

■ 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.



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



Dr Pascale HÉBEL
Directrice associée
C-Ways



Dr Jean-Louis PEYRAUD
Directeur Scientifique
Adjoint Agriculture,
INRAE



Dr Yvette SOUSTRE
Directrice Nutrition du
CNIEL



Pr Daniel TOMÉ
Professeur Honoraire de
Nutrition humaine



Nicole Darmon
Directrice de Recherche à l'INRAE
Spécialiste de la nutrition au
sein de l'Unité pluridisciplinaire
MOISA

Des ambitions fortes :

- **Soutenir scientifiquement la vision positive et holistique de l'alimentation** en s'appuyant sur les principes directeurs de l'Organisation Mondiale de 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](#) ou en **format vidéo [ici](#)**.





INSTITUT
FOR A
POSITIVE
FOOD

Les actualités de l'IPF :

Lauréat du prix innovation positive Food 2022 !

Félicitations à **NOUS anti-gaspi**, lauréat de notre prix Innovation Positive Food visant à aider au développement de projets innovants dans le domaine de la transition alimentaire et en phase avec la charte Positive Food.

Leur concept d'épicerie luttant contre le gaspillage alimentaire s'est diversifié en intégrant "**La Table anti-gaspi**" à certaines de leurs enseignes.

Cette zone de restauration valorise les invendus des professionnels de la restauration.

Pour en savoir plus sur leur projet innovant : <https://urlz.fr/kIXM>



Webinaire ALISA

Retrouvez le replay du webinaire dédié au programme ALISA sur notre chaîne Youtube.

Lors de ce webinaire, les experts, formateurs et bénéficiaires se sont réunis autour de tables rondes pour faire **le bilan et discuter des perspectives de ce programme** clé pour sensibiliser les seniors de plus de 55 ans à une alimentation saine et plaisir.

Lien du replay : <https://urlz.fr/kmO4>



Article Questions & Réponses de nos experts !

Retrouvez sur notre page LinkedIn et notre site internet l'intégralité des articles Questions & Réponses rédigés par nos experts !

LinkedIn : <https://urlz.fr/kmbf>
Site internet : <https://urlz.fr/gk0r>

■ Synthèse du webinaire organisé par l'IPF le 12 décembre 2022 :

L'IPF a organisé son dernier webinaire de l'année 2022 dédié au sujet :

« L'Alimentation personnalisée : Défis et perspectives »

Autour de la table :



Marie-Christine Boutron-Ruault

Médecin interniste, docteur en nutrition, praticien à l'Institut Mutualiste Montsouris, Paris



Louis-Georges Soler

Directeur scientifique adjoint Alimentation & Bioéconomie à l'INRAe



Marie-Claire Renault Descubes

Business Development Manager Conseil et spécialiste agriculture et alimentation chez KPMG France

Découvrez les messages clés du webinaire



Messages clés du webinaire

1. Il n'existe pas de régimes alimentaires universels pouvant répondre aux besoins de l'ensemble de la population.

2. La variabilité inter-individuelle des facteurs de risques peut être modulée par différents paramètres.

- La **variabilité génétique** regroupe le patrimoine génétique hérité par les individus à leur naissance, incluant des mutations majeures mais assez rares mais surtout des polymorphismes influençant le métabolisme des aliments et nutriments, des modifications épigénétiques* pouvant survenir tout au long de la vie sous l'influence de facteurs environnementaux, mais aussi des facteurs de risque familiaux. Toutes ces composantes varient selon les individus et **affectent le risque d'apparition de certaines maladies**.
- Ce risque peut aussi être modifié par l'environnement de naissance (à terme ou non, voie basse ou césarienne...) et les **conditions de vie** dès l'enfance (transmission des habitudes alimentaires, conditions socio-économiques, ...).
- **L'éducation à l'alimentation** (lien avec la santé, rythme alimentaire journalier, caractérisation des typologies alimentaires à haut et moindre risque, ...) est essentielle pour réduire le **facteur de risque comportemental** dans l'apparition de certaines maladies.

Il est important pour chaque individu de **connaître et cerner ses propres facteurs de risque** afin d'avoir l'opportunité de les réduire. En connaissant de façon plus précise les caractéristiques de chaque individu, il est possible d'élaborer **des recommandations nutritionnelles et alimentaires plus adaptées** à chacun et d'augmenter leur efficacité.

*épigénétique : modification de l'expression de certains gènes sous l'influence de l'environnement.

3. La priorisation des interventions mises en place par les politiques de santé publique prend en compte certains critères.

Ces différents critères sont :

- **Les bénéfices de santé attendus**
- **Le rapport coût-efficacité** : le coût pour les pouvoirs publics et les consommateurs, le gain de santé pour la population
- **L'impact sur les inégalités sociales de santé**

4. L'importance de la combinaison des interventions en population générale et en populations ciblées.

- **Les interventions en population générale** touchent une part importante de la population à moindre coût mais avec des effets modestes au niveau individuel (campagnes d'information ou taxes nutritionnelles...). Certaines interventions peuvent être régressives avec des coûts de changement plus élevés pour les catégories moins favorisées socialement, d'où la nécessité d'avoir des interventions ciblées.
- **Les interventions ciblées** réduisent les inégalités de santé mais le rapport coût-efficacité est variable (l'éducation alimentaire dans les groupes à risques, les aliments pour personnes âgées à risque de dénutrition...).

Cette combinaison d'interventions relève du principe d'**universalisme proportionné**.

5. Le marché de l'Alimentation personnalisée, un marché en plein essor.

- Les **tendances actuelles** sont en faveur du développement de **l'Alimentation personnalisée**, telles que :
 - la prise de conscience des consommateurs du lien entre alimentation et santé ;
 - la volonté d'être traité à titre individuel lors de l'expérience d'achat ;
 - la recherche scientifique et l'étude du microbiote intestinal ;
 - l'accélération digitale et technologique.

Au sein du marché de l'Alimentation personnalisée, **trois types d'offres** se distinguent :

- **les compléments alimentaires personnalisés** (avec la personnalisation comme axe de différenciation sur ce marché historique) ;
- **le coaching nutritionnel individualisé** : depuis l'établissement d'un diagnostic (sur la base de questionnaire et l'analyse des données de santé du consommateur (sang, microbiote intestinal, ...)) jusqu'à la proposition de recommandations et de solutions les plus adaptées à chaque individu ;
- **les solutions hardware et software** : proposition d'appareils (hardware) pour favoriser une alimentation personnalisée et développement de solutions technologiques et plateformes digitales (software) utilisées par les professionnels du secteur.

L'écosystème de l'Alimentation personnalisée est marqué par la présence de nombreux acteurs, à **l'intersection de plusieurs marchés** (alimentation, santé, sport) : instituts de recherche, start-ups, entreprises privées, sociétés technologiques, professionnels de santé, investisseurs publics et privés etc.

Ce marché offre des perspectives de croissance, il reste néanmoins **des défis** à relever pour assurer son développement pérenne :

- la capacité à tenir compte de l'évolution de **la santé et du bien-être** dans le temps ;
- la prise en considération **des préférences alimentaires** des individus ;
- la prise en compte **des choix éthiques** des individus, notamment dans le cadre du partage de données personnelles, en allant plus loin que la **relation patient-personnel** de santé ;
- l'apport d'éléments de **preuve** aux consommateurs ;
- la **réglementation** dans certains pays.

6. L'Alimentation personnalisée est une vaste tendance autour de laquelle les acteurs continuent de réfléchir et de proposer des solutions pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs.



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



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 :

contact@institutforapositivefood.org

Pour ne rien manquer de nos actualités 2023, suivez-nous sur :

 **For A Positive Food**

 **@In_PositiveFood**

 **Institut for A Positive Food**

