



Rapport  
annuel  
d'activité  
**2020**



INSTITUT  
DANONE

*L'alimentation pour la santé*

# SOMMAIRE

- 2-3 | **L'éditorial** de Mohamed Merdji
- 4-5 | **Le bilan 2020**  
Les chiffres clés et le budget
- 6-7 | **Le conseil d'administration**  
de l'Institut Danone France
- 8 | **L'Institut Danone International**
- 9-12 | **Le programme Clémantine**
- 13-14 | **Le plan d'action scientifique 2020 :  
orchestré autour des lauréats 2017**
- 16 | **La revue *Objectif Alimentation***
- 17-19 | **La communication digitale**
- 20 | **Les perspectives 2021**

# MOHAMED MERDJI

*Président de l'Institut Danone France*

## ÉDITORIAL

L'Institut Danone a suivi sa feuille de route malgré les ajustements qu'il a fallu y apporter **à cause notamment du coronavirus**. Nous avons en effet prévu de nous focaliser sur le déploiement du programme de formation Clémantine et le renforcement de la visibilité de nos actions sur les médias et les réseaux sociaux, ainsi que sur le projet de fusion entre l'Institut Danone et le Grand Forum des Tout-Petits (GFTP).



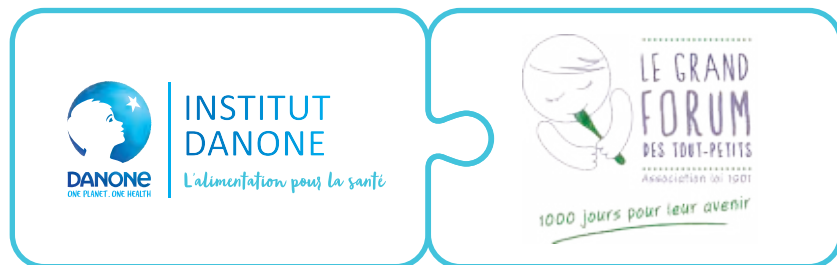
Le bilan que l'on peut tirer du déploiement de Clémantine est très satisfaisant puisque nous avons, à ce jour, **plus de 220 écoles publiques** inscrites dans ce programme. Et cela malgré le « coup de frein » que le coronavirus a provoqué en 2020 en modifiant les priorités des écoles. Nous avons toutefois constaté qu'il y avait aussi, et malgré ce contexte, un réel intérêt des écoles privées pour Clémantine ; ce qui nous a amené à élaborer une nouvelle convention pour ce secteur. Clémantine va donc pouvoir **accroître sa progression grâce à cette nouvelle cible**. Mais aussi grâce à l'appui que nous apporte le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) dans la promotion de ce programme. Clémantine fait en effet maintenant partie du **catalogue de formation du CNFPT**. Et c'est également l'une des ressources pédagogiques dont tous ses formateurs peuvent disposer à tout moment à partir de sa plateforme électronique. Le CNFPT a également contribué à faire connaître ce programme en participant à la préparation et à la réalisation de deux webinaires et d'une session de formation d'animateurs Clémantine en présentiel.

Le prix de recherche que l'Institut Danone et la Fondation pour la recherche médicale ont créé pour soutenir les recherches pluridisciplinaires en sciences de l'alimentation fait partie des activités scientifiques récurrentes.

**Un nouvel appel à projet a été lancé en 2020.** Nous avons reçu 22 réponses avec une assez bonne représentation des dossiers qui répondent au cahier des charges. Le symposium que nous avons pris l'habitude d'organiser en présentiel pendant les Journées francophones de nutrition fait aussi partie des activités scientifiques récurrentes. **En 2020, il nous a semblé plus pertinent de choisir le format webinaire** pour cette session. Ce format nous permet en effet d'avoir un meilleur contrôle sur les coûts, sur le calendrier mais aussi sur l'audience qui était jusque-là limitée à la capacité d'accueil de la salle de conférence. Les deux scientifiques qui ont animé le webinaire organisé en décembre 2020 sont les deux lauréats du prix de recherche 2017 : **Laure Ségurel du musée de l'Homme à Paris et Stéphane Blanc du CNRS à Strasbourg.** Nous avons également demandé à ces deux chercheurs de publier une synthèse de leurs travaux dans le deuxième numéro de la revue *Objectif Alimentation* de 2020, le premier étant consacré aux travaux de Pierre Chandon sur les « nudges », le sujet de la conférence qu'il avait donnée lors du symposium des JFN de 2017.

Nous avons là un exemple des synergies que nous avons essayé de créer entre les différentes actions de l'Institut Danone pour accroître leur visibilité en utilisant différents supports. Les réseaux sociaux en font également partie. Et on peut voir, en regardant l'évolution des indices de notoriété qui figurent dans ce rapport, que **les progrès qui ont été faits dans ce domaine sont plus que significatifs.**

Le travail de réflexion et de concertation qui a été mené par les membres de l'Institut Danone et du GFTP sur **le projet de fusion des deux structures** va exactement dans le même sens. Puisque l'objectif qui est visé à travers cette fusion, qui sera effective le 1<sup>er</sup> mai 2021, est d'accroître cette synergie en mutualisant les moyens et en additionnant les expertises des deux structures.



# LE BILAN 2020

## LES CHIFFRES CLÉS ET LE BUDGET

Tous les 2 ans, l'Institut Danone France met en lumière les travaux des lauréats du prix de recherche pour les sciences de l'alimentation. Cette année, Laure Ségurel et Stéphane Blanc, lauréats en 2017, ont présenté l'état de leurs recherches sous différentes formes pour toucher le plus large public possible au travers :

- d'un numéro dédié dans la revue *Objectif Alimentation* ;
- d'interviews vidéo publiées en octobre ;
- d'un webinaire en direct diffusé en décembre.

L'année 2020 aura également signé la concrétisation du partenariat entre l'Institut Danone France et le CNFPT<sup>1</sup> avec le lancement de la plateforme digitale « **Le réseau des villes Clémantine** ». Ce groupe dédié aux villes Clémantine leur permet de partager leurs expériences et de prolonger leurs échanges.

Enfin, depuis son entrée sur les réseaux sociaux en 2018, l'Institut Danone France continue sa progression. Son fil Twitter est positionné à la **41<sup>e</sup> place sur 443** dans la sphère nutrition et diététique en termes d'autorité, ce qui montre l'intérêt toujours plus grand porté aux publications de l'Institut.



1. Centre national de la fonction publique territoriale

## CHIFFRES CLÉS 2020



2 Objectif  
Alimentation



3 webinaires



3 articles dans  
*L'autre cuisine*



1 vidéo de  
présentation  
de l'Institut

PRIX DE RECHERCHE  
POUR LES SCIENCES  
DE L'ALIMENTATION



1 appel  
à projet



2 interviews  
des lauréats 2017

## BUDGET 2020



Frais de  
fonctionnement

22%



Médiatisation

25%



Fusion²

13%



Cotisation Institut  
Danone International

4%

36%



Projets et actions

2. Coûts spécifiques liés la fusion entre l'Institut Danone et le Grand Forum des Tout-Petits

# LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



## Mohamed Merdji

Président de l'Institut Danone France

Socio-anthropologue de l'alimentation, professeur émérite à Audencia, Nantes



## 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



## Laurence Tibère

Sociologue, maître de conférence, ISTHIA université Jean-Jaurès, Toulouse



## Pascale Hébel

Directrice du département consommation du CREDOC, Paris



## Luc Marlier

Chercheur en neurosciences, CNRS, 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 2021

L'étrange année 2020 n'a pas empêché l'Institut Danone International (DII) de poursuivre sa route en développant et diffusant les plus récentes connaissances sur les liens entre l'alimentation et la santé, dans la vision de Danone, « **one planet, one health** ».

Une organisation rénovée rapproche le DII du réseau des instituts Danone locaux couvrant 15 pays avec plus de 200 experts engagés dans la recherche, et diffusant les connaissances dans le domaine de l'alimentation.

De plus en plus de données établissent un lien entre production agricole, gaspillage et alimentation, et soulignent l'interdépendance entre les impacts environnementaux des activités humaines et la santé de l'humanité. Ceci conduit, aujourd'hui, le DII à s'orienter vers la promotion de la « **sustainability** » en lien avec la santé humaine et celle de la planète.

Le programme **Nurturing Healthy Eating**, qui promeut des habitudes saines chez nos enfants dès le plus jeune âge, s'oriente clairement vers la promotion de la « **sustainability** ». Cette vision est développée via des conférences et publications, dont l'une est en cours. Elle synthétise les données permettant d'étayer le concept d'une alimentation pour le futur de nos enfants et celui de notre planète.

Le **Danone International Prize for Alimentation\* (DIPA)**, remis tous les 2 ans, connaît, pour sa 2<sup>e</sup> édition, un incontestable succès, attirant des talents investis en sciences sociales, en nutrition, en écologie ou en santé publique.

**Yogurt in Nutrition : Initiative for a Balanced Diet (YINI)**, interface scientifique pilotée par le DII et l'**American Society for Nutrition (ASN)**, diffuse les connaissances scientifiques sur les effets du yaourt sur la santé.

En 2020, nous avons inauguré le format digital pour le Symposium annuel au cours du Congrès de l'ASN. Ce fut un grand succès par la participation et la diffusion des conférences scientifiques sur la place du yaourt dans une alimentation durable. Il faut souligner le remarquable travail des équipes gérant les sites internet de DII et YINI et leur capacité à amplifier la diffusion des connaissances via les réseaux sociaux.

Instruits des capacités et avantages du digital, puisse, tout de même, l'année 2021 nous offrir le répit et nous permettre de nous retrouver dans la chaleur des vraies relations humaines.

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

# LE PROGRAMME CLÉMANTINE



## CLÉMANTINE FÊTE (DÉJÀ) SES 5 ANS !



C'est l'occasion de faire un petit rappel de la genèse du programme et de son évolution jusqu'à aujourd'hui.

Depuis le début des années 1990, l'Institut s'intéresse aux liens entre **alimentation et santé**. Il est très vite apparu que la manière dont nous avons appris à manger dicte **nos comportements alimentaires futurs**. En France, nous disposons d'un acteur important dans cette éducation alimentaire : **la cantine scolaire**.

**7 millions d'élèves**  
bénéficient, chaque année, d'un repas équilibré à la cantine.



Cependant, la qualité nutritionnelle d'un repas ne suffit pas pour que les enfants le consomment. En effet, la recherche a mis en évidence **plusieurs facteurs pouvant influencer la prise alimentaire à la cantine** comme : le bruit, la composition des tables, les phobies alimentaires, etc.

L'objectif premier de l'Institut était donc de **diffuser le plus largement possible ces données peu connues** et de **sensibiliser le personnel de restauration scolaire (animateurs, cuisiniers, dames de cantine, etc.) à l'importance de leur rôle** dans l'éducation alimentaire des enfants.

Pour que la formation Clémantine soit la plus **ludique et accessible** possible, elle se présente sous la forme de **vidéos courtes et dynamiques**, elle est **gratuite** et **aucun niveau de formation n'est requis** !

L'année 2020 a vu la mise en pause d'un grand nombre de projets et le programme Clémantine n'a pas été épargné. Les cantines étant avant tout préoccupées de pouvoir nourrir les enfants dans le contexte si particulier de la pandémie, les priorités ont été temporairement réorientées. Cette crise sanitaire a également remis en lumière **l'importance cruciale des repas à la cantine pour les enfants** et par conséquent du programme Clémantine, dont l'intérêt ne se dément pas comme le montre le nombre de sollicitations.

En effet, les demandes d'informations sur le programme Clémantine sont toujours aussi nombreuses ! À raison de 2 à 3 sollicitations par semaine, et une moyenne en constante augmentation, nous comptons aujourd'hui plus de **215 villes intéressées par le programme**.

Notre nouveau partenariat avec le CNFPT permettra de déployer et relayer encore plus largement Clémantine.



Délégation régionale  
Pays de la Loire

### « LE RÉSEAU DES VILLES CLÉMANTINE »

En mai dernier, **les villes Clémantine découvraient pour la première fois « Le réseau des villes Clémantine »**, aussi appelé l'e-communauté du réseau des villes Clémantine. Cette plateforme digitale du CNFPT a pour vocation de créer un véritable groupe d'échange et de partage d'expériences entre commune, en plus de proposer la lecture des 28 modules vidéo Clémantine.

Pour annoncer le lancement de cette nouvelle ressource et afin de présenter toutes ses fonctionnalités, **2 webinaires ont été organisés** début octobre et fin novembre. Les intervenants étaient : Xavier Elices-Diez, expert en restauration collective, Teddy Colombeix, conseiller formation au CNFPT, avec en appui Silyv Auboiron pour la présentation du programme Clémantine et de l'Institut Danone France.

### RAPPORT TERRA NOVA

En janvier 2020, le *think tank* Terra Nova a sorti son rapport sur la restauration scolaire en France intitulé « **Les enfants à table : accélérer la transition alimentaire dans les cantines solaires** ». L'Institut Danone a contribué de manière importante à ce groupe de travail puisque son président Mohamed Merdji et Magali Tempo, membre du comité de pilotage, faisaient partie des 8 membres du groupe de travail de ce rapport.



Retrouvez le rapport sur le site de Terra Nova :  
<https://tnova.fr/rapports/les-enfants-a-table-accelerer-la-transition-alimentaire-dans-les-cantines-scolaires>

### L'AUTRE CUISINE

2020 aura été l'année de la **concrétisation d'un partenariat avec la revue professionnelle *L'autre cuisine***, spécialisée dans la restauration collective. Laurent Terrasson, son directeur de la publication partage avec l'Institut la conviction que la restauration scolaire joue un rôle important dans l'éducation alimentaire des enfants. Ainsi, *L'autre cuisine* propose depuis son numéro de juin 2020 une nouvelle rubrique «Éducation alimentaire» nourrie par les experts de l'Institut.



C'est **Jean-Pierre Corbeau**, sociologue et vice-président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation qui a inauguré cette rubrique avec un texte définissant les prérequis d'une éducation alimentaire réussie.

Ensuite, **Luc Marlier**, chercheur en neurosciences au CNRS, a réalisé une synthèse des connaissances sur les préférences et les aversions alimentaires.

Enfin, pour le 4<sup>e</sup> et dernier numéro de l'année, **Mohamed Merdji**, socio-anthropologue et président de l'Institut Danone, a fait le point sur la commensalité en restauration collective.

Consultez ces articles sur le site :  
[institutdanone.org](http://institutdanone.org) > Espace Presse

# LE PLAN D'ACTION SCIENTIFIQUE 2020 : ORCHESTRÉ AUTOUR DES LAURÉATS 2017

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

L'Institut Danone France a toujours fait du soutien à la recherche une priorité. En partenariat avec la FRM (Fondation pour la recherche médicale), l'Institut discerne tous les deux ans un prix de recherche sur la thématique des sciences de l'alimentation afin **d'encourager la recherche pluridisciplinaire** et de **soutenir des projets innovants de grande qualité**.

Lauréats 2017 du prix de recherche pour les sciences de l'alimentation, **Laure Ségurel** et **Stéphane Blanc** se sont prêtés à l'exercice de l'interview pour présenter en avant-première les premiers résultats de leur recherche.



**Laure Ségurel**

*Chargée de recherche au CNRS en anthropologie génétique*

« Modifications du microbiome humain le long d'un gradient d'urbanisation au Cameroun. »



**Stéphane Blanc**

*Directeur de recherche à l'Institut Hubert Curien de Strasbourg et directeur adjoint scientifique de l'Institut Écologie et Environnement du CNRS*

« Modification de l'alimentation, de l'activité physique et des modes de vie des Peuls au Sénégal selon un gradient de sédentarisation. »

Visionnez ces interviews sur le site :  
[institutdanone.org](http://institutdanone.org) > Espace scientifique > Nos prix de recherche

Dans le cadre de l'appel à projet 2021 du prix de recherche pour les sciences de l'alimentation sur la thématique « Modes de vie, alimentation et nutrition », 22 lettres d'intention ont été déposées jusqu'au 27 novembre 2020, date limite de dépôt. En cours d'étude, la pré-sélection de 10 projets aura lieu le 1<sup>er</sup> mars 2021, pour un jury final début octobre 2021 qui choisira 2 lauréats parmi les 10 dossiers complets.

## 1<sup>ER</sup> WEBINAIRE ORGANISÉ PAR L'INSTITUT DANONE FRANCE

Les congrès et salons se reportant ou s'annulant du fait de la situation sanitaire, le webinaire est devenu l'atout majeur pour communiquer en 2020. Cet outil est ainsi une nouvelle opportunité pour l'Institut Danone France **d'élargir ses prises de parole scientifique** en partageant ses connaissances et sa vision de l'alimentation.



Pour cette première expérience, les lauréats 2017 se sont volontiers prêtés à cet exercice, et nous les remercions pour la qualité et l'accessibilité de leur intervention sur la thématique : « **Mieux caractériser les changements de modes de vie humains et leurs impacts sur la physiologie : approches bio-anthropologiques en Afrique sub-saharienne.** »

1h12  
d'échange

84  
personnes  
inscrites

44  
participants

120  
vues en replay

Ces deux interventions ainsi que l'échange avec les participants sont disponibles en replay sur le site :  
[institutdanone.org](http://institutdanone.org) > Espace scientifique > Conférences et colloques  
> Ateliers Institut Danone France





# LA REVUE *OBJECTIF ALIMENTATION*

« Le mangeur n'est pas seulement un être biologique mais un être social. » **Pour comprendre l'impact de l'alimentation sur la santé, il est indispensable de prendre en compte, l'environnement de l'individu**, ses contraintes, perceptions, etc ; qui ont tous un rôle important sur le contenu de l'assiette. La revue *Objectif Alimentation* de l'Institut Danone France cherche à appréhender l'alimentation dans toute sa complexité biologique, sociologique, psychologique et culturelle, en favorisant la prise de parole d'acteurs issus de spécialités et d'univers différents.

## En 2020, deux nouveaux numéros ont vu le jour :

Le cinquième numéro portait sur les travaux de **Pierre Chandon**, titulaire de la chaire L'Oréal en Marketing, Innovation et Créativité INSEAD, et directeur du centre multidisciplinaire des sciences comportementales à Sorbonne-Université INSEAD. L'objectif était de reprendre la thématique choisie lors de sa présentation aux Journées francophones de nutrition en 2017 à Nantes «**Le plaisir : allié ou ennemi d'une alimentation favorable à la santé**», et d'apporter de nouvelles données avec, notamment, ses 3 nouvelles publications parues en 2020.

Le sixième numéro fut consacré à la synthèse des travaux de **Laure Ségurel** et **Stéphane Blanc**, lauréats 2017 du prix de recherche pour les sciences de l'alimentation :

- Laure Ségurel a décrit **l'impact de l'urbanisation sur le microbiote intestinal** ;
- Stéphane Blanc s'est focalisé sur **les effets de la sédentarité sur nos modes de vie**.



Téléchargez ces 2 numéros sur le site : [institutdanone.org](http://institutdanone.org) > Espace scientifique > *Objectif Alimentation*

# LA COMMUNICATION DIGITALE

## FOCUS SUR LE COMPTE TWITTER EN NETTE PROGRESSION

CHIFFRES 2020 VS 2019



**+ 440**

followers dont  
79 autorités

**+ 2M**

d'impressions  
(= nombre de  
vues)

**+ 50%**

de taux d'engagement  
(=nombre d'interactions/nombre de vues)

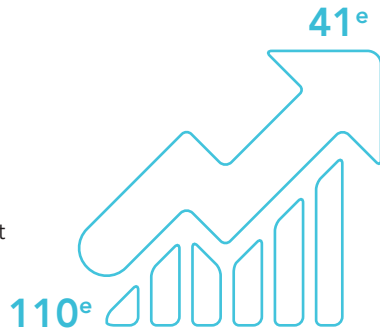
Ce très bon résultat traduit l'intérêt grandissant des internautes pour les contenus publiés par l'Institut.



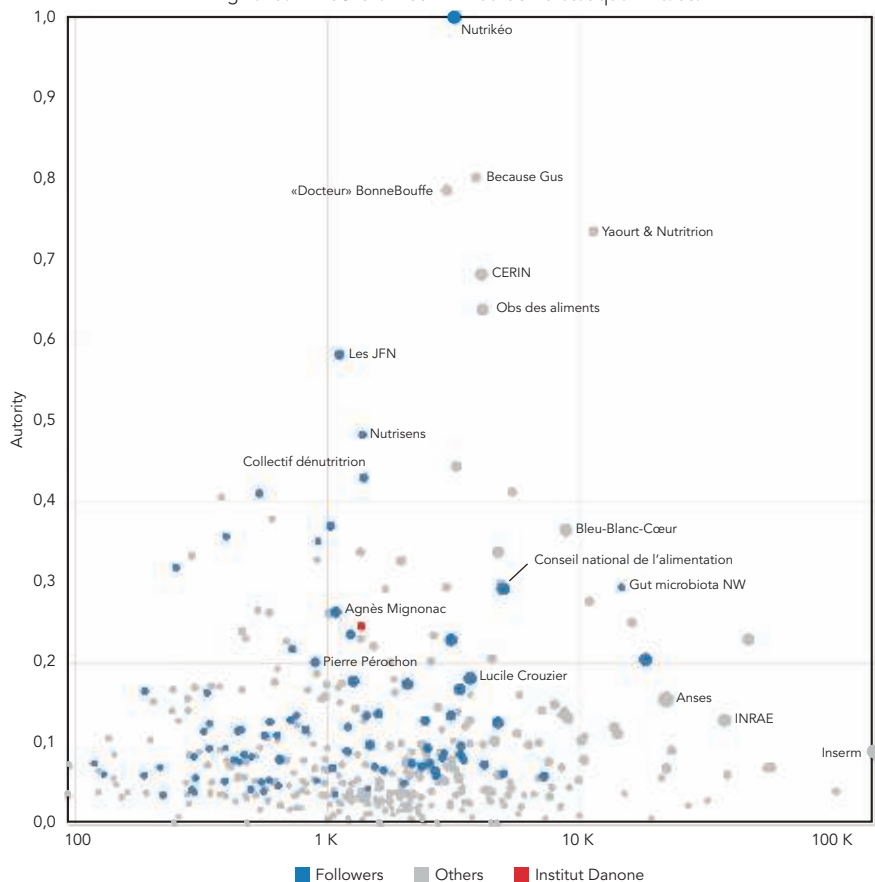
INSTITUT  
DANONE

*L'alimentation pour la santé*

L'Institut est monté en autorité, passant en un an de la **110<sup>e</sup>** position à la **41<sup>e</sup>** dans la communauté de la nutrition et diététique.



Agilience MindShare Matrix – Nutrition diététique – 16/03/21





On peut voir sur ce graphique que **la crédibilité (authority) de l'Institut est déjà élevée** et que son audience, même si elle a fortement progressé, est encore moyenne. L'enjeu principal pour l'Institut est de continuer à gagner en crédibilité, mais aussi en notoriété sur ce sujet très précis qu'est la nutrition et la diététique, alors que les contenus publiés se concentrent sur une vision globale de l'alimentation.

## Comment expliquer ces résultats ?

- Une bonne fréquence de publication sur Twitter à raison d'un minimum de 8 posts par semaine ;
- Des contenus pertinents, cohérents et de qualité ;
- La promotion de certaines actualités de l'Institut via l'achat d'espaces, autrement appelé le *social display*.

## LE DIGITAL EN QUELQUES CHIFFRES

|                   | <br>Twitter | <br>LinkedIn |
|-------------------|--|---|
| Abonnés           | 1264   | 488<br>(+242 par rapport à 2019)  |
| Impressions       | 2,4 M  | 5625  |
| Taux d'engagement | 1,5 %  | 9,9 %   |

- La page **Youtube** enregistre au total **1,5 K vues** ;
- Le **replay de l'intervention d'Audrey Bergouignan** aux JFN 2019 « Activité physique et sédentarité : impact sur la santé, de quoi parle-t-on ? » compte **257 vues** depuis sa mise en ligne en décembre 2019, et devient la vidéo la plus populaire de la page. Ensemble, les replays des JFN 2019 comptabilisent près de **400 vues** ;
- À ce jour, **les interviews des lauréats 2017** mis en ligne en octobre 2020 ont déjà **252 vues**, et le replay du webinar Clémantine comptait **111 vues** alors que la communication sur les réseaux sociaux n'avait pas encore commencé !

### Le site [institutdanone.org](http://institutdanone.org)

- Statistiques entre janvier et décembre 2020 : **145 601 visiteurs** ;
- Durée de session moyenne : **39 secondes** ;
- La page *Objectif Alimentation* reste la plus visitée.



# LES PERSPECTIVES 2021

Après les cantines scolaires, il est apparu important de se pencher sur l'acteur principal de l'éducation alimentaire des enfants, **la famille**. L'arrivée du premier enfant marque une profonde rupture dans le mode de vie des jeunes parents. Ces jeunes adultes, souvent pour la première fois, se questionnent au travers de leur enfant sur **le lien entre leurs comportements et la santé** et cherchent une voie pour construire de nouvelles routines qui constitueront leurs comportements et ceux de leurs enfants à l'avenir.

**Un nouveau groupe de travail sera créé au sein de l'Institut**, en commun avec le Grand Forum des Tout-Petits, pour faire une étude de la littérature scientifique et **synthétiser les connaissances sur les comportements**, mais aussi les **représentations et attentes** de ces tout nouveaux parents dans le contexte actuel de forte pression sociale sur « la bonne parentalité ».





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 et LinkedIn



**Institut Danone France**

17-19 rue des Deux-Gares – 92500 Rueil Malmaison  
[institutdanone@gmail.com](mailto:institutdanone@gmail.com) – [www.institutdanone.org](http://www.institutdanone.org)