



Fondation Nestlé France



La lettre de la Fondation Nestlé France N° 21
Avril 2014

Favoriser la transmission de la culture alimentaire française est au cœur de la mission de la Fondation Nestlé France qui milite aujourd'hui pour sa reconnaissance par les autorités publiques.



La Fondation vue par Valérie BIGNON, Porte-parole de la Fondation Nestlé France.

« Militer pour la reconnaissance de la culture alimentaire française : tous à la cuisine ! »

Depuis 2008, en véritable pionnière, la Fondation Nestlé France s'est donné pour mission de comprendre les comportements alimentaires et de transmettre les bonnes pratiques issues de notre culture alimentaire française fondée notamment sur les valeurs de convivialité, de partage et de plaisir.

Pendant ces cinq années, la Fondation a particulièrement axé ses actions sur la reconnaissance et la valorisation du « passer à table » à la française. Aujourd'hui, elle a choisi de poursuivre son développement autour d'un nouvel axe : militer pour la reconnaissance de la culture alimentaire française.

La démarche de la Fondation reste inchangée : comprendre les comportements alimentaires et leurs conséquences en soutenant la recherche scientifique, et agir sur le terrain pour promouvoir les bonnes pratiques et les transmettre. Aussi, pour nourrir la réflexion sur les comportements alimentaires, sur ce qui les affecte et sur leur évolution, la Fondation s'appuie tout d'abord sur son Comité d'experts pluridisciplinaire présidé par Jean-Pierre Poulain, sociologue, anthropologue et Professeur à l'Université de Toulouse-II. Elle s'attache à ce que ses travaux trouvent une application pratique, qu'ils soient utilisés pour concevoir des actions concrètes ou des outils. L'objectif final est d'aider les familles à adopter de façon durable des comportements alimentaires favorisant le bien-être, grâce à l'éducation, la transmission et la solidarité.

Du « passer à table » à la reconnaissance de la culture alimentaire française

Les réflexions menées ces dernières années ont fait apparaître un sur-ensemble, déterminant un grand nombre des comportements que la Fondation était amenée à étudier : celui de « culture », en l'occurrence celui de « culture alimentaire ». En approfondissant les thèmes qui sont au cœur de sa réflexion, la Fondation Nestlé France souhaite désormais les insérer dans un contexte élargi dans le temps et dans l'espace, en interrogeant « l'avant » et « l'ailleurs ».

Car manger est bien un acte culturel lié à des traditions nationales perpétuées, mais aussi aux évolutions d'où ne sont absentes ni la dimension socio-économique, ni la dimension technologique, à des modes de transmission, eux aussi en mutation. La culture alimentaire française est constitutive de notre patrimoine culturel, et contribue également à irriguer de nombreuses activités économiques. Toutefois, la culture alimentaire entre en tension avec des tendances lourdes : la peur de ce que l'on ne connaît pas, du différent, du non familier. L'environnement et la crise de confiance des consommateurs la menacent également. C'est pourquoi, la Fondation Nestlé France a choisi de militer pour la reconnaissance de la culture alimentaire française fondée sur les notions de partage et de plaisir, porteuse de bonnes pratiques.

Vous découvrirez dans ce numéro les derniers événements qui traduisent cette évolution.
Bonne lecture !

Fondation d'entreprise Nestlé France

Tél. : 01 60 53 53 74 – fondation@fr.nestle.com

www.fondation.nestle.fr / Facebook : Fondation Nestlé France / Twitter : @Fond_Nestle_Fr

ZOOM SUR LES JOURNÉES SCIENTIFIQUES DE LA FONDATION NESTLÉ FRANCE

« Alimentation de l'enfant : néophobie et éducation » – Cérémonie de remise des Bourses de recherche 2013



La Fondation et son Comité d'experts présidé par Jean-Pierre Poulain, sociologue, ont organisé la deuxième journée scientifique de la Fondation le 25 mars dernier, sur le thème :

« Alimentation de l'enfant : néophobie et éducation »

L'objectif de ces journées est de communiquer et de mettre en lumière, les résultats des recherches soutenues par la Fondation. Cette année, le thème retenu « Alimentation de l'enfant : néophobie et éducation » a permis de présenter les résultats de deux recherches : celle de Natalie Rigal, docteur en psychologie de l'enfant (Université Paris Ouest), pour son étude « Néophobie et sélectivité alimentaire du jeune enfant : représentations parentales et stratégies éducatives », et celle menée au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) au laboratoire Inra de Dijon, portée par Pascal Schlich et Christine Lange « Evaluation des effets cognitifs et comportementaux d'une éducation sensorielle chez des enfants de 5 à 7 ans ». Vincent Boggio, physiologiste et pédiatre rattaché au CHU de Dijon, qui a contribué à la mise en place du projet était également présent pour communiquer de façon très personnelle ses réflexions au bout de trente années d'exercice en tant que pédiatre nutritionniste auprès des enfants.

LES COMMUNICATIONS



Natalie Rigal, avait choisi de présenter ses résultats de recherche sur la néophobie sous un angle différent de celui qu'elle avait adopté pour le « Programme Génération Bébé a du Goût » (voir notre lettre de la Fondation n°8 d'octobre 2010). En effet son intervention intitulée « Néophobie Alimentaire : Entre tempérament et environnement » était plus particulièrement axée sur les causes et les conséquences de l'environnement et du caractère de l'enfant que sur les représentations parentales et les stratégies éducatives. En effet, si sa conclusion est bien que « Le contrôle le plus efficace est la consommation répétée, le Goût au moins, l'effet du contexte émotionnel dépend de certaines caractéristiques de l'enfant. Elle souligne également que même s'il « existe certaines recommandations universelles, d'autres reposent sur des idiosyncrasies de la dyade parent-enfant ».



Christine Lange, ingénieur de recherche au CNRS et docteur en Sciences des aliments, appartient à la plateforme CSGA de l'INRA Dijon qui depuis deux ans travaille sur l'étude EveilSens. « Ce projet avait pour objet de développer un programme d'éveil sensoriel auprès d'enfants de 5-6 ans, au moyen de tests cognitifs, psychosociaux et psychoaffectifs en lien avec le comportement alimentaire » explique-t-elle. Ces tests se sont déroulés sur une durée totale de 3,5 jours, auprès d'enfants des 3 classes expérimentales.

« Une augmentation significative de la capacité à identifier les saveurs amères et umami a été observée dans le groupe éduqué, alors que ce n'est pas le cas dans le groupe contrôle. Par ailleurs, alors que la capacité à mémoriser les aliments reste stable dans le groupe éduqué, elle diminue significativement de façon inattendue dans le groupe contrôle ». Selon elle, l'éveil sensoriel au goût pourrait compenser la variabilité des comportements des enfants de cet âge.

Vincent Boggio, Maître de conférences, pédiatre en alimentation infantile à la Faculté de médecine de Dijon, qui a contribué à la mise en place du projet a conclu la communication du docteur Lange, par la lecture d'un texte sur ses réflexions personnelles, réflexions issues de ses trente années d'exercice auprès des enfants.



A l'issue des interventions, le Professeur **Christophe DUPONT**, Directeur du département de Pédiatrie-Gastroentérologie de l'Hôpital Necker, a animé la table ronde entre intervenants puis passé la parole à la salle, qui avait encore beaucoup de questions sur ce sujet !



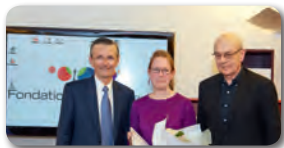
✓ Consultez l'intégralité du sondage et des interventions sur [le site de la Fondation](#)

Cérémonie de remise des Bourses de recherche 2013 présidée par Jean-Pierre Poulain

Les trois nouvelles lauréates des Bourses de recherche 2013 ont reçu leur prix des experts scientifiques de la Fondation, qui leur ont renouvelé leurs félicitations.



Camille Adamiec Doctorante en Sociologie FRE 3578
«Cultures et Sociétés en Europe» (CNRS/UdS) - Université de Strasbourg.
THESE : « **Savoirs et pratiques autour du « manger sain** »



Stéphanie Caët Doctorante en sociologie, Université Sorbonne Nouvelle EA 4398 Laboratoire PRISMES
Equipe Sesylia, Paris.
THESE : « **Savoirs et pratiques autour du « manger sain** »



Marie Gaillet-Torrent Doctorante en sociologie - INRA Dijon UMR Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA).
THESE : « **Impact d'indices olfactifs évoquant la cuisine sur le comportement alimentaire de patients atteints par la maladie d'Alzheimer : Comprendre et Agir** »
NB : Marie n'était pas parmi nous le 25 mars, car elle avait donné naissance à un petit garçon dans la nuit !

ZOOM SUR LE 18^E RENDEZ-VOUS DÉBAT DE LA FONDATION NESTLÉ FRANCE

Le mardi 1^{er} avril, Gérard Apfeldorfer était l'invité de la Fondation Nestlé France sur le thème : « Manger : le plaisir, une nécessité psycho-physiologique ».

Qu'est-ce que manger « normalement » ? Est-ce synonyme de privation ? Quelle place pour le plaisir dans l'alimentation ? Pourquoi ne sommes-nous pas égaux face à la prise de poids ? Telles ont été quelques-unes des questions abordées par le Docteur Gérard Apfeldorfer sur un thème au cœur des préoccupations de notre époque en matière d'alimentation: « Manger : le plaisir, une nécessité psycho-physiologique ».

Psychiatre et psychothérapeute spécialiste de l'étude des comportements alimentaires et du traitement de ses dysfonctionnements, Gérard Apfeldorfer est revenu sur l'évolution des connaissances en matière de maîtrise des sensations alimentaires et a mis en garde contre certaines dérives de l'orthorexie des troubles du comportement alimentaire qui consiste en une obsession de l'alimentation saine.

« Aujourd'hui, la gourmandise remplace la luxure. Le péché, c'est le plaisir de manger », a-t-il souligné. De fait, les négations, voire les interdits, balisent désormais le parcours alimentaire du mangeur qui entend « manger sain », au risque de faire de cette volonté une obsession, et d'imposer – à soi comme aux autres – des exigences qui en viennent à le couper de toute sociabilité.

Certes, il est « normal » de se vouloir en bonne santé. Mais qu'est-ce que manger « normalement », c'est-à-dire en fonction des besoins psycho-physiologiques individuels ? Cette norme, postulée mais rarement explicitée, est-elle synonyme d'ascétisme, de perpétuelle contenance ?

Au contraire, l'importance du plaisir de manger est, selon Gérard Apfeldorfer, « physiologiquement nécessaire ». Plutôt que de contraindre les corps par des régimes inadaptés et intenable à long terme, il faut « mieux tolérer ses émotions pour ne pas avoir à les calmer par la nourriture » et « arriver à retrouver les sensations alimentaires souvent perdues ».

En fait, plus que de manger normalement, il s'agit pour chacun de manger naturellement en fonction de ses besoins corporels, qui résultent de son patrimoine génétique et de son histoire personnelle.



✓ Retrouvez les vidéos et les communications sur [le site de la Fondation](#)

Actu



Le jeudi 10 avril, le 11^{ème} Espace Bébé Maman a été inauguré au Teil (Ardèche) par Jean-François Guinet, président de la délégation régionale de la Croix-Rouge française et Jean-Pierre Vandenaabeele, président de la délégation départementale de l'Ardèche de la Croix-Rouge française, en présence de Virginie Pairin, de la Fondation Nestlé France.

L'Espace Bébé Maman du Teil est situé en centre-ville, permettant à la fois un accès facile pour les mamans et une proximité avec les partenaires de l'association. Il a pour vocation d'accueillir toute famille en situation de précarité et d'apporter une aide matérielle et un soutien à



la parentalité autour des problématiques liées à la petite enfance. La Fondation Nestlé France, au-delà d'un soutien financier important, accompagne les Espaces Bébé Maman dès leur ouverture avec la présence d'un représentant de la Fondation lors de l'inauguration, puis au travers de la formation des bénévoles à la nutrition infantile. Pendant trois ans, la Fondation contribue matériellement à leur fonctionnement.

Au-delà de ces trois ans, l'objectif est que les Espaces Bébé Maman deviennent des établissements autonomes et pérennes.

✓ En savoir plus sur [le site de la Fondation](#)

Agenda

12 Mai 2014

Fin du concours « Les enfants à table ! » 2014

21 Mai 2014

Délibération du concours « Les enfants à table ! »

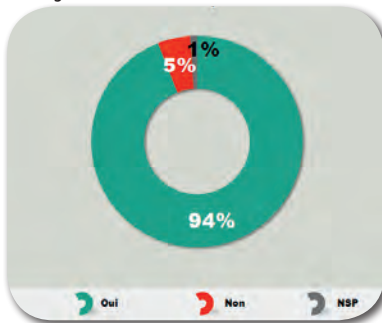
20 Juin 2014

Journée « Les enfants à table ! » 2014, à Noisiel

13 Novembre 2014

5^e Assises de la Fondation et remise des Nids d'Or à Ferrandi, l'école française de gastronomie

Selon un sondage Opinionway, réalisé en mars dernier, pour la Fondation Nestlé France, plus de 9 candidats sur 10 estiment qu'il faut défendre la culture alimentaire française et 84% des candidats aux élections municipales déclarent que la



municipalité a un rôle essentiel à jouer pour promouvoir la culture alimentaire française. Pour 94% des candidats aux municipales, il est nécessaire de défendre le modèle alimentaire français, en particulier face aux menaces que représentent la «Junk Food», les produits gras et de mauvaise qualité ou encore le manque de moyens financiers, de temps et de transmission des bonnes

pratiques. Aujourd'hui des initiatives existent, mais pour les candidats, il faut faire plus. Les futurs maires sont prêts à se mobiliser pour la culture alimentaire française.

✓ Consultez le sondage sur [le site de la Fondation](#)



Depuis le jeudi 13 mars, la Fondation Nestlé France est présente sur les réseaux sociaux, afin de continuer d'étendre son audience sur les réseaux sociaux : Facebook : [Fondation Nestlé France](#) / Twitter : [@Fond_Nestle_Fr](#)

✓ Rejoignez-nous sur le web et [partagez notre actualité !](#)

Imprimé sur du papier recyclé

Direction de la publication : Valérie BIGNON
Rédacteur en chef : Bertrand SIRVEN
Comité de rédaction : Virginie PAIRIN