

Edenred s'engage en faveur de l'alimentation saine

Edenred, **inventeur de Ticket Restaurant®** et **leader mondial des services prépayés aux entreprises**, imagine et développe des solutions facilitant la vie des salariés et améliorant l'efficacité des organisations. Chaque jour, près de **38 millions de personnes** dans le monde bénéficient des solutions proposées par Edenred dans le domaine de l'alimentation, du transport, de la santé, de la formation, de l'aide à la personne...

Depuis son origine, Edenred contribue au **progrès social** grâce à ses titres de services. Ainsi, avec l'invention de Ticket Restaurant® en 1962, le Groupe a participé à la démocratisation de la pause-déjeuner des salariés, luttant notamment contre les problèmes d'hygiène de l'époque liés à l'usage de la « gamelle ». Puis, suite à l'apparition des problèmes liés à l'obésité dans les pays développés, Edenred a mis à profit son positionnement unique pour véhiculer des messages de santé publique autour de l'équilibre alimentaire.

En structurant son **engagement autour de la démarche « Ideal meal »**, Edenred entend **faciliter l'accès à une alimentation saine et équilibrée à un prix abordable pour l'ensemble de ses publics** internes et externes (clients, bénéficiaires, affiliés). Par cette démarche, Edenred contribue à lutter contre l'obésité, qui a atteint les proportions d'une épidémie planétaire. Selon l'Organisation Mondiale de la Santé, 1,5 milliard d'adultes sont en surpoids soit une personne sur 7, dont 450 millions souffrant d'obésité. Chaque année, 29 millions de personnes meurent des conséquences du surpoids ou de l'obésité.

Parmi les initiatives locales majeures d'Edenred, les programmes « Alimentation & Equilibre », « Avante » et « FOOD » sont les principales réalisations.

En Amérique latine, le programme « Alimentation & Equilibre »



CONTEXTE

Afin de lutter contre l'obésité, Edenred a **créé en 2005** le programme « Alimentation & Equilibre » représenté par la mascotte Gustino. Elaboré **en partenariat avec un comité d'experts** (nutritionnistes, représentants de la restauration,...) qui en assure la validité, le programme est aujourd'hui présent dans **4 pays d'Amérique latine : le Mexique, le Chili, le Venezuela et l'Uruguay.**

OBJECTIF

« Alimentation & Equilibre » est un **programme nutritionnel** qui permet aux bénéficiaires de Ticket Restaurant®, via les restaurateurs affiliés, **d'identifier facilement les plats qui respectent les règles d'une alimentation variée et équilibrée** à l'aide de la mascotte Gustino.

REALISATIONS

Les restaurants adhérant au programme ont, sur leur vitrine, **une vitrophanie à l'effigie de la mascotte Gustino**. Quant aux **plats « Alimentation & Equilibre »**, ils sont rapidement identifiables sur les menus grâce aux gommettes Gustino apposées sur les plats identifiés comme équilibrés.

Le programme a également développé de nombreux **outils spécifiques** pour aider les bénéficiaires parmi lesquels :

- au Chili :
 - o la mise à disposition d'**un nutritionniste d'Edenred** sur le site www.gustino.cl pour répondre aux questions des consommateurs sur l'équilibre alimentaire,
 - o **une étude** menée en 2011 par Edenred et l'INTA (« Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos ») auprès d'une centaine de salariés et de 15 restaurants. Après avoir formé les deux cibles aux principes de Gustino, l'étude a montré que la demande de plats équilibrés avait augmenté de 60% et que l'indice de masse corporelle des salariés suivis avait baissé de 13%. L'échantillon de cette étude a ensuite été élargi en 2012 et a permis d'augmenter la notoriété du programme et de son contenu de 68% sur l'échantillon formé,
- en Uruguay : **des sessions de formation auprès des salariés** organisées par la filiale d'Edenred depuis 2008. Au total, ce sont 500 salariés qui ont ainsi été formés,
- au Mexique : **une course à pied** pour montrer l'intérêt du sport dans un mode de vie équilibré. La première édition a réuni près de 1000 participants à Mexico.

Au Brésil, le programme Avante



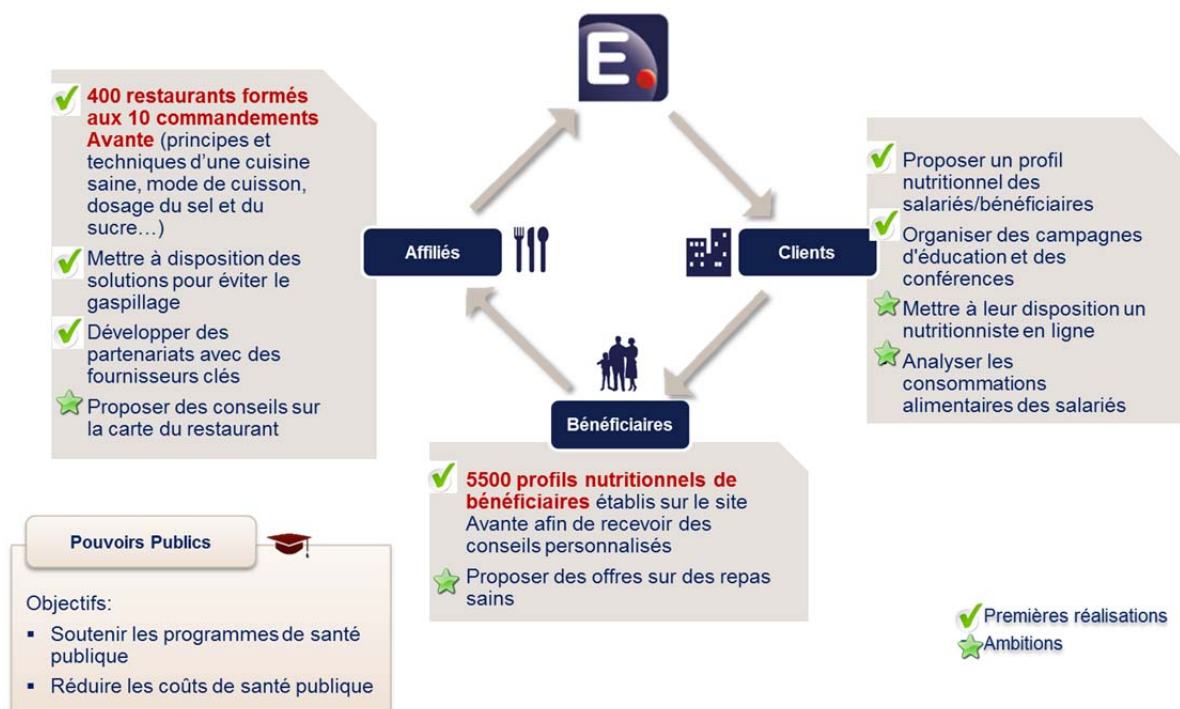
CONTEXTE

Au Brésil, 15,8% de la population souffre d'obésité et 48,5% est en surpoids¹, un taux en augmentation de 1% par an depuis 2006. **La lutte contre l'obésité** est donc devenue un enjeu majeur dans ce pays, où les coûts de santé pour les pouvoirs publics augmentent de plus de 200 millions d'euros par an.

OBJECTIF

Edenred Brésil a lancé en 2012 le programme « Avante » dans le but de **sensibiliser et former ses clients, ses affiliés et ses bénéficiaires à l'alimentation équilibrée et au respect de l'environnement.**

AMBITIONS ET PREMIERES REALISATIONS



¹ D'après une étude du ministère de la santé brésilien, publiée en avril 2012.



CONTEXTE

FOOD est né en 2008, sous forme de **projet pilote**, en réponse à un appel à propositions de la Commission européenne dans le cadre de son programme de santé (DG SANCO - santé et consommateurs). Cet appel portait sur la lutte contre l'obésité et les inégalités d'accès à une alimentation équilibrée. En avril 2011, fort de son succès, le pilote a été reconduit sous forme d'un **programme à long terme**. Il est mené par un partenariat public-privé constitué en Consortium et composé d'autorités publiques de Santé, de nutritionnistes, d'universités et des filiales d'Edenred dans chaque pays participant.

8 pays européens participent actuellement au programme : la France, la Belgique, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la Suède, la République tchèque et la Slovaquie.

OBJECTIF

En agissant conjointement avec les restaurateurs et les salariés consommateurs, le programme **FOOD** « *Fighting Obesity through Offer and Demand* » cherche à **influencer positivement les habitudes alimentaires durant la journée de travail et à agir à la fois sur l'offre et sur la demande** en :

- incitant les restaurateurs à améliorer la qualité nutritionnelle de leur offre en proposant des menus et plats équilibrés,
- informant les salariés pour qu'ils puissent mieux comprendre et agir sur leur alimentation.

REALISATIONS

De nombreuses actions de sensibilisation ont ainsi été menées dans les pays auprès des salariés au sein de leur entreprise et des restaurateurs : formations, campagnes de sensibilisation avec diffusion de posters, de guides pratiques adaptés à chaque cible, envoi de newsletters, site web paneuropéen... Au total, ce sont plus de **150 outils de communication** qui ont été créés, **4,2 millions de salariés**, **185 000 entreprises** et **352 000 restaurants sensibilisés**.

Pour les restaurateurs, des recommandations ont été conçues afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des plats proposés :

- privilégier les modes de cuisson sans matière grasse (vapeur, rôtisserie, grillade),
- ne pas mettre de salière sur la table (Belgique),
- proposer les plats en deux portions (Italie),
- élargir l'offre de salades/crudités, notamment assaisonnées à l'huile d'olive ou de pépins de raisin (République tchèque),
- identifier clairement les plats les plus sains de la carte (Espagne),
- utiliser « le modèle du plateau » pour informer sur la composition d'un repas équilibré (Suède)...

Côté salariés, plusieurs conseils ont également été formulés :

- limiter la consommation de matières grasses et privilégier les huiles végétales,
- remplacer les graisses saturées (qui augmentent les risques cardio-vasculaires) par des graisses insaturées, comme l'huile d'olive,
- manger au moins cinq portions de fruits et légumes par jour,
- choisir un dessert à base de fruits frais en alternance avec un produit laitier...

En République tchèque, Edenred a lancé l'**application « Ticketka »** - moteur de recherche qui permet de localiser rapidement les restaurants du réseau FOOD. En complément de l'application, « Ticketka » a développé un site internet sur lequel les utilisateurs peuvent renseigner leurs habitudes alimentaires et certaines données personnelles afin de recevoir des conseils réguliers adaptés à leur profil.

Au Portugal, Edenred a publié un **livre intitulé Alimentação Inteligente** (« Manger malin en dépensant moins ») en collaboration avec le ministère de la santé qui donne conseils, recettes, bons plans pour adopter une alimentation plus équilibrée tout en préservant son pouvoir d'achat.