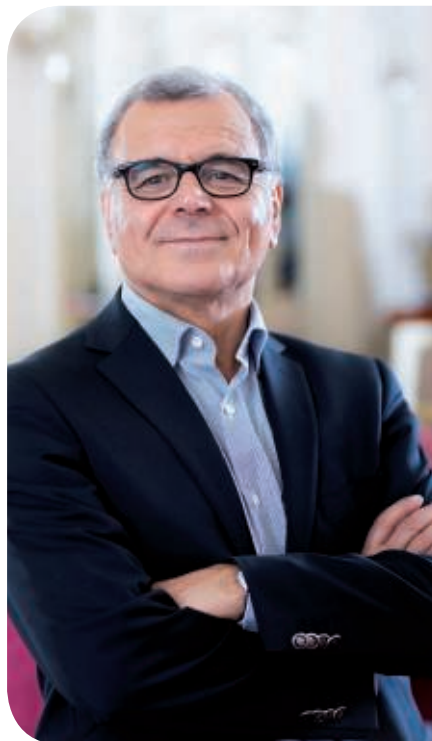
L'alimentation pour la santé

SOMMAIRE

- 2 | **L'éditorial** de Mohamed Merdji
- 3 | **Le bilan 2018**, les chiffres clés et le budget
- 4-5 | **Le conseil d'administration**
de l'Institut Danone France
- 6-7 | **L'Institut Danone International**
- 9-11 | **Le programme Clémantine**
- 12 | **Le prix de recherche pour les sciences
de l'alimentation**
- 13 | **Objectif Alimentation**
- 14 | **Les Journées francophones de nutrition**
- 15 | **L'institut sur les réseaux sociaux**
- 16 | **Perspectives 2019**

MOHAMED MERDJI

Président de l'Institut Danone France



ÉDITORIAL

L'année 2018 a été marquée par la finalisation des modules de Clémantine (pour CLÉs d'une Meilleure Alimentation à la caNTINE) dont les thématiques avaient émergé lors de la phase pilote avec nos 4 premières villes partenaires. Les deux derniers modules qui étaient en cours de développement ainsi qu'un dessin animé expliquant le fonctionnement de la cantine à destination des enfants ont été intégrés au programme de formation. Nous disposons donc désormais de l'outil complet que nous voulions mettre gratuitement à la disposition de toutes les communes qui veulent former leurs personnels de cantine.

Cet outil est actuellement utilisé par 24 communes de petite et de grande taille, et nous avons des contacts avec près d'une cinquantaine de communes qui ont directement manifesté leur intérêt. La qualité de cet outil est saluée de manière unanime. Et suite aux retours que nous avons eus, nous travaillons actuellement sur le soutien que l'on peut apporter à nos villes partenaires dans le domaine de l'animation de cette formation avec l'aide de notre partenaire : le CNFPT*.

Nous avons également renforcé notre présence aux Journées francophones de nutrition avec l'organisation d'un symposium qui a eu autant de succès que les deux précédents. Ce symposium nous a permis de communiquer sur les résultats du prix de recherche pour les sciences de l'alimentation que l'Institut Danone France a créé avec la Fondation pour la Recherche Médicale ; de même que sur le prix qui a été décerné par l'Institut Danone International aux travaux de Sophie Nicklaus, Directrice de Recherche à l'INRA.

Ce symposium nous a également donné l'occasion de lancer notre nouveau support de communication : *Objectif Alimentation* que nous vous invitons à retrouver, ainsi que tous nos travaux, sur le site Internet de l'Institut Danone France : institutdanone.org.

*Centre national de la fonction publique territoriale

LE BILAN 2018 LES CHIFFRES CLÉS ET LE BUDGET

2018 aura été l'année du déploiement du programme Clémantine (CLÉs d'une Meilleure Alimentation à la caNTINE). En 2018, ce sont 24 villes qui plébiscitent et utilisent le programme pour former leur personnel. La diffusion des progrès des connaissances dans les sciences de l'alimentation est un sujet primordial pour encourager des comportements favorables à la santé. C'est pour cette raison que l'Institut participe depuis 2016 aux Journées francophones de nutrition avec un atelier qui a toujours autant de succès. Cette année, à Nice, il aura été l'occasion de mettre en lumière des travaux réalisés dans le cadre du Prix de recherche pour les sciences de l'alimentation. Cependant, pour aller plus loin, il a été décidé de lancer une nouvelle revue *Objectif Alimentation*. Ce titre a été choisi pour montrer une continuité avec *Objectif Nutrition* dans la volonté de diffusion des connaissances scientifiques tout en marquant clairement la plus grande étendue des champs d'étude couverts. Enfin, cette année, l'Institut a commencé à communiquer vers des publics plus larges en utilisant les réseaux sociaux, via un fil Twitter et un compte LinkedIn.

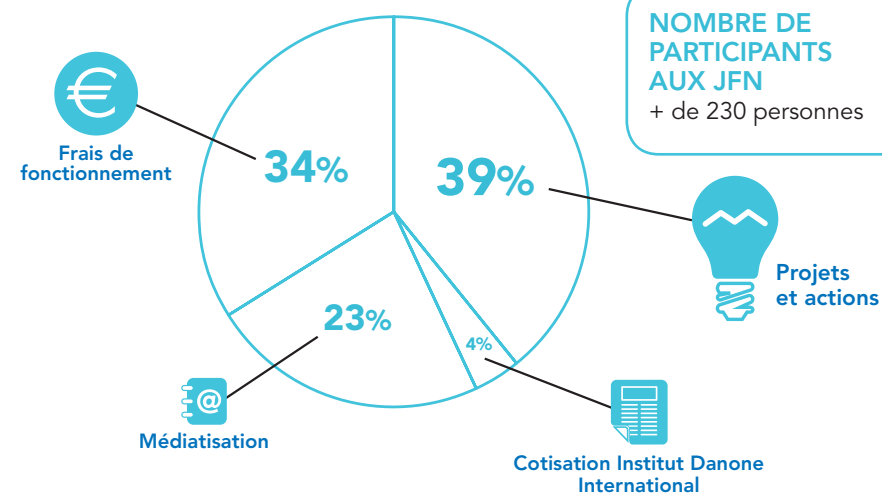
WEB

153 345
visites du site
internet

182 349
sessions

47 s.
passées
sur le site
en moyenne

3,34%
Ce taux de rebond faible signifie
que les visiteurs trouvent des
informations qui les intéressent
sur le site



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



Mohamed Merdji

Président de l'Institut Danone France

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



Éric Bruckert

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



Damien Conaré

Secrétaire général de la Chaire UNESCO alimentations du monde, Montpellier SupAgro



Anne Dupuy

Maître de conférences en sociologie, Université Jean-Jaurès de Toulouse, Membre du CERTOP



Pascale Hébel

Directrice du département consommation du CREDOC, Paris



Luc Marlier

Chercheur en neurosciences, CNRS de Strasbourg

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

DE L'INSTITUT DANONE FRANCE



Olivier Goulet

Chef du service de gastroentérologie-hépatologie-nutrition pédiatrique, Hôpital Necker-enfants malades, Paris



Emmanuelle Desprès

Directrice de la communication, Trésorière, Danone France



François Eyraud

Directeur général, Danone produits frais France



Véronique Ferjou-Gaven

Directrice des affaires institutionnelles, Secrétaire, Danone France



Nicolas Gausserès

Directeur alimentation, Danone



Laurence Peyraut

Secrétaire générale, 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



DANONE
INSTITUTE
INTERNATIONAL

L'INSTITUT DANONE INTERNATIONAL

ÉDITORIAL – Mars 2019

Les travaux de l'Institut Danone International (DII) sont développés autour de 3 thèmes principaux :

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

Le programme *Nurturing Healthy Eating* repose sur un groupe d'experts composé de pédiatres nutritionnistes et en Santé Publique, psychologues, sociologues et diététiciens. L'objectif est de promouvoir de « saines habitudes alimentaires » avec une vision plus sociétale que nutritionnelle de l'alimentation des enfants et adolescents. 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. Après plusieurs colloques dans des congrès internationaux, le groupe d'experts est heureux d'être parvenu à rédiger, sur ce thème, un article scientifique aujourd'hui publié dans la revue internationale *Appetite*. Nous souhaitons développer, via les Instituts Danone nationaux, une enquête sur les habitudes locales et diffuser de bonnes pratiques, en mettant en valeur tous les éléments constituant le temple *Nurturing Healthy Eating*.

L'année 2018 fût celle de l'attribution du premier *Danone International Prize for Alimentation (DIPA)*. Ce prix récompense 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.

Cet objectif est en lien, non seulement avec la vision humaniste du groupe Danone, mais également avec le programme *Nurturing Healthy Eating* du DII. Ce prix, qui a, d'emblée, connu un grand succès avec de nombreux dossiers soumis fin 2017, par des équipes de haut niveau dans les domaines de la diététique, de la psychologie, de la sociologie... a été décerné, pour ses travaux et ses projets, à Sophie Nicklaus, Directrice de Recherche à l'INRA.

Le *YINI (Yogurt in Nutrition; Initiative for a balanced diet)*, est un important projet du DII. Il permet de diffuser, selon plusieurs media (colloques, site web, brochures...), l'actualité scientifique sur les produits laitiers fermentés. Grâce à la collaboration de nombreux experts et sous la bienveillante direction de l'équipe YINI, nous avons, en 2018 fêter le 5^e anniversaire du programme, en publiant un important document scientifique *Yogurt for health (www.yogurtinnutrition.com)*. Ce volume de 34 pages rapporte les qualités du yogourt dont la démonstration est soutenue par les nombreux travaux scientifiques référencés dans ce document. Il a d'abord été diffusé à l'occasion d'un important colloque lors du Congrès annuel de l'American Society for Nutrition à Boston en juin 2018. DII poursuit les publications de ces colloques dans des revues internationales comme *American Journal of Clinical Nutrition*, *Nutrition Review*, *Journal of Nutrition*... Plusieurs Instituts nationaux ont organisé des colloques qui ont connu un très vif succès, comme au Canada, au Mexique, en Espagne, en Italie, en Amérique Latine (CONOSUR) et en Russie en 2018.

Les travaux de *YINI lactose initiative* ont consisté en un travail d'analyse et de publications sous forme de colloques et d'infographies didactiques. Ils devraient faire l'objet d'un article de synthèse dans une revue internationale.

L'Institut Danone International poursuit donc son évolution et s'attache, plus que jamais, à faire vivre un « réseau » rapprochant les Instituts nationaux. Il débute l'année 2019 avec un « board » renouvelé et enrichi de nouvelles expertises.

Bonne année 2019 avec de nouvelles réalisations et des projets.



LE PROGRAMME CLÉMANTINE

CLÉMANTINE PARCOURT LA FRANCE

En 2018, ce sont **24 communes** qui se sont engagées pour former leurs personnels de restauration scolaire.



24
villes engagées
dans le
programme

272
professionnels
formés

4579
enfants
concernés

Après la signature de la convention de partenariat, les villes sont accompagnées dans la mise en place de la formation Clémantine par l'Institut Danone France. La première étape consiste en la désignation d'un coordinateur dont le rôle primordial est d'organiser, de motiver les participants et d'animer la formation.

Issu de la co-construction, le programme Clémantine a été pensé pour une utilisation simple et intuitive, qui s'adapte aux différentes organisations des communes et aux exigences du terrain. Les premiers retours des coordinateurs confirment l'agilité du programme et la facile appropriation de la formation. Le programme Clémantine prend alors plusieurs formes et organisations : des rencontre-débats et des ateliers d'une durée de 1 à 2h30, par site ou en regroupant l'ensemble des professionnels concernés de la commune. Ils forment des groupes hétérogènes composés d'agents de restauration (cuisine, service et nettoyage) et d'animateurs. Cette singularité du programme Clémantine est un véritable point fort soulevé par les utilisateurs, pour ne plus travailler côté à côté, mais pour bien travailler ensemble.

ON PARLE DE CLÉMANTINE

« CARRIÈRES-SUR-SEINE : LE PERSONNEL FORMÉ POUR AMÉLIORER LA CANTINE SCOLAIRE » LE PARISIEN, 27 JUIN 2018

« Au mois de juin, Le Parisien a été accueilli à l'école des Plants de Catelaine, de Carrières-sur-Seine pour parler de son expérience Clémantine en tant que ville pilote. Cet article est un véritable coup de projecteur sur ces élus et professionnels qui se mobilisent chaque jour pour améliorer l'alimentation des enfants dans le cadre du restaurant scolaire. »

www.leparisien.fr/yvelines-78/carrieres-sur-seine-le-personnel-forme-pour-ameliorer-la-cantine-scolaire-27-06-2018-7796601.php

TÉMOIGNAGE SUR LA MISE EN PLACE DU PROGRAMME DANS LA VILLE DE BALLAN-MIRÉ

« Le programme Clémantine a été déployé en étroite collaboration avec notre prestataire chargé de l'assistance technique mise en place sur la cuisine centrale de la Ville de Ballan-Miré (la diététicienne du groupe) et les services de la Direction de l'éducation.

Les formations ont été adaptées au public de notre collectivité et elles ont réuni tout à la fois les personnels de restauration et les agents d'animation de la pause méridienne. Les contenus variés et les outils originaux utilisés dans le cadre des sessions de formation ont permis d'aborder des sujets souvent absents des échanges habituels entre professionnels, tels que les phobies alimentaires, le rapport à la laïcité ou le développement de l'autonomie chez le jeune convive. De ces temps d'échange ont d'ailleurs découlé des mises en place concrètes de dispositifs liés à ces thématiques.

Nous envisageons ainsi de redispenser ces formations chaque année, notamment auprès des nouveaux agents d'animation. »

Emmanuel DUTAY

Directeur Général des Services
Ville de Ballan-Miré

RENCONTRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Suite aux réunions bilan organisées pour clôturer la période pilote de la formation, une demande générale avait été formulée : créer un outil pour prolonger l'expérience Clémantine auprès des enfants convives. L'Institut Danone France s'est donc attelé à la réalisation de ce film pédagogique.

L'histoire s'est construite grâce aux témoignages et aux questionnements des enfants, qui sont intervenus lors de la rédaction et de la production de ce film. La découverte du restaurant scolaire, des règles à respecter, des adultes qui y travaillent et la convivialité du repas, sont les grands thèmes abordés dans ce dessin animé. Nous pouvons suivre l'histoire de Jonas qui mange pour la première fois dans un restaurant scolaire, et de Clémantine qui va l'accompagner dans cette première expérience.



Images extraites du film d'animation

LE PRIX DE RECHERCHE POUR LES SCIENCES DE L'ALIMENTATION

L'Institut Danone France a toujours fait du soutien à la recherche une priorité. Fier de son partenariat établi de longue date avec la FRM (Fondation pour la Recherche Médicale), le prix de recherche pour les sciences de l'alimentation permet d'encourager la recherche interdisciplinaire et de soutenir des projets innovants de grande qualité.



G. Goude



M. Armand

Lauréates 2015 du Prix de recherche pour les sciences de l'alimentation, **Gwenaëlle Goude** (Anthropologue biologiste, laboratoire Méditerranéen de Préhistoire, au CNRS Aix-Marseille) et **Martyne Armand** (Nutritionniste, chargée de recherche INSERM, Centre de résonance magnétique biologique et médicale CRMBM – UMR 7339 CNRS Aix-Marseille Université AMU, Marseille) se sont prêtées à l'exercice de l'interview pour nous présenter en avant-première les résultats prometteurs de leur recherche.

Visionner ces interviews sur notre site :

institutdanone.org > Espace scientifique > Nos prix de recherche



OBJECTIF ALIMENTATION

La santé et le bien-être sont au cœur des missions de l'Institut Danone France. Depuis sa création en 1991 et jusqu'en 2013, l'Institut diffusait la revue d'informations scientifiques destinée aux professionnels de santé *Objectif Nutrition*. Cette revue est toujours consultable sur le site de l'Institut et reste la page la plus visionnée.

OBJECTIF NUTRITION EN QUELQUES CHIFFRES

22 ans
de diffusion

21 000
abonnés

107
éditions

Afin d'appréhender l'alimentation dans toute sa complexité, biologique, sociologique, psychologique et culturelle, l'Institut Danone France a pris la décision de relancer la publication de sa revue sous un nouveau nom, **Objectif Alimentation** qui favorise les points de vue d'acteurs issus de spécialités et d'univers différents.

Nous vous invitons à découvrir le premier numéro d'**Objectif Alimentation** (paru en novembre 2018) :

« **Encourager une alimentation saine grâce au plaisir de manger – faire les bons choix, dès le début** ».

Ce numéro d'**Objectif Alimentation** a été réalisé avec le concours du **Dr Sophie Nicklaus**, lauréate du *Danone International Prize for Alimentation*, pour ses travaux sur le comportement alimentaire des enfants.



Télécharger **Objectif Alimentation** sur notre site :

institutdanone.org > Espace scientifique > **Objectif Alimentation**

LES JOURNÉES FRANCOPHONES DE NUTRITION

Pour la troisième année consécutive, l'Institut Danone France a renouvelé sa prise de parole scientifique lors des Journées francophones de nutrition organisées par la SFN (Société française de nutrition) et la SFNCM (Société francophone de nutrition clinique et métabolisme). C'est l'occasion pour l'Institut de partager ses connaissances et sa vision de l'alimentation. Cette année, l'Institut a proposé un regard croisé sur la construction du répertoire alimentaire, du Néolithique à nos jours. Plus de 230 personnes ont assisté aux interventions de :



- **Gwenaëlle Goude**, anthropologue biologiste et lauréate 2015 du prix Institut Danone/Fondation pour la recherche médicale, sur **le comportement alimentaire au néolithique**.
- **Sophie Nicklaus**, directrice de recherche à l'INRA, sur **l'émergence du plaisir de manger chez l'enfant d'aujourd'hui**.

Organisé pour la première fois sur le compte Twitter [@institutdanone](#), un live-tweet a permis de diffuser les messages clés des interventions au plus grand nombre. Cette séquence JFN a été vue 20 200 fois (nombre d'impressions).

Consulter les vidéos des interventions et de la table ronde orchestrée par Luc Marlier sur notre site : [institutdanone.org](#) > Espace scientifique > Conférences et colloques > Ateliers Institut Danone France

Rendez-vous le jeudi 28 novembre 2018
à 12h30 à Rennes !

COMMUNICATION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

L'Institut Danone a décidé que l'année 2018 serait synonyme d'une communication accrue ! C'est pourquoi, l'Institut est devenu actif sur **Twitter** et **LinkedIn** afin de transmettre sa vision pluridisciplinaire de l'alimentation. Une importante mise à jour a été faite sur le site internet de l'Institut Danone France où plusieurs de ses travaux ont été publiés :

- Les interventions des Journées francophones de nutrition 2018
- La bande annonce du programme Clémantine
- Les prix de recherche 2015
- La nouvelle revue : *Objectif Alimentation*



Le compte **Twitter** lancé en juin 2018 comprend déjà 467 abonnés dont des structures de recherche comme l'INRA ou bien des scientifiques, des diététiciens...



Le compte **LinkedIn** quant à lui a été lancé plus tardivement dans le but de dialoguer avec la communauté de l'Institut constituée des personnes intéressées par ses travaux et forte de ses 211 membres.

Ces premiers pas encourageants sur les réseaux sociaux incitent l'Institut à renforcer son action dans ce domaine.



Suivez l'Institut et l'ensemble de ses travaux sur Twitter et LinkedIn :
[@institutdanone](#) sur Twitter
Institut Danone France sur LinkedIn

PERSPECTIVES 2019

LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

AVRIL 2019 – LA REVUE

Publication d'un **nouveau numéro d'Objectif Alimentation**

OCTOBRE 2019 – LE PRIX

Annonce des nouveaux lauréats pour le prix de recherche des sciences de l'alimentation.

NOVEMBRE 2019 – LA PRISE DE PAROLE

Atelier Institut Danone France aux Journées francophones de nutrition (JFN)
le jeudi 28 novembre 2019 à 12h30 à Rennes.

