



INSTITUT  
DANONE

*L'alimentation pour la santé*

# RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITÉ

2019

# SOMMAIRE

- 2-3 | **L'éditorial** de Mohamed Merdji
- 4-5 | **Le conseil d'administration**  
de l'Institut Danone France
- 6 | **L'Institut Danone International**
- 7-10 | **Le programme Clémantine**
- 11 | **Le prix de recherche pour les sciences  
de l'alimentation**
- 12 | ***Objectif Alimentation***
- 13 | **Les Journées francophones de nutrition**
- 14-15 | **Communication sur les réseaux sociaux**
- 16 | **Agenda 2020**

# MOHAMED MERDJI

Président de l'Institut Danone France

## ÉDITORIAL

L'Institut Danone s'était donné deux objectifs prioritaires pour l'année 2019 : intensifier le déploiement de Clémantine et améliorer la visibilité de ses actions à travers la presse, les congrès scientifiques, les réseaux sociaux et la revue qui a été créée en 2018 : *Objectif Alimentation*.

En ce qui concerne Clémantine, on comptait, à la fin du mois de décembre, 33 villes partenaires : ce qui équivaut à 91 écoles, 32 880 enfants concernés et 550 animateurs formés.

Grâce au partenariat qui nous lie depuis deux ans, la formation des animateurs a pu être transférée au CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale). Un programme de formation a été spécialement conçu à cet effet par l'Institut et les formateurs du CNFPT. Ce programme a été testé lors de la première session de formation qui s'est tenue à Saint-Herblain en juillet avec un groupe d'animateurs de la région Pays-de-la-Loire. Une convention de partenariat a également été signée avec Sodexo, ce qui permettra d'intégrer 225 écoles et 30 000 enfants de plus dans le réseau.

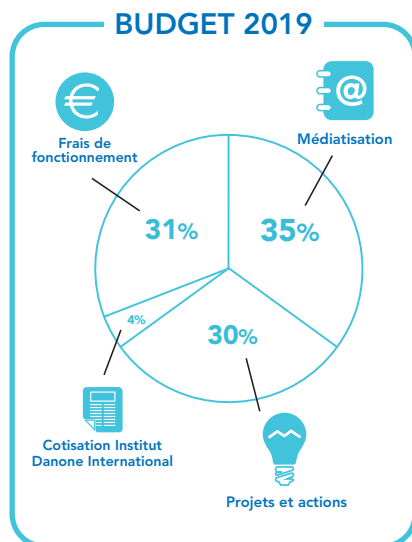
Clémantine a donc élargi son réseau et accru sa visibilité dans la presse spécialisée notamment avec la publication d'un article dans *L'autre cuisine*, la revue des professionnels de la restauration collective. L'Institut a également renforcé sa présence dans les réseaux scientifiques à travers la communication qui a été faite sur Clémantine lors des « Rencontres François Rabelais » à Tours en novembre. Et à travers l'organisation d'un symposium dans le cadre des « Journées francophones de nutrition » qui se sont tenues à Rennes cette année. Ce symposium avait pour thème l'impact de la sédentarité et de l'activité physique sur la santé des adultes et des enfants.



Le thème de ce symposium a été choisi conjointement par l'Institut Danone et le Grand Forum des Tout-Petits pour renforcer leurs liens en mutualisant leurs ressources. Après Rennes, ce symposium a donc été répliqué, sous l'égide du Grand Forum des Tout-Petits cette fois, dans le cadre des Journées de l'Association française de pédiatrie ambulatoire qui se sont tenues le 29 novembre à Orléans. Les conférences des deux intervenants, Audrey Bergouignan et David Thivel, sont disponibles en format vidéo sur le site web de l'Institut. Elles ont également été reprises, sous la forme d'articles, dans le numéro 4 de la revue *Objectif Alimentation*. Les chiffres qui figurent dans ce rapport montrent que la communication qui a été organisée autour de ces actions a été largement amplifiée grâce à la refonte du site web de l'Institut et une meilleure utilisation des réseaux sociaux.

L'année 2019 a également été marquée par le lancement d'un nouvel appel à projets pour le prix de recherche qui a été créé par l'Institut Danone et la Fondation pour la recherche médicale.

Les deux chercheurs qui ont été primés sont : Xavier Fioramonti (INRA Bordeaux), pour son projet « Effet du fructose sur la neuro-inflammation et les émotions : action directe sur le cerveau ou indirecte par le microbiote intestinal ? », et Pascale Ezan (université du Havre) pour son projet : « Effets des réseaux sociaux sur la construction d'un nouveau mode de vie en matière d'alimentation et de nutrition autour du manger sain chez les 16-24 ans ». Le choix qui a été fait par le comité scientifique du prix témoigne, comme on peut le voir, de l'intérêt qui est accordé aux recherches en sciences sociales autant qu'en sciences biomédicales.



# 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

*INVITÉ PERMANENT,  
PRÉSIDENT DE L'INSTITUT  
INTERNATIONAL*



## Marion Cocherel

**Trésorière de l'Institut Danone France**

Directrice de la communication,  
Danone France

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



## François Eyraud

Directeur général,  
Danone produits frais France



## Véronique Ferjou-Gaven

**Secrétaire de l'Institut Danone France**

Directrice des affaires institutionnelles,  
Danone France



## Nicolas Gausserès

Directeur alimentation, Danone



## Laurence Peyraut

Secrétaire générale,  
Danone France

OLIVIER  
GOULET

Président de l'Institut Danone International



# L'INSTITUT DANONE INTERNATIONAL

## ÉDITORIAL – Avril 2020

L'Institut Danone International (DII) est une organisation à but non lucratif ayant pour mission la promotion au niveau international de la santé humaine en développant et diffusant des connaissances sur les liens entre l'alimentation et la santé, en cohérence avec la vision de Danone, selon laquelle la santé des personnes et de la planète sont interconnectées.

DII fait partie d'un réseau de 14 instituts Danone locaux couvrant 15 pays avec plus de 200 experts qui s'engagent quotidiennement dans la recherche, mais aussi la dissémination des connaissances les plus récentes dans le domaine de l'alimentation via 3 projets principaux.

**Le « Danone International Prize for Alimentation\* (DIPA) »** remis tous les 2 ans, la prochaine édition sera en 2020. Il récompense et promeut des chercheurs en milieu de carrière.

**Le programme « Nurturing Healthy Eating »** promeut des habitudes saines chez nos enfants dès le plus jeune âge. Ce programme associe des experts en sciences sociales et en nutrition et propose des approches innovantes face aux enjeux actuels de santé publique. Cette vision nouvelle est développée via des conférences et publications dont une dans la revue scientifique internationale *Appetite*. Elle synthétise les données permettant de caractériser ces thématiques, mais aussi les méthodes de mise en œuvre de ces recommandations à la maison.

**« Yogurt in Nutrition : Initiative for a Balanced Diet (YINI) »** est une plateforme scientifique collaborative pilotée par DII et la Société américaine de nutrition (ASN) pour soutenir et diffuser les connaissances scientifiques sur les effets du yaourt sur la santé. Elle s'appuie sur un site web très dynamique et des relais par les réseaux sociaux. En 2019, plusieurs conférences scientifiques ont été organisées dans des congrès internationaux sur les thèmes de l'alimentation durable et du rôle du yaourt dans l'alimentation et la santé. De nombreuses publications ont été diffusées, dont les actes du colloque « Le yaourt est plus que la somme de ses parties » (Boston, 2018) publiés dans la revue *Advances in Nutrition*.

Face au développement rapide des travaux scientifiques qui font le lien entre production agricole, gaspillage et alimentation, et à la forte interdépendance entre les impacts environnementaux des activités humaines et la santé des hommes, DII a décidé d'intégrer le sujet de l'alimentation durable dans ses nouvelles priorités.

\*<https://www.danoneinstitute.org/nutrition-science-support/dipa>

# LE PROGRAMME CLÉMANTINE



## CLÉMANTINE PARCOURT LA FRANCE

En 2019, ce sont **33 villes qui se sont engagées** pour former leurs personnels de restauration scolaire grâce au programme Clémantine.



**33**  
villes engagées  
dans le  
programme

**5 522**  
professionnels  
formés

**32 880**  
enfants  
concernés

**LE CNFPT** (Centre national de la fonction publique territoriale), soutenu par l'Institut Danone France, accompagne les villes qui le souhaitent dans la mise en place de la formation Clémantine.



Délégation régionale  
Pays de la Loire

L'objectif est de sensibiliser les personnels de la restauration scolaire à l'importance du repas pris à la cantine et d'améliorer leurs pratiques, clé dans l'éducation alimentaire des enfants. La première étape consiste en la désignation d'un coordinateur, dont le rôle primordial est d'organiser et d'animer la formation, mais aussi de motiver les participants.

Un kit de formation est mis à disposition sur une plateforme en ligne pour permettre aux coordinateurs de mener à bien leur mission.

Les modules vidéo de formation ont été conçus pour s'adapter à tous types de profil, quelle que soit la formation initiale des personnels. Ces vidéos traitent de nombreuses dimensions dans l'éducation liée à l'alimentation.

Les thèmes abordés traitent des sujets comme le rôle de la restauration scolaire dans l'éducation alimentaire des enfants, l'équilibre et la diversité alimentaire, les besoins nutritionnels, les goûts et les dégoûts alimentaires, les allergies, le gaspillage, l'impact des attitudes et du comportement des encadrants, la gestion du bruit, l'impact environnemental de l'alimentation, la laïcité.



## CLÉMANTINE DANS LA PRESSE ET LES ÉVÉNEMENTS

Le magazine *L'autre cuisine*, magazine professionnel de restauration collective a publié un article sur les clés d'une meilleure alimentation autour des programmes Educalim\* et Clémantine.



\*Le programme est disponible sur la e-communauté du CNFPT - Restauration Collective.

*« L'éducation alimentaire, c'est d'abord l'affaire des parents à la maison. Mais c'est aussi celle des personnels de la restauration puisque ce sont eux qui prennent le relais à l'école. Ces personnels ont en effet un rôle d'éducateurs de fait, même si ce rôle n'est pas toujours perçu et, surtout, valorisé. Trop souvent, ils ne sont pas préparés pour encadrer les enfants, les accompagner, dispenser des conseils. Cet objectif, c'est justement celui du programme Clémantine de l'Institut Danone. C'est avec le concours d'experts en restauration scolaire, en médecine infantile, en nutrition, en sociologie, en psychologie et en communication que nous avons mis en place cette formation. »*

**Mohamed Merdji**

Président Institut Danone France

**Dans la continuité, une publicité a été publiée en octobre dans ce même magazine pour promouvoir le programme Clémantine.**

Organisées par l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation), Clémantine a été présentée lors des « Rencontres François Rabelais » le 22 et 23 novembre à Tours dans le cadre de la table ronde : « La cuisine, une éducation à la diversité culturelle ». Ces rencontres associent les points de vue des sciences mais aussi de la société pour porter un regard nouveau sur l'alimentation et la cuisine d'aujourd'hui et de demain.

### UN PARTENARIAT AVEC LE CNFPT

L'Institut Danone et le CNFPT ont signé un partenariat afin que la formation Clémantine soit déployée et relayée par le CNFPT.

Ce partenariat permet également de mettre les vidéos Clémantine à disposition de la e-communauté « Alimentation-Restauration collective » du CNFPT. Sur cette plateforme, le CNFPT a créé un groupe dédié aux villes Clémantine afin de leur permettre de partager leurs expériences et prolonger leurs échanges.

### UNE FORMATION DES COORDINATEURS AVEC LE CNFPT

La première formation des coordinateurs du programme Clémantine a eu lieu le 3 juillet 2019 à Saint-Herblain en banlieue de Nantes. Cette formation a été conçue avec le CNFPT, qui a organisé cette première édition. Le directeur du pôle alimentation de la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) de Nantes était présent pour montrer son soutien, mais aussi sa volonté d'ouvrir plus largement l'utilisation du programme Clémantine qui pourrait intéresser les rectorats par exemple.



Les villes de Nantes, Couëron, Bouguenais, Saint-Michel-en-l'Herm et Saint-Sébastien ont participé à cette journée de formation.

Cette formation a permis aux coordinateurs des villes d'apprendre une méthode pour organiser une réunion en équipe, fédérer les acteurs et mener à bien un projet en utilisant la méthodologie OMCIFE'S (Objectif - Moyens - Choix d'actions - Information - Formation - Evaluation - Suivis). Cette méthode définit les étapes d'un projet, de son élaboration à son bilan, en détaillant toutes les étapes de sa réalisation.

## DE NOUVEAUX OBJECTIFS

L'Institut Danone s'est fixé de nouveaux objectifs pour 2020 :

- **la mise en place d'une formation des animateurs** du programme en Île-de-France en janvier, au Kremlin-Bicêtre ;
- **un concours national** pour mettre en valeur les villes Clémantine. Il permettra aux participants de gagner un prix dans 3 catégories d'animation (à la cantine, en périscolaire et de la formation Clémantine elle-même) et sera remis lors d'une rencontre entre les villes Clémantine ;
- **la convention de partenariat** avec la DRAAF de Nantes ;
- **la création d'une nouvelle rubrique** sur l'éducation alimentaire dans la revue de restauration collective *L'autre cuisine*. Les experts de l'Institut partageront leurs connaissances au travers de 4 articles par an.



# LE PRIX DE RECHERCHE POUR LES SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Dès sa création, l'Institut Danone a formé un partenariat avec la Fondation pour la recherche médicale pour soutenir la recherche dans les sciences de l'alimentation. Au fil du temps, ce prix a évolué pour encourager une recherche interdisciplinaire qui vise à mieux comprendre ce qui définit l'acte alimentaire dans son ensemble.

Vingt-quatre projets ont été reçus pour l'appel à projets 2019 sur la thématique « Modes de vie, alimentation et nutrition ». Le prix, d'un montant total de 100 000 euros, permettra de soutenir deux équipes durant 2 ans.

## MEMBRES DU JURY

### Pour l'Institut Danone France

- Jean-Pierre Corbeau, sociologie
- Mohamed Merdji, socio-anthropologie
- Éric Bruckert, endocrinologie

### Fondation pour la recherche médicale

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

## LAURÉATS 2019



**Pascale Ezan** (NIMEC, université Le Havre-Normandie)

« Effets des réseaux sociaux sur la construction d'un nouveau mode de vie en matière d'alimentation et de nutrition autour du manger sain chez les 16-24 ans »



**Xavier Fioramonti** (Laboratoire de nutrition et neurobiologie intégrée, INRAe, université de Bordeaux)

« Effet du fructose sur la neuro-inflammation et les émotions : action directe sur le cerveau ou indirecte par le microbiote intestinal ? »

Retrouvez la description des projets sur notre site :  
[institutdanone.org](http://institutdanone.org) > Espace scientifique > Nos prix de recherche

# OBJECTIF ALIMENTATION

Le lien entre l'alimentation, la santé et le bien-être étant au cœur des missions de l'Institut Danone France, une nouvelle version de la revue d'information scientifique *Objectif Nutrition* est diffusée sous le nouveau nom *Objectif Alimentation* depuis 2018.

Le premier numéro « **Encourager une alimentation saine grâce au plaisir de manger – faire les bons choix, dès le début** » a été évoqué lors du rapport d'activité 2018.

Au cours de l'année 2019, trois nouveaux numéros d'*Objectif Alimentation* ont paru.

Le deuxième numéro portait sur les travaux de **Gwenaëlle Goude** et **Martine Armand**, lauréates 2015 du prix de recherche pour les sciences de l'alimentation. Les thématiques abordées étaient **le comportement alimentaire au Néolithique et l'impact de l'alimentation maternelle sur le développement de l'enfant**.

Le troisième numéro fut consacré à la **présentation du programme de recherche action « EDUCALIM » et du programme de formation « Clémantine »**. Initié par la DRAAF des Pays-de-la-Loire, EDUCALIM avait pour objectif de favoriser la consommation de légumes chez les enfants. Créé par l'Institut Danone France, le programme Clémantine permet de former le personnel de restauration scolaire.

Le quatrième numéro avait pour sujet : « **La sédentarité, une menace de santé publique ?** ». Cet *Objectif Alimentation* a été réalisé en collaboration avec **Audrey Bergouignan**, chercheuse à l'Institut pluridisciplinaire Hubert-Curien du CNRS, et **David Thivel**, maître de conférences-HDR à l'université Clermont-Auvergne.



Télécharger *Objectif Alimentation* sur notre site : [institutdanone.org](http://institutdanone.org) > Espace scientifique > *Objectif Alimentation*

# LES JOURNÉES FRANCOPHONES DE NUTRITION

À l'occasion de sa quatrième année de participation aux « Journées francophones de nutrition » (JFN), l'Institut Danone a proposé la thématique de l'activité physique. Pour y sensibiliser le plus grand nombre, les orateurs ont réalisé leur présentation en marchant sur un tapis roulant.

Organisées par la SFN (Société française de nutrition) et la SFNCM (Société francophone de nutrition clinique et métabolisme), les JFN sont l'occasion pour l'Institut de partager ses connaissances et sa vision de l'alimentation.

## Merci à nos deux orateurs pour le succès rencontré à l'occasion de ce symposium :

- **Audrey Bergouignan**, chercheuse à l'Institut pluridisciplinaire Hubert-Curien du CNRS à Strasbourg, a posé les définitions de **l'activité physique et de la sédentarité**.
- **David Thivel**, maître de conférences universitaires – HDR à l'université Clermont-Auvergne, a décrit **les comportements d'activité et les implications dès le plus jeune âge**.

Ces deux interventions ainsi que la table ronde de l'atelier ont été retransmises en direct pour la première fois sur le site de l'Institut Danone France.

## CHIFFRES JFN

**26 tweets publiés sur le compte de l'Institut**

|                      |                                   |                                 |
|----------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>5</b><br>en amont | <b>18</b><br>lors du<br>livetweet | <b>3</b><br>après le<br>congrès |
|----------------------|-----------------------------------|---------------------------------|

**2,5%** C'est le taux d'engagement sur les publications (vs 2,1% en 2018). **Un très bon taux !**  
**La moyenne Twitter se situe autour de 1%.**

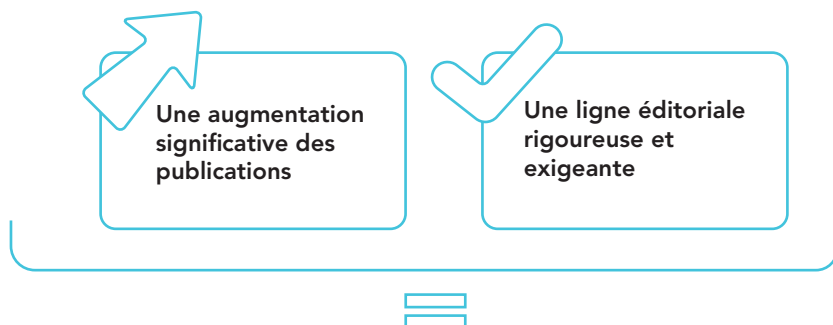
Consulter les vidéos des interventions et de la table ronde animée par Mohamed Merdji sur notre site :  
[institutdanone.org](http://institutdanone.org) > Espace scientifique > Conférences et colloques > Ateliers Institut Danone France

*Rendez-vous le jeudi 26 novembre 2020  
à 12h30 à Lille !*

# COMMUNICATION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

La communication aura été la seconde priorité de l'Institut pour cette année 2019 en privilégiant les réseaux sociaux, qui deviennent un outil de communication incontournable. Ils permettent de faire connaître l'Institut, mais aussi sa vision particulière de l'alimentation.

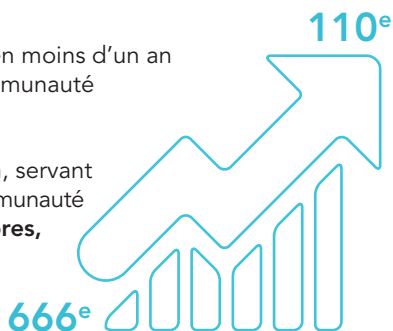
Le fil **Twitter**, **@institutdanone** commence à devenir une référence dans la communauté de la nutrition et diététique où il porte une voix singulière. En effet, sur **Twitter** il existe peu de publications sur le thème des comportements et toujours de manière éparse.



## Succès de l'Institut Danone France sur Twitter qui montre bien l'intérêt pour cette thématique

L'Institut est monté en autorité, passant en moins d'un an de la **666<sup>e</sup>** position à la **110<sup>e</sup>** dans la communauté de la nutrition et diététique.

De la même manière, le compte LinkedIn, servant à l'origine pour communiquer avec la communauté de l'Institut, **forte de plus de 200 membres**, commence à intéresser au-delà.



## CHIFFRES WEB

**178 006**

visites du site  
internet

**206 488**

sessions

**40 s.**

passées  
sur le site  
en moyenne

**4,41 %**

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



**LinkedIn**

■ **261 abonnés** qui ont plus que doublé en 1 an (+146 en 2019)



**Twitter**

■ **110°**

■ **824 abonnés** dont 238 (soit 31 %) qui sont des autorités\* de ce média en nutrition et diététique

■ **455 000 impressions** (nombre de fois qu'un utilisateur reçoit un Tweet dans son fil d'actualités ou ses résultats de recherche)

■ **Taux d'engagement de 1 %**

\*Exemple d'autorités : INRA, CNA, Académie d'agriculture, ONU info, mais aussi Guillaume Gomez (le chef de l'Élysée).



Suivez l'Institut et l'ensemble de ses travaux sur Twitter et LinkedIn :

**@institutdanone** sur Twitter

**Institut Danone France** sur LinkedIn



# AGENDA 2020

## LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

---

### MAI 2020

Publication d'un **nouveau numéro d'Objectif Alimentation**  
Lancement de Clémantine sur la **e-communauté du CNFPT**

---

### JUIN 2020

Publication du **premier article de la rubrique « éducation Alimentaire »**  
dans *L'autre cuisine*

---

### OCTOBRE 2020

Publication d'un **nouveau numéro d'Objectif Alimentation**  
Lancement du **concours Clémantine**  
Lancement de l'**appel à projets du prix de recherche pour les sciences de l'alimentation**

---

### NOVEMBRE 2020

**Atelier Institut Danone France aux Journées francophones de nutrition (JFN)**  
le jeudi 26 novembre 2020 à 12h30 à Lille

---



INSTITUT  
DANONE

*L'alimentation pour la santé*

Retrouvez l'ensemble de nos projets sur  
[www.institutdanone.org](http://www.institutdanone.org)

et notre actualité sur Twitter



@institutdanone

**Institut Danone France**

150 boulevard Victor Hugo – 93400 Saint-Ouen cedex  
[institutdanone@gmail.com](mailto:institutdanone@gmail.com) – [www.institutdanone.org](http://www.institutdanone.org)