

Influencer les habitudes alimentaires durant la journée de travail : le programme européen FOOD entre en action le 6 octobre 2009

Le 6 octobre, salariés, restaurateurs et grand public sont attendus à Paris devant la gare Montparnasse, pour se familiariser avec les bonnes pratiques de l'équilibre alimentaire. Une journée qui marque le coup d'envoi en France de FOOD, le 1^{er} programme européen en faveur de l'équilibre alimentaire auprès des salariés et des restaurateurs.

L'événement, dupliqué dans 5 autres villes d'Europe, sera suivi par des actions ciblées vers les salariés et les restaurateurs jusqu'à fin 2010 avec l'aide des 21 partenaires du programme et avec l'appui du réseau Ticket Restaurant® de Accor Services.

A l'initiative d'un consortium public/privé de 6 pays d'Europe, le programme **FOOD**⁽¹⁾ vise à promouvoir l'accès à une alimentation équilibrée en agissant à la fois sur l'offre des restaurateurs et la demande des salariés. Depuis 6 mois les experts FOOD inventorient et analysent leurs besoins et attentes à travers des enquêtes envoyées à **52 000 employés** et **5 000 restaurateurs** européens et dirigées par le CIRHA⁽²⁾ et le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse.

L'heure est aujourd'hui venue de **déployer auprès des entreprises et des restaurateurs, les premiers outils de communication pour mettre en pratique les recommandations** établies par les experts du programme (cf. Annexe).

Le 6 octobre à Paris : une première journée pour se familiariser avec l'équilibre alimentaire :

En partenariat avec la Mairie de Paris, dans un jardin potager et fruitier éphémère, un bus aux couleurs du programme FOOD propose de 8H00 à 19H00 des animations et outils pédagogiques au public, aux salariés et restaurateurs conviés par Ticket Restaurant® et l'Institut Paul Bocuse. Au programme place Raoul Dautry :

De 8H00 à 11H00 et de 12H30 à 19H00 : des animations interactives

- **Une simulation de surpoids** (veste de 10Kg) : pour comprendre l'impact d'un excès de poids sur les articulations, la difficulté de bouger de monter, de respirer.
- **Mesure du poids et de l'indice de masse corporelle** sur balance à bioimpédancemétrie avec rapport écrit.
- **Les équivalences**: comparaisons de différents produits et de leurs qualités nutritionnelles. Notions de calories/dépenses énergétiques.
- **Comprendre l'étiquetage** : lecture pratique d'une étiquette. Comment reconnaître les produits "santé" ?

De 12H30 à 14H30 : Atelier "Soyez malin, mangez sain"

Des outils au service des restaurateurs et des salariés consommateurs :

Sur 2 ans, FOOD s'est fixé des objectifs ambitieux : informer pour sensibiliser, éduquer par la formation et installer dans les entreprises des politiques efficaces impliquant les **DRH, les syndicats, la médecine du travail**, ou en sollicitant des partenariats extérieurs.

Les premiers outils sont prêts : un **site Internet complet avec forum de discussion (www.food-programme.eu)**, un **DVD de e-learning réalisé avec des chefs européens**, un **guide pour les restaurateurs français**.

D'autres initiatives pédagogiques vont suivre et être adaptées aux besoins selon les pays avec :

- ⇒ **Des formations ciblées, des livres de recette, des affiches, des ateliers de dégustation, des forums, des conseils aux entreprises comme la mise en place de distributeurs automatiques de fruits, etc**

Quelques résultats issus des enquêtes :

Les salariés et restaurateurs européens face à l'équilibre alimentaire

- ⇒ 45% des **salariés** déclarent n'avoir jamais entendu parler d'un programme sur l'alimentation équilibrée mais 70% sont intéressés pour avoir plus d'information.
- ⇒ Pour la majorité d'entre eux, l'information nutritionnelle présente dans les restaurants est peu claire et difficile à comprendre, mais utile.
- ⇒ Pour 50% des salariés, le meilleur moyen pour être sensibilisés à l'équilibre alimentaire, serait de recevoir par email une liste de restaurants près de leur lieu de travail, complétée par des informations nutritionnelles.
- ⇒ Côté **restaurateurs**, 44% constatent une demande croissante pour une alimentation équilibrée, et 90% considèrent qu'ils ont un rôle à jouer dans la santé de leurs clients.
- ⇒ Si la moitié des restaurateurs ont entendu parler d'initiatives sur l'équilibre alimentaire, ils n'en connaissent pas la provenance. Parmi eux, 66% appliquent quelques recommandations.
- ⇒ La majorité des restaurateurs disposent de peu de moyens pour agir (manque de temps et de budget), mais 79% sont favorables à l'arrivée d'un programme spécifique dans leur établissement.
- ⇒ Beaucoup d'entre eux n'associent pas alimentation équilibrée au plaisir de manger.

(1) **Fighting Obesity through Offer and Demand** (Lutter contre l'obésité à travers l'offre et la demande).

(2) Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)

Contact presse : Nathalie Hamelin – Presse Attitude - 01 73 79 50 88

www.food-programme.eu



Accor Services, leader mondial des titres de services prépayés, conçoit et développe pour les entreprises et les collectivités, des produits et services innovants au bénéfice du bien-être individuel et de la performance collective. En délivrant des solutions prépayées sécurisées, Accor Services s'emploie à faciliter la vie des salariés, des citoyens et des consommateurs, tout en répondant aux exigences des politiques sociales et économiques des organisations. Son offre s'articule autour de trois domaines : avantages aux salariés et aux

citoyens, récompenses et motivation et, gestion des frais professionnels. Aujourd'hui, **32 millions de salariés** et **490 000 clients** utilisent les prestations de Accor Services dans **40 pays**.

A travers cette étroite coopération entre secteur public et privé, **Accor Services**, entreprise responsable cherche à mettre à profit ce vecteur unique que constitue le Ticket Restaurant® pour promouvoir des politiques publiques auprès de cibles très spécifiques qui peuvent être difficiles à atteindre. De plus, FOOD s'inscrit totalement dans le programme de développement durable du groupe Accor « Earth Guest », dont l'alimentation équilibrée figure parmi les priorités.

www.accorservices.com - www.accorservices.fr



**INSTITUT
PAUL
BOCUSE** École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

L'Institut Paul Bocuse, école internationale de management spécialisée dans l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires, étend son domaine de compétences à la recherche et l'innovation en créant un Centre de Recherche unique au monde. Sa mission est de redonner à la nourriture sa véritable identité mais aussi de bâtir une vision nouvelle de l'Alimentation en combinant le goût/plaisir, la santé/bien-être et l'économie. En partenariat avec le Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CRNH) et les universités, l'Institut Paul Bocuse associe son savoir-faire à celui des chercheurs dans une véritable approche pluridisciplinaire : nutrition, arts culinaires, évaluation sensorielle, sociologie, psychologie, linguistique, arts de la table,

design, marketing, comportement du consommateur, économie etc. Les 3 missions du Centre de Recherche sont la recherche, la formation et les prestations d'études et de conseil aux entreprises du secteur de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration.

www.institutpaulbocuse.com – service communication : **Béregère Foyard – 04 72 18 02 31 – berengere.foyard@institutpaulbocuse.com**

