



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

**Nom entreprise :**  
Clémantine

**Chiffre d'Affaires (2019) :**  
/

**Effectif (2019) :**

**Pays (siège social) :**  
France

**Site internet :**

[www.formation-clemantine.com/](http://www.formation-clemantine.com/)

**Contact :**

institutdanone@gmail.com

50 boulevard Victor Hugo  
93589 Saint Ouen



## Pour une meilleure alimentation dans les cantines : CLEMANTINE

### CONTEXTE

Des données de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et du Crédoc révèlent que plus **de 7 millions d'élèves français** mangent à la cantine chaque jour.

En France, des **réglementations** strictes imposent une variété des menus pour une bonne **diversification des aliments**. Les données publiées en 2013 dans la revue Public Health Nutrition par H. Thibault montrent que manger à la cantine réduit le risque de surpoids.

L'Institut Danone France lance en 2015 le « projet CLEMANTINE ». Il s'agit de mieux comprendre et agir sur le rôle des interactions sociales à la cantine dans la **transmission du modèle alimentaire**.

### OBJECTIF(S)

- Former le personnel de la cantine à l'impact de leur rôle sur le comportement alimentaire des enfants.
- Identifier les facteurs pouvant agir sur la prise alimentaire des enfants.
- Accroître le bien-être des enfants et celui du personnel des cantines françaises.



### DÉMARCHE

L'Institut Danone France a choisi de travailler sur la dimension sociale de la prise du repas en se concentrant sur la qualité relationnelle qui imprègne ce moment, la relation entre les enfants et le personnel de restauration scolaire.

En ce qui concerne la création du projet CLEMANTINE : Les chercheurs de L'Institut Danone ont identifié plusieurs facteurs pouvant modifier la prise alimentaire des enfants : le bruit, la composition des tables, les phobies alimentaires et le comportement des adultes. Le comité scientifique de **l'Institut Danone France** souhaite démontrer qu'en agissant sur ces critères, il est possible de faire évoluer les choses. Un groupe de travail a été constitué afin d'établir les bases scientifiques indispensables à la réflexion. Ceci a permis d'aboutir sur un programme concret à destination du personnel des restaurants scolaires pour les « **Clés d'une meilleure alimentation à la cantine** ».

En ce qui concerne le contenu du programme : Le programme CLEMANTINE est un kit de formation gratuit destiné à tout le personnel de la restauration scolaire, qu'il travaille en cuisine ou au service des enfants des classes primaires. Ce kit est mis à disposition gratuitement dans les villes qui en ont fait la demande auprès de l'Institut Danone France.

Pour en savoir plus

<http://institutdanone.org/programme-clemantine/presentation-du-projet/>

<http://institutdanone.org/cantine-scolaire/>

## DÉMARCHE (SUITE)

Elle se présente donc sous la forme de modules vidéo courts et ludiques, téléchargeables sur une plateforme dédiée. Le programme est constitué de 4 chapitres :

1. l'alimentation des enfants,
2. la restauration scolaire,
3. le goût des enfants
4. le cadre et les encadrants.

Ces chapitres se composent de **modules de bases** et de **modules de perfectionnement**. Chaque module est complété par une autoévaluation. Quelques exemples de thèmes abordés dans la formation : l'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels des enfants, la formation et l'évolution du goût chez l'enfant, les préférences, les aversions, et les allergies alimentaires de l'enfant.

Cette formation a été réalisée grâce au concours d'experts en restauration scolaire, médecine infantile, nutrition, sociologie, psychologie et communication. Préalablement à son lancement, une phase pilote a été faite en 2016 et 2017. Pour cela, les villes du **Kremlin-Bicêtre, de Meudon, Chemillé en Anjou et Carrières-sur-Seine** ont accepté d'évaluer l'efficacité de la formation et d'apporter les adaptations nécessaires.

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Rôle essentiel que joue le restaurant scolaire dans l'éducation des enfants.
- Pourcentage élevé d'enfants mangeant à la cantine scolaire.
- Gratuité de la formation.
- Recherche du comité scientifique de l'Institut Danone pour créer la formation.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Implication dans la nutrition et la santé de l'Institut Danone depuis 20 ans.</li><li>• Portée de la société Danone et son institut.</li><li>• Originalité du contenu de la formation CLEMANTINE.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amélioration du comportement alimentaire et social dans les cantines.</li><li>• Valorisation de la cantine scolaire française.</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.*

