



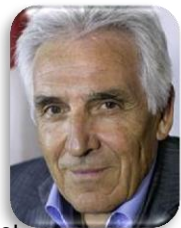
Fondation Nestlé France

*La lettre de la Fondation Nestlé France
N°24 - Juin 2015*

*Favoriser la transmission de la culture alimentaire française est au cœur de la mission de la Fondation Nestlé France, ce qui induit l'apprentissage des bonnes pratiques qui constituent ce modèle alimentaire français : ritualisation des repas, plaisir, partage, commensalité...
Elle milite aujourd'hui pour sa reconnaissance par les autorités publiques*

LA FONDATION VUE PAR...

... Jean-Jacques ELEDJAM – Président de la Croix-Rouge française



Agir pour partager.... et pour rompre la spirale de l'exclusion dès le plus jeune âge

«Depuis 2007, la Fondation Nestlé France et la Croix-Rouge française ont associé leurs compétences et savoir-faire afin de proposer aux mères d'enfants de moins de 24 mois en situation de précarité une réponse adaptée et innovante : les Espaces Bébé Maman (EBM). Engagée dans l'éducation et la transmission de la culture alimentaire française, la Fondation Nestlé France s'appuie également sur des valeurs de convivialité, de partage et de plaisir. A ce jour 13 Espaces Bébé Maman ont vu le jour grâce à ce partenariat, ce qui nous permet d'accueillir et d'accompagner plus de 1200 bébés et familles chaque année. Au-delà d'une aide matérielle, les EBM proposent un accompagnement à la parentalité de plus en plus diversifié pour répondre aux besoins essentiels de l'enfant en bas âge tels que l'alimentation, l'habillement, le matériel de puériculture mais aussi apporter des conseils sur l'hygiène, l'équilibre alimentaire et la sécurité.

Le contexte socio-économique qui ne cesse de s'aggraver fragilise chaque année les plus vulnérables, et les enfants sont les premiers à en subir les conséquences. En France, 1 enfant sur 5 est pauvre¹. 2,7 millions d'enfants¹ sont directement affectés par la souffrance de leurs parents lorsqu'ils sont confrontés au chômage ou à une baisse significative de leurs revenus. Alimentation, lieu de vie, santé, loisirs, temps passé avec les parents : la précarité investit tous les champs de l'existence. Parallèlement à ce constat alarmant, la capacité de l'état à réduire la pauvreté des enfants s'est affaiblie contribuant à détériorer davantage les conditions de vie des familles les plus modestes. Face à cette situation, les acteurs associatifs et la Croix-Rouge française en particulier sont en première ligne pour venir en aide aux familles fragilisées de plus en plus nombreuses. Protéger, accueillir et accompagner les enfants, notamment les plus en difficulté, ainsi que leur famille, dans une logique de prévention, constitue pour la Croix-Rouge française l'une de ses ambitions fortes. Mais pour l'aider à remplir cette mission, et face aux demandes croissantes, tous les acteurs publics et privés doivent réunir leurs forces autour du même enjeu social.

Après sept années d'existence les EBM constituent une réponse pertinente à un besoin non couvert sur les territoires. C'est pourquoi la Fondation Nestlé France et la Croix-Rouge française ont décidé de faire évoluer les EBM dès 2016 pour en faire de véritables Espaces Bébé Parents, permettant d'accroître l'accompagnement spécifique à toutes les familles et à leurs enfants. Le soutien de la Fondation Nestlé France continue donc de jouer un rôle majeur dans les missions de la Croix-Rouge en faveur des familles en difficulté. Plus que jamais, il est primordial d'associer nos compétences et savoir-faire pour prévenir les inégalités mais aussi limiter les impacts de la précarité sur la santé physique et psychologique des enfants. »

¹- Source : INSEE, Conférence nationale contre la pauvreté et pour l'inclusion sociale

Chaque année depuis 2013, le Comité d'experts de la Fondation Nestlé France organise la « Journée scientifique » qui met en lumière les résultats de recherches scientifiques financées par la Fondation. Elle est également l'occasion de remettre leur prix aux lauréats des Bourses de recherche annuelles d'un montant chacun de 20 000€.

o Les communications

Cette année étaient au programme deux communications scientifiques ayant l'enfant comme sujet central, mais portant sur des axes d'étude très différents.



« Le repas en collectivité : vecteur de transmission du modèle alimentaire français »

Recherche réalisée et première lecture des résultats présentée par les Dr. Anne LHUISSIER et Christine TICHIT, chargées de recherche à l'INRA-IVRY, unité ALISS sur la restauration collective (elle regroupe 7 chercheurs de l'INRA).

Anne Lhuissier a rappelé les axes multiples et précisé que la recherche était dans sa phase d'écriture. Pour sa part, Christine Tichit, en charge du terrain sur les cantines scolaires, a exposé la méthodologie : « nous nous sommes intéressés à appréhender les cantines non seulement dans leur espace propre, mais aussi dans l'économie alimentaire plus générale des gens qui mangent à la cantine, afin de voir comment ces repas s'insèrent dans des modèles familiaux et individuels de consommation. » Deux axes sont étudiés : la différenciation sociale du rapport à la cantine et l'inscription du repas collectif dans les habitudes et les rythmes quotidiens. Christine Tichit a orienté sa présentation sur un aspect de la sociabilité telle qu'elle s'exprime dans l'espace de la cantine : les enjeux du placement à table. Trois terrains avec des focus group (entretiens de groupes) ont été menés dans différents établissements scolaires. Il en ressort plusieurs enseignements : d'une part, la cantine est plutôt appréciée par les élèves, principalement parce que les enfants y retrouvent leurs copains ; d'autre part, si les genres se mélangent avant le CE2, cela change ensuite et 72 % déclarent : « On ne mange qu'entre filles/On ne mange qu'entre garçons ». La table devient alors comme un territoire du groupe permettant de créer un « entre soi ». L'âge entre également en ligne de compte dès le primaire et jusqu'au collège. Les grands se distinguent en refusant de manger avec les petits. Il existe donc un véritable enjeu de la composition et du choix du groupe de table. Le but est de se sentir suffisamment en confiance dans le groupe pour exprimer ses goûts, ses dégoûts, expérimenter, transgresser et pouvoir se ressembler et se distinguer à la fois. L'aliment devient le support de la culture du groupe, soit par le mimétisme, soit par le don et l'échange. A l'issue du travail d'écriture, les nouveaux résultats feront l'objet de communications complémentaires.



« Socialisation alimentaire des enfants avec trouble du spectre autistique »

Recherche réalisée et présentée par Amandine ROCHEDY, doctorante à l'UMR 1027 INSERM Toulouse, dirigée par le Professeur Jean-Philippe RAYNAUD, Professeur des Universités.

Jean-Philippe RAYNAUD et Amandine ROCHEDY ont présenté les premiers résultats de leur étude sur les troubles du comportement alimentaire des enfants autistes dans la perspective d'une aide aux familles et aux soignants. L'enfant autiste est un mangeur particulier dès son plus jeune âge : certains enfants ne mangent pas et présentent des problèmes de carence ; à l'inverse, d'autres mangent souvent et sont à la recherche perpétuelle de nourriture. Ces conduites modifient la vie sociale de toute la famille. L'acte de manger et de choisir son alimentation peut provoquer chez eux des crises de panique. Ces comportements vont les marginaliser au sein d'un groupe, par exemple à la cantine. Or en France, le temps du repas est vraiment considéré comme un moment de partage. Il a différents rôles : transmission des valeurs, intégration dans les différents groupes—que ce soit les pairs à l'école, dans la famille, ou pour les adultes, au travail. C'est également un moment de construction et d'affirmation des identités. Il crée et entretient le lien social. Ces troubles peuvent donc influencer de manière forte sur la socialisation de l'enfant, et les relations avec son entourage. L'intérêt de ce travail est d'essayer de calculer d'une part, le remaniement que demandent, dans l'organisation du travail parental et domestique, les particularités alimentaires des enfants autistes, et plus largement le souci du bien-être de son enfant, et d'autre part la charge mentale et physique liée à l'alimentation particulière de ces enfants mais aussi liée au cumul des particularités autistiques.

o La cérémonie de remise des Bourses de recherche 2014

Chaque année, trois doctorants ou post doctorants sont récompensés pour la qualité, la pertinence, la rigueur scientifique de leur travail de thèse. Ils sont à présents vingt-deux à avoir reçu ce prix qui leur sert de tremplin pour leur intégration professionnelle dans le monde scientifique.

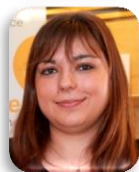
A l'issue des communications de cette matinée, les Bourses de recherche ont été remises aux trois lauréates 2014 :



Doriane MONTMASSON, doctorante en sociologie, Université Paris Descartes CERLIS, pour sa thèse : « L'alimentation dans la littérature de jeunesse : évolution et réception, par les enfants, des normativités transmises par les albums »,



Marine FONTAS, doctorante en sociologie à l'Université Toulouse 2 Le Mirail CERTOP - Pôle TAS - UMR 5044 pour sa thèse : « Approche socio-anthropologique d'une évolution des attitudes alimentaires des mangeurs atteints d'un cancer »,



Sandra WAGNER de l'INSERM CESP/UMRS 1018 - VILLEJUIF pour sa thèse : «Utilisation des préparations infantiles en France au cours de la première année de vie selon les caractéristiques socio-économiques dans l'étude nationale Elfe P T & SA »

✓ *Retrouvez l'album photos, les vidéos et les Actes de la Journée scientifique sur le site de la Fondation Nestlé France*

ACTU...

... Mercredi 25 mars, inauguration du 13^{ème} Espace Bébé Maman, Paris 12^{ème}

Un Espace Bébé Maman a été inauguré au sein de l'Espace solidaire de Paris 12ème, par le Professeur Jean-Jacques Eledjam, Président de la Croix-Rouge française, Valérie Bignon, directrice générale de la Fondation Nestlé France et Maître Emmanuel Stène, Président de la délégation départementale de Paris de la Croix-Rouge française.

Huit ans après l'inauguration du premier EBM à Amiens, 11 autres EBM ont ouvert leurs portes en France métropolitaine et en Guyane permettant ainsi d'accueillir, d'écouter et d'orienter près de 5 500 familles, de créer du lien social entre les mamans via plus de 400 ateliers et d'apporter une aide matérielle au profit de plus de 6 000 bébés.

Dans un espace convivial, les parents en situation de précarité échangent et recréent du lien social en bénéficiant également de conseils nutritionnels, d'une aide matérielle ou vestimentaire, d'un soutien à la parentalité autour des problématiques liées à la petite enfance ainsi que d'un accompagnement social. Ainsi en 2014 :

- 1 235 bébés et 1 164 familles ont été accueillis et suivis deux fois par mois en moyenne ;
- les familles accueillies sont majoritairement des familles monoparentales, des familles migrantes, des jeunes femmes (moins de 25 ans) avec enfant, orientées à l'EBM par les assistantes sociales, hôpitaux, PMI, CAF ;
- concernant les aides matérielles, les EBM ont distribués 11 546 colis sur l'année pour un montant valorisé de près de 200 000 euros.

Cet EBM s'inscrit dans une démarche d'accompagnement plus globale, et offre un ensemble complet de prestations destiné à aider les mamans à élever leur bébé.



✓ *Article, film et photos de l'inauguration sur le site de la Fondation*

... Mardi 12 mai, rendez-vous débat en présence de Philippe Faure

Le mardi 12 mai Philippe Faure, ambassadeur de France était l'invité du 21ème Rendez-vous débat de la Fondation Nestlé France sur le thème : *La culture alimentaire française, notre « soft power » méconnu ? »*



Philippe Faure, Ambassadeur de France et président délégué du Conseil de promotion du tourisme auprès du ministre des affaires étrangères et du développement international, est revenu sur l'un de ses chantiers prioritaires « la gastronomie et l'œnologie », lancé le 19 mars dernier avec la première opération « Goût de France - Good France », réunissant 100 000 personnes à table dans le monde entier, pour savourer un repas gastronomique à la française. Cette opération sera d'ailleurs renouvelée pour devenir une véritable fête de la gastronomie.

Bien que concurrencée, la France bénéficie incontestablement d'un statut particulier, reconnu à l'international, en matière de gastronomie. Comme l'a souligné Monsieur l'Ambassadeur, ce n'est pas tant le repas en tant que tel qui a été reconnu comme patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO en 2010, qu'un ensemble comprenant la convivialité et le partage, le passer à table, les arts de la table et le choix des produits. Autant de valeurs que s'attache à défendre la Fondation Nestlé France, soucieuse de promouvoir la transmission de la culture alimentaire française auprès de tous.

Alors que la gastronomie tient une place prépondérante dans nos sociétés, comme la musique ou la sculpture à d'autres époques, et alors que les chefs sont élevés au rang de stars, bien loin du rôle qui leur était attribué auparavant, Philippe Faure a résumé son propos en une phrase: « le français est la langue de la gastronomie ». A chacun d'entre nous d'assurer la transmission de la culture alimentaire française.

✓ Retrouvez l'interview de Philippe Faure et les Actes du Rendez-vous débat sur le site de la Fondation

AGENDA...

20 mai - 25 septembre

Concours les Nids d'or 2015

20 mai 2015

Jury de délibération
«Les enfants à table !»

1er et 2 juin 2015

Jurys de délibération
des Projets et
Bourses de
recherche 2015

19 juin 2015

Journée
«Les enfants à table !»

24 juin 2015

22ème Rendez-vous débat avec Olivier Gabet, directeur du Musée des Arts décoratifs sur le thème « *Les arts de la table : quel rôle dans la transmission de la culture alimentaire française ?* »