



Innover pour le Plaisir & la Santé

Des personnes fragiles, aujourd'hui et demain

PRINCIPES FONDATEURS & BILAN 2020-2021





Christophe Dassonville

Président du Groupe Restalliance
Président de l'Institut Nutrition, fondation Restalliance

» Chez Restalliance, notre mission est de vous « **servir par cœur** ». Cette raison d'être est la pierre angulaire qui dirige l'action du groupe et porte l'engagement de ses collaborateurs car nous considérons qu'il est de notre responsabilité de contribuer à bien nourrir les mangeurs fragiles qui nous sont confiés.

C'est avec le souci de mieux les comprendre, d'innover pour préserver le plaisir de manger et favoriser un bon état nutritionnel, que j'ai créée, en février 2020, la Fondation Restalliance, baptisée Institut Nutrition. Parce qu'il y aura demain davantage de « plus de 65 ans » que de « moins de 20 ans », nous plaçons les mangeurs fragiles, âgés, en situation de handicap ou malades, au cœur des projets et travaux de l'Institut Nutrition.

Grâce au travail de cette entité, nous agissons sur le comportement alimentaire de ces populations sensibles, pour l'amélioration des habitudes de consommation de tous et le bien-être de chacun. «

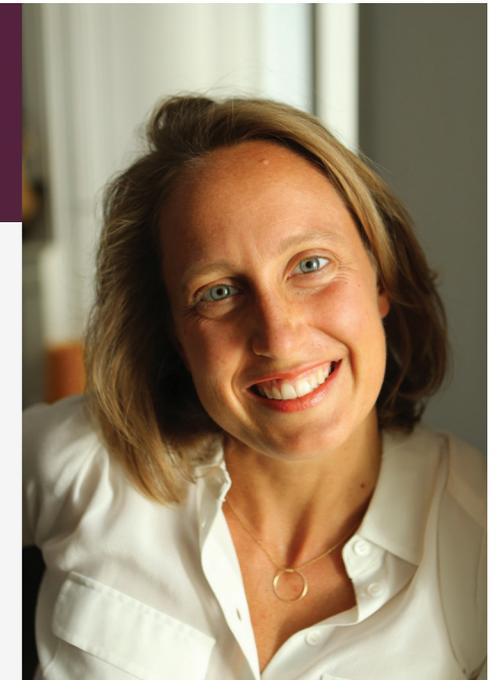
Anno Moreau

Déléguée générale de l'Institut Nutrition

» L'Institut Nutrition entame une nouvelle phase de son action, depuis 2020. Forte d'un nouveau statut, d'une gouvernance partagée avec des experts reconnus du monde de la santé et spécialistes du comportement alimentaire, nous avons défini une mission, au bénéfice des mangeurs : **Innover pour le plaisir et la santé des personnes fragiles, aujourd'hui et demain.**

Au-delà de cette mission qui nous engage, notre philosophie est de contribuer à faire dialoguer les expertises et favoriser la collaboration entre le monde des cuisines, celui des soignants et celui des chercheurs.

Nous voulons inventer avec pédagogie, ardeur et agilité, comment donner aux mangeurs fragilisés par la vie ou l'âge, l'appétit en toutes circonstances ; et à la communauté de soignants qui les accompagnent, les moyens de relever les défis quotidiens d'une bonne alimentation, saine, gourmande et responsable. «



L'essentiel

L'Institut Nutrition est la **FONDATION D'ENTREPRISE** de Restalliance, société de restauration et de services hôteliers spécialisée dans la **SANTÉ**.



“Unique et inédite dans le secteur de la restauration collective, l'Institut Nutrition porte un regard nouveau sur les pratiques alimentaires.”

Anne MOREAU, Déléguée Générale de l'Institut Nutrition

Nous avons à cœur de décloisonner les univers, créer des passerelles pour innover et favoriser la collaboration entre le **monde des cuisines**, celui des **soignants** et celui des **chercheurs**.



UNE FONDATION INÉDITE
**AU SERVICE DU
PLAISIR DE MANGER**
DES MANGEURS FRAGILES



Créée en
février 2020



Plan pluriannuel
de 500 000€



Le **comportement
alimentaire** comme axe
de recherche prioritaire



Prix de l'Institut Nutrition
10 000€

NOTRE MISSION

INNOVER

pour le plaisir et la santé des
personnes fragiles, aujourd'hui
et demain

NOTRE ÉTAT D'ESPRIT

FAVORISER

le dialogue

INSPIRER

la communauté de soignants

Gouvernance partagée



Anne MOREAU

Déléguée Générale de l'Institut Nutrition

CONSEIL ADMINISTRATIF

L'Institut Nutrition est administré par un Conseil d'Administration composé de **6 membres bénévoles** : 2 experts indépendants choisis pour leurs qualifications dans le domaine d'intervention de l'Institut et 4 représentants du Groupe Restalliance.



Christophe DASSONVILLE

Président du Groupe Restalliance
Président de l'Institut Nutrition



Medhi DUTHEIL

Président & fondateur
de Repas Part'âges



Mathilde LECOQ

Directrice Générale
du Groupe Restalliance



Audrey SEGUIN

Responsable Nutrition
du Groupe Restalliance



Cedric TCHENG

Directeur du Pôle Institut
Universitaire de Réadaptation
Clémenceau pour l'UGECAM Alsace



Anne-Catherine VIRET

Directrice Méthode & Qualité
du Groupe Restalliance

CONSEIL SCIENTIFIQUE

Il propose les orientations stratégiques, définit les plans d'actions annuels et organise les groupes de travail nécessaires à sa mise en œuvre. Il soumet ses recommandations au conseil d'administration qui les valide.



Medhi DUTHEIL

Président & fondateur
de Repas Part'âges



Pascale HEBEL

Directrice Pôle Consommation
& Prospective du Credoc



Fabio HOFFMANN

Diététicien & Cuisinier



Claude JEANDEL

Professeur en Gériatrie
Président du CNP de gériatrie



Valerie LANDOLFINI

Orthophoniste à l'Hôpital
Saint Antoine (AP-HP)



Maxime MICHAUD

Anthropologue, Responsable du
pôle Sciences sociales au Centre de
Recherche de l'Institut Paul Bocuse



Pascale QUINON

Diététicienne



Laure SOULEZ-LARIVIERE

Diététicienne, orthophoniste &
formatrice spécialiste des troubles
de la déglutition



Cedric TCHENG

Directeur du Pôle Institut
Universitaire de Réadaptation
Clémenceau pour l'UGECAM Alsace

3 activités concrètes



Soutenir la recherche sur le comportement alimentaire des personnes fragiles

Expérimenter des solutions sur le terrain

Décrypter les évolutions sociétales et **dessiner** les solutions du futur

OBJECTIF 2020-2025

Faire émerger des connaissances nouvelles sur le **comportement alimentaire** des personnes fragiles.

Nos recherches visent à comprendre les **déterminants sensoriels, cognitifs et sociaux** du comportement alimentaire.



“ Nous avons la conviction que le plaisir de manger constitue l'un des pivots du **prendre soin**. ”

Mathilde LECOQ,
Directrice Générale Restalliance
Membre du Conseil Administratif de l'Institut Nutrition



1. Soutenir la recherche



L'Institut Nutrition souhaite faire du **soutien à la recherche** sur le comportement alimentaire des personnes fragiles une priorité.



L'Institut a créé le Prix de l'Institut Nutrition d'une valeur de **10 000€** pour soutenir des **projets de recherche action sur l'alimentation**.

Le prix est ouvert aux Sciences de la vie et de la santé mais aussi aux Sciences humaines et sociales. La Fondation d'entreprise dirige également ses propres projets.



Notre volonté est de **favoriser la mixité** des disciplines qui gravitent autour des comportements alimentaires, pour mieux les comprendre et **partager ses nouvelles connaissances**.

“ À travers son appel à projet et son prix, l'Institut Nutrition cherche à récompenser des projets innovants, basés sur la collaboration entre des structures de terrain et des équipes de recherche. Une approche vertueuse et pertinente. ”

Claire Sulmont Rossé, Directrice de recherche à l'INRAE
Membre du jury du prix de l'Institut Nutrition



2. Expérimenter sur le terrain



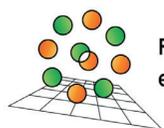
À l'Institut Nutrition, nous avons à cœur d'innover et d'expérimenter « **dans la vraie vie** » pour aider à améliorer les comportements alimentaires des personnes fragiles.



Nos travaux de recherche s'appuient sur la méthodologie **Living Lab**, impliquant pleinement les usagers et incluant une expérimentation en contexte réel.

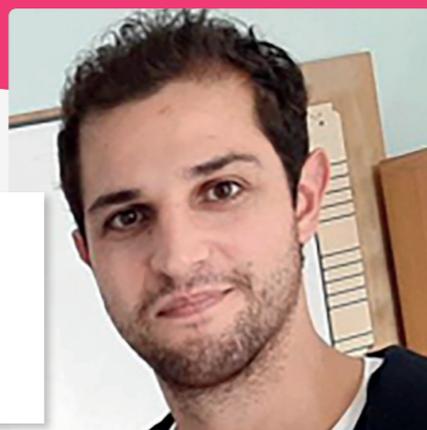


Pour mener cette action, nous avons décidé de créer **l'Institut Nutrition.lab**



Forum des Living Labs
en Santé et Autonomie

Nous sommes adhérents du **Forum Living Lab Santé Autonomie** et nous nous inscrivons dans une dynamique d'innovation ouverte avec une approche authentiquement **participative et citoyenne**.



« En plaçant le mangeur au cœur de ses travaux, l'Institut Nutrition a parfaitement saisi l'importance de l'inclusion en faveur du maintien de l'autonomie et de l'implication des personnes dans leur alimentation. »

Mehdi Dutheil, Président fondateur de l'association Repas'Partage
Membre du Conseil Administratif de l'Institut Nutrition

3. Décrypter les évolutions sociétales



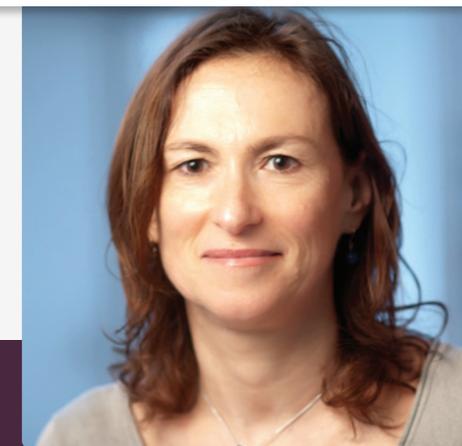
L'Institut Nutrition s'attache à **comprendre et analyser** les tendances actuelles de la société qui viendront impacter, demain, la façon de manger et les attentes des personnes fragiles en matière d'alimentation... !



Nos rapports intègrent l'étude des « **nouveaux comportements** » en relation avec les évolutions sociétales afin d'affiner notre compréhension des enjeux et définir des leviers d'action, pour, in fine **stimuler l'envie de manger** et **favoriser l'état de santé et le bien-être des mangeurs**.

« L'exercice prospectif permet d'explorer collectivement un futur proche et d'en imaginer les conséquences possibles. »

Pascale Hebel, Directrice du pôle Grande Consommation Credoc,
Membre du Conseil Scientifique de l'Institut Nutrition



Nos publications et études sont en lien avec l'actualité et elles sont **disponibles en téléchargement libre**, sur notre site internet.

Les faits marquants 2020 - 2021

LE PRIX DE L'IN

MONTANT : 10 000€



Projet G.L.A.C.E.
Hôpital de Fumel

Faire rimer lien social, plaisir gustatif et stimulation afin de favoriser la réhydratation des personnes âgées



Projet Dysphaging
Hospices Civils de Lyon

Étude de la faisabilité d'un parcours de dépistage et de prise en charge de la dysphagie sarcopénique chez des patients de plus de 70 ans pris en charge en secteur gériatrique ou institutionnel

UN KIT "PARCOURS PRÉVENTION SANTÉ"

Pour insister sur la notion de plaisir et encourager les mangeurs à **se reconnecter avec leurs sensations et leurs souvenirs positifs.**



Le **Parcours Prévention Santé** est une initiative de l'Institut Nutrition et cible particulièrement les personnes âgées de plus de 70 ans, autonomes, habitant en résidences seniors ou à domicile.

Il est composé de **3 ateliers**, portant sur 3 thématiques majeures en matière de santé :



ALIMENTATION



ACTIVITÉ PHYSIQUE



SOMMEIL

OBJECTIFS

- Donner des clés pour un mode de vie plus sain
- Inciter à améliorer certains comportements
- Favoriser le lien social

Les faits marquants 2020 - 2021

LE PROJET VÉGÉSSIME

Avec ce living lab, l'Institut Nutrition a pour objectif de favoriser une **intégration réussie** de plats végétariens gourmands au sein d'institutions s'occupant de **jeunes en situation de handicap.**



UN PLAN D'ACTION CONCRET

JANVIER 2022

Observations & Entretiens sur le terrain

MARS 2022

Restitution & Définition de la problématique

AVRIL 2022

Ateliers de co-création culinaire : jeunes/chefs

MAI 2022

Test et mise en place des recettes créées sur le terrain

AOÛT 2022

Création des livrables : MOOC, guides ...

DÉCEMBRE 2022

Communication & Essaimage

DES PARTENAIRES



LES RENCONTRES DE L'IN

+ de 500 inscrits et + de 10 experts / édition

1ÈRE ÉDITION - 24 NOVEMBRE 2020

3 Tables Rondes

Covid 19 & comportements alimentaires
Psychiatrie nutritionnelle : les perspectives
Pléine conscience & prévention du surpoids

Remise du prix de l'IN 2020

2ÈME ÉDITION - 23 NOVEMBRE 2021

THÈME

«Le mangeur fragile au coeur de l'alimentation durable»

1 Grand témoin - Nicolas BRICAS

2 Tables Rondes

De la fourche à la fourchette
Protéines végétales et plaisir de manger

Remise du prix de l'IN 2021



+ de
5000
vues sur Youtube



Une vidéothèque
de + de
30 vidéos



+ de
130
retombées presse



Un site internet
avec + de
5000 visiteurs



Une communication impactante

UNE COMMUNAUTÉ GRANDISSANTE

in **915** abonnés

tw **736** abonnés

f Une nouvelle
page fan depuis
2022

2 Rencontres de
l'Institut Nutrition → + de **500**
participants
/ édition

4 Webinaires
organisés

5 Infographies

2 Synthèses

1 Newsletter
/ mois



Tous nos documents sont téléchargeables sur
notre site internet : www.institut-nutrition.fr



DES PODCASTS

Véritable galerie de portraits de mangeurs fragiles
et d'experts qui s'engagent pour préserver leur
plaisir de manger.



+ de **500** écoutes

« L'Institut Nutrition a rapidement
saisi l'importance d'instaurer
une **relation de confiance**
avec la presse scientifique et
professionnelle.

Les travaux de qualité de l'IN
inspirent les journalistes et donnent
lieu à des retombées de qualité. »

Diane Galland,
Présidente Vivactis
Public Relations



www.institut-nutrition.fr