

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, INSERM



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 :

Nouvel article !

"Les labels nutritionnels sont-ils garants d'une alimentation équilibrée sur le long terme ?"

Echange avec le Dr. Jean-Michel Lecerf, Directeur Médical du Centre Prévention Santé Longévité et Chef du Service Nutrition & Activité Physique - Institut Pasteur de Lille

Pour le consulter : <https://urlz.fr/h58u>

Pour d'autres articles experts, suivez-nous sur LinkedIn : <https://urlz.fr/h8Fy>



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, ont lancé fin 2021 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. Les ateliers démarreront au cours de l'année 2022.

Pour plus d'informations :

<http://urlr.me/H6Kws>



Le Prix Innovation Positive Food : bientôt l'annonce du lauréat !

Cet appel à projet a été 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.

Le lauréat sera annoncé le 28 Janvier 2022.

Pour plus d'informations :

<https://urlz.fr/gOTe>



Synthèse du troisième webinaire organisé par l'IPF le 13 décembre 2021 :

L'IPF a organisé son dernier webinaire de l'année 2021 dédié à des pratiques alimentaires plus durables sur le sujet :

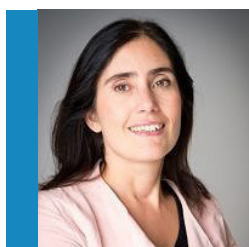
« Emergence d'un nouvel omnivore, Comment adapter l'offre alimentaire ? »

Autour de la table :



Agnès Giboreau

Directrice de la recherche à l'institut Paul Bocuse



Céline Laisney

Directrice du cabinet de veille et de prospective AlimAvenir, speaker sur l'Avenir de l'alimentation



Karine Sanouillet

Directrice de l'agence Respire en conseil et stratégie

Messages clés du webinaire

1. Notre comportement alimentaire prend ses racines dans notre culture. Les représentations sociales des aliments et les pratiques culinaires et alimentaires se construisent au fil du temps et fournissent le cadre dans lequel les consommations s'opèrent.

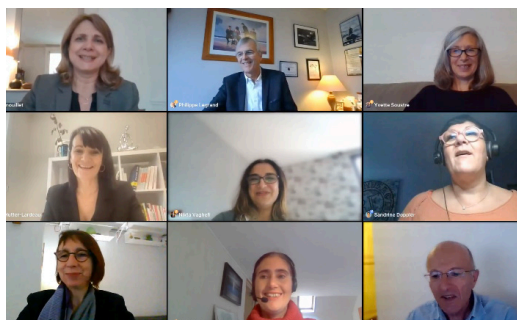
- Nos prises alimentaires dépendent également du **contexte du repas** : le type de repas, les autres convives, le lieu, le temps disponible, l'environnement physique, les interactions sociales...
- Enfin, **l'acceptabilité d'un aliment** repose sur l'expérience sensorielle : la vue, qui permet la reconnaissance de ce que l'on consomme et l'anticipation de son « goût » en accord (ou non) avec nos attentes, puis la texture, le goût, l'arôme... l'ensemble des sensations qui se succèdent et se complètent pour nous plaire (ou nous déplaire).

2. Des innovations de produits et services répondent à la fois au désir de consommer mieux et aux nécessités de la vie moderne en jouant sur la praticité (temps et facilité de préparation), le coût et le goût. Par exemple : le batch cooking, les paniers repas (HelloFresh), les plats cuisinés frais (Season), les applications de recettes (Jow, Innit), la livraison de repas (FoodCheri, Eatic), les épices/aides culinaires/sauces (Just spices)...

- Il s'observe également une **hybridation des acteurs**, comme ceux de la distribution et de la livraison de repas (rachat de Quitoque par Carrefour par exemple).
- Demain, de nouvelles solutions seront inventées qui, en changeant l'architecture des choix, permettront d'orienter les comportements dans un sens plus durable.
- Nous pouvons imaginer **un panel encore plus large de solutions avec une hybridation des produits et des services jouant sur la praticité**. Par exemple, des systèmes d'abonnement pourraient permettre d'adapter notre préparation en fonction du temps dont nous disposons (recette à partir d'ingrédients déjà un peu préparés ou plat tout prêt).

3. La distribution est engagée de longue date vers la transition alimentaire, par conviction et par intérêt (attentes des consommateurs, différenciation de la concurrence...).

- Cet engagement prend des **formes multiples** : le bio, le local, les engagements dans le bien-être animal ou encore l'extension de l'offre végétale : au total, c'est environ 10% de l'offre alimentaire qui est marqué par la transition alimentaire à ce jour.
- Le **frein principal** rencontré par la distribution alimentaire est le celui du **prix**.
- Parmi les leviers d'actions, il y a :
 - **La diversification des propositions** (avec des offres végétales ou locales abordables par exemple).
 - De nouveaux **enjeux de négociation et de partenariats** avec les fournisseurs.
 - De la **pédagogie** envers les consommateurs pour augmenter la demande et provoquer un entraînement généralisé vers une offre plus durable et plus saine.



Regardez en replay le webinaire :
<https://urlz.fr/h8IU>

Retrouvez les messages clés de notre
webinaire en vidéo :
<https://urlz.fr/h8Fy>



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

Pour ne rien manquer de nos actualités 2022, suivez-nous sur :

 **For A Positive Food**

 **@In_PositiveFood**

