

L'Institut For a Positive Food (IPF), qu'est-ce que c'est ?

C'est une association d'intérêt général proposant **une vision positive de l'alimentation** qui allie santé, plaisir, convivialité et responsabilité. Il s'agit d'une alimentation diversifiée et équilibrée, accessible au plus grand nombre. Cet institut a été créé en octobre 2020 par Savencia, groupe industriel agroalimentaire spécialisé dans l'univers fromager et laitier et dans les domaines de la charcuterie, des produits de la mer et du chocolat.

L'IPF s'appuie sur **un conseil scientifique pluridisciplinaire et de haut niveau**, présidé par Daniel Tomé, Professeur Honoraire en Nutrition Humaine, entouré d'experts.



Dr Pascale HÉBEL
Directrice du Pôle
Consommation &
Prospective du Credoc



Pr Philippe LEGRAND
Directeur Laboratoire
de Biochimie & Nutrition
humaine, Agrocampus-
Ouest



Dr Jean-Louis PEYRAUD
Directeur Scientifique
Adjoint Agricuture,
INRAE



Dr Yvette SOUSTRE
Directrice Nutrition du
CNIEL



Pr Daniel TOMÉ
Professeur Honoraire de
Nutrition humaine

Des ambitions fortes :

- **Soutenir scientifiquement la vision positive et holistique de l'alimentation** en s'appuyant sur les principes directeurs de l'Organisation Mondiale et la Santé de « régimes alimentaires sains et durables ». Ils promeuvent toutes les dimensions de la santé et du bien être ; ont un faible impact environnemental ; sont accessibles et abordables ; s'inscrivent dans la culture et les pratiques alimentaires locales.
- **Produire, diffuser et vulgariser des données scientifiques** en se focalisant sur l'importance d'allier plaisir et santé dans l'alimentation ; la nécessité de privilégier les produits alimentaires bruts, traditionnels et peu transformés ; le besoin d'intégrer les dimensions locales et culturelles de l'alimentation.
- **Favoriser l'échange entre les acteurs du secteur alimentaire** pour faciliter et stimuler l'élaboration et la réalisation d'actions spécifiques contribuant à l'adoption d'une telle alimentation.

La charte Positive Food en faveur d'une alimentation saine et durable

Elaborée **par le conseil scientifique de l'IPF**, elle analyse les **axes majeurs de la transition alimentaire**. Elle définit également quelques principes pouvant orienter les **actions à mener** et autour desquelles les acteurs sont amenés à se fédérer.

[Découvrez la Charte ici.](#)





INSTITUT FOR A POSITIVE FOOD

Les actualités de l'IPF :

L'IPF fête son 1er anniversaire !

Depuis 1 an nous partageons, débattons, vulgarisons et décryptons l'actualité scientifique avec notre réseau grandissant d'experts et partenaires.

Retrouvez la vidéo des temps forts de cette première année :

<https://urlz.fr/gE4S>



Lancement du programme ALISA.

L'IPF, l'Institut Paul Bocuse Research Center & le Programme Vivons en Forme (VIF®), en collaboration avec les villes d'Ecully et de Meyzieu, s'associent pour initier **le programme d'actions ALISA (ALimentation Saine, Durable et Accessible)** auprès des personnes de 55 ans et plus.

L'objectif ? Rendre plus accessible et désirable l'alimentation saine et durable au plus grand nombre.

Pour plus d'informations :

<http://urlr.me/H6Kws>



Appel à candidature pour le prix Innovation Positive Food.

Un appel à projet lancé par l'IPF pour aider au développement de projets innovants dans le domaine de la transition alimentaire et en phase avec la charte Positive Food. Les candidatures sont ouvertes aux start-up et TPE.

Pour plus d'informations :

<https://urlz.fr/gOTe>



■ Synthèse du deuxième webinaire organisé par l'IPF le 22 octobre :

L'IPF a organisé son deuxième webinaire dédié à des pratiques alimentaires plus durables sur le sujet :

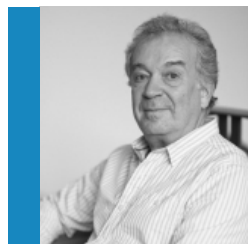
« Emergence d'un nouvel omnivore, Comment favoriser des comportements alimentaires sains et plus durables »

Autour de la table :



Emmanuelle Lefranc

Doctorante en sociologie de l'alimentation, Diététicienne-nutritionniste



Bernard Ruffieux

Professeur agrégé des Universités, classe exceptionnelle ; Professeur à l'École de Génie Industriel, Groupe Grenoble INP



Pierre Chandon

Professeur titulaire de la Chaire L'Oréal en Marketing, Innovation et Créativité ; Directeur du laboratoire comportemental - INSEAD, Sorbonne Université

Messages clés du webinaire

1. **Le nouvel omnivore doit prendre conscience de ce qu'il doit changer pour arriver à une alimentation plus saine et plus durable.**

2. **Apporter de l'information est nécessaire**

- L'étiquetage (tableau nutritionnel, les labels simplifiés type Nutri-Score, Eco-Score, ...) est nécessaire à la transformation des comportements alimentaires, à condition qu'il soit bien encadré par les pouvoirs publics.
- Il doit être à la fois **synthétique, facile à utiliser, transversal et coloriel**. Il doit permettre des **substitutions entre les catégories de produits et au sein des catégories**. Il doit être **interprétatif**, c'est-à-dire normatif, constituant pour les consommateurs une véritable aide à la décision.
- Les étiquetages coloriels simplifiés ont montré leur efficacité sur les changements de comportements dans les nombreuses expérimentations mises en place ces 10 dernières années.
- **Un score combinant les critères nutritionnels et environnementaux** nécessiterait d'appliquer une pondération de ces deux ensembles, ce que ni la communauté scientifique, ni les pouvoirs publics, ni la société ne savent faire à l'heure actuelle.

3. **Mais le choix d'un régime plus sain et plus durable est dépendant de nombreux facteurs, pas seulement de la volonté de chacun**

- Un changement alimentaire est difficile à maintenir de manière volontariste car **l'individu a tendance à vouloir revenir à son état antérieur**.
- Le consommateur doit avoir les moyens pratiques de préférer un mode alimentaire sain et durable. Pour cela, les "nouveaux comportements" doivent être **pratiques, ne pas faire perdre d'argent ni de temps, apporter du plaisir, être valorisés socialement**.
- C'est la mise en place de **constructions collectives**, faisant participer les individus et les impliquant dans le changement qui est opérant.
- Les Nudges comportementaux aident de façon non contraignante le consommateur à opérer des choix et des changements de comportement opérants vers une alimentation saine et durable.
- **Certains moments de la vie sont plus propices** que d'autres aux changements, notamment d'ordre alimentaire.

4. **Jouer sur les portions en maintenant le plaisir de l'alimentation**

- Le fait de portionner des aliments/plats joue sur **le biais de "numérosité"** à savoir que pour estimer la quantité d'un aliment, le cerveau se base naturellement sur le nombre de morceaux plus que sur leurs tailles.
- Réduire la taille de **la portion** est un levier efficace pour réduire la consommation énergétique journalière.
- Un changement opérant intègre que **le plaisir dans l'alimentation n'augmente pas avec la quantité** mais dépend de **la qualité sensorielle et gustative** des aliments.
- Le plaisir associé à **la consommation de portions raisonnables** représente un élément central d'une alimentation saine et durable et du bien-être des consommateurs.

5. **Il n'existe pas de solutions miracles pour influencer les comportements alimentaires vers des choix plus sains et durables.**

Il est nécessaire d'informer le consommateur mais cela ne suffit pas, il faut aussi l'aider à s'orienter vers des choix sains et durables par la mise en oeuvre de diverses approches intégrant la taille des portions, les contextes de consommation, et aussi le plaisir et le bien-être.



Regardez en replay le webinaire :
<https://urlz.fr/gLIM>



dossier de presse

INSTITUT

FOR A POSITIVE FOOD

Nos experts se tiennent à votre disposition pour répondre à vos questions ou apporter un éclairage à vos articles.

Contact :

Nikta Vaghefi
contact@institutforapositivefood.org
01.34.58.67.10

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

 **For A Positive Food**

 **@In_PositiveFood**

SAVE THE DATE !

**Notre prochain webinaire aura lieu le 13 décembre
sur le sujet « Emergence d'un nouvel omnivore, Comment adapter l'offre
alimentaire ? »**

Bientôt plus d'informations sur nos réseaux !

