

Programme européen FOOD, Fighting Obesity through Offer and Demand

Objectif(s)

Le programme FOOD vise à promouvoir une alimentation équilibrée durant la journée de travail, en agissant à la fois sur l'offre et sur la demande : il vise à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre et à faciliter le choix du consommateur, en lui proposant des clés pour comprendre et agir.

Les deux objectifs principaux sont :

- ✓ Informer les employés dans le but de les aider à améliorer leur alimentation
- ✓ Sensibiliser et inciter les restaurateurs à **proposer** des menus équilibrés

Descriptif

Les missions de ce programme sont de :

- ✓ Evaluer les besoins et les attentes des travailleurs et restaurateurs en matière d'information nutritionnelle
- ✓ Collecter les recommandations des experts après l'analyse des besoins
- ✓ Utiliser ces recommandations pour développer des outils de sensibilisation et de communication adaptés aux cibles et aux spécificités culinaires des pays membres
- ✓ Adapter l'offre des restaurateurs à la demande des consommateurs
- ✓ Faciliter l'accès à une information détaillée

Population

- ✓ les restaurateurs commerciaux (7,4 millions)
- ✓ Les salariés qui sortent déjeuner (500 000)

Porteur de l'intervention

Edenred est le coordinateur, entouré d'un consortium de plusieurs partenaires publics et privés, dans 10 Etats européens - Contacts sur le site Internet européen du programme FOOD

Outils d'évaluation

- Questionnaire compréhension et attentes des salariés, perception des messages de communication
- Grille d'observation et d'entretien qualitatif auprès des restaurateurs
- Questionnaire du baromètre salariés
- Questionnaire du baromètre restaurateurs

Lien utile

<http://www.food-programme.eu/fr>