



Les repas servis à l'école peuvent améliorer la santé des enfants

[résumé]

- Les repas servis à l'école peuvent aider les enfants à adopter un mode de vie sain
- Ajinomoto Vietnam Co., Ltd (« Ajinomoto Vietnam ») lance un projet d'accompagnement des repas scolaires reposant notamment sur des logiciels d'aide à la composition de repas équilibrés.
- Cela constitue une nouvelle grande étape dans les projets de repas scolaires au sein des pays d'Asie

Il est aujourd'hui largement reconnu que les repas servis dans les cantines scolaires peuvent améliorer la santé des enfants scolarisés. Dans les pays occidentaux, les gens sont pleinement conscients de l'importance de proposer des repas sains aux écoliers. Ainsi, en France par exemple, où le déjeuner constitue le repas principal de la journée, les écoles veillent à la qualité des repas servis le midi.

En Asie également de nombreuses écoles proposent des repas à leurs élèves. Les repas servis à l'école sont très appréciés car ils libèrent les parents et tuteurs de la préparation quotidienne des repas de midi. Au Vietnam, les repas scolaires sont très populaires car la plupart des parents travaillent. Néanmoins, les repas servis dans les cantines du pays n'étaient pas considérés comme très équilibrés d'un point de vue nutritionnel. De plus, les écoles ne disposent pas de nutritionnistes qui élaborent des menus adéquats.

Partant de ce constat, Ajinomoto Vietnam a lancé un projet visant à fournir des menus aux écoles où les enfants souffraient de malnutrition accentuée par un manque de personnel spécialisé dans la nutrition et de connaissances de la science nutritionnelle. [Ajinomoto Co., Inc.](#) (« Ajinomoto Co. ») au Japon est la maison-mère d'Ajinomoto Vietnam, et bénéficie d'une riche expérience dans le domaine de l'alimentation. Ajinomoto Co. entretient également d'excellentes relations avec les nutritionnistes, tout en jouissant d'une grande expérience dans la fourniture de menus aux établissements hospitaliers et aux acteurs de la restauration.

« Il était essentiel d'apporter un changement radical dans les repas scolaires au Vietnam », déclare Hiroharu

Motohashi, actuel Directeur général adjoint de la division produits alimentaires au sein d'Ajinomoto Co. « Les repas scolaires souffraient de carences sur le plan de l'équilibre nutritionnel. Il n'y avait pas suffisamment de micronutriments, alors que l'on trouvait des glucides en grande quantité. Les lipides, les glucides et les protéines dans les aliments doivent être équilibrés et correctement proportionnés, en particulier pour les enfants. »

■ Les enfants apprécient les déjeuners nutritifs et équilibrés



Ajinomoto Co. a invité au Japon les responsables du Vietnam et a présenté le système japonais de repas scolaires, qui est en vigueur depuis les années 1940. Ce système est connu pour avoir amélioré l'état de santé général des enfants au sortir de la guerre. Le système de gestion pour une nutrition équilibrée a été l'un des aspects les plus marquants pour les invités vietnamiens.

Les autorités vietnamiennes et Ajinomoto Vietnam ont lancé le projet de repas scolaires en 2012. Il a tout d'abord été déployé à Hô-Chi-Minh-Ville, le cœur économique du Vietnam. Quelques 213 écoles élémentaires ont pris part à ce projet. Ajinomoto Vietnam a élaboré un plan directeur pour les repas servis à l'école avec des menus non répétitifs pendant 40 jours et a formulé des suggestions au personnel en cuisine pour minimiser les temps de cuisson. En 2015, le projet a été porté à plus grande échelle. Depuis son lancement en 2012, d'autres villes ont rejoint le projet, telles que Da Nang (2013), Hai Phong (2014) et Hanoï (2015).

■ Les enfants apprennent la nutrition à l'école



« Il est à présent temps d'ouvrir un nouveau chapitre », déclare M. Motohashi, ancien Directeur général d'Ajinomoto Vietnam, qui a joué un rôle majeur.

« Nous avons mis au point un logiciel que les enseignants peuvent utiliser pour confectionner des menus quotidiens depuis leur ordinateur à l'école. Le personnel en cuisine peut préparer les plats en conséquence. »

■ Les enseignants choisissent les menus quotidiens en utilisant le logiciel



Il y a 120 menus prédéfinis disponibles, avec plus de 360 plats non répétitifs qui sont tous variés, délicieux et très bien équilibrés d'un point de vue nutritionnel. Les écoles peuvent élaborer leurs menus en choisissant les menus prédéfinis ou en associant des plats disponibles pour créer de nouveaux menus. Le logiciel sert de calculatrice, permettant de vérifier le pourcentage de protéines, de lipides et de glucides, ainsi que les calories et la teneur en sel. Il indique aussi la quantité appropriée d'ingrédients en fonction du nombre d'élèves.

Aujourd'hui, pas moins de 2 900 écoles vietnamiennes participent au programme. « J'ai rencontré des responsables qui souhaitent utiliser le logiciel pour leurs propres repas à la maison. C'est à ce moment-là que nous avons ouvert la voie à une nouvelle ère. »

Cet épisode peut fournir à Ajinomoto Vietnam de nombreuses opportunités, comme la mise en ligne d'un site Web pour la cuisine à la maison où les utilisateurs peuvent consulter des menus quotidiens. Qui plus est, « vous pouvez calculer l'équilibre nutritionnel et créer des recettes spécifiques pour votre famille », explique M. Motohashi, qui poursuit en indiquant que très prochainement les utilisateurs pourront commander directement des produits en un clic sur le site Web.

« Je pense que ce concept pourrait constituer une pratique exemplaire parmi les efforts entrepris par les pays asiatiques pour améliorer le profil nutritionnel des repas servis dans les écoles. Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd. a lancé des améliorations des repas scolaires avec les gouvernements en utilisant différents scénarios,

Eat Well, Live Well.



et d'autres filiales en Asie commencent également à envisager l'amélioration des repas scolaires. Il sera peut-être possible d'étendre le programme encore plus loin, dans d'autres régions telles que les États-Unis et l'Europe », conclut M. Motohashi.

D'autres photos officielles du projet de repas scolaires peuvent être téléchargées depuis l'adresse URL ci-dessous.

Adresse URL : <https://www.dropbox.com/sh/jm0i97jfrf7xon/AAC70dJGXpb5U2Ef0ZLID3jea?dl=0>

※ Veuillez vous abstenir d'utiliser ces photos pour toute autre finalité que celle de faire référence à la newsletter d'Ajinomoto Co. Toute utilisation secondaire des photos est également strictement interdite.

À propos d'Ajinomoto Co., Inc.

Ajinomoto Co. est un fabricant mondial d'assaisonnements, de denrées alimentaires transformées, de boissons, d'acides aminés, de produits pharmaceutiques et de produits chimiques spécialisés de haute qualité. Depuis plusieurs décennies, Ajinomoto Co. contribue à la culture alimentaire et à la santé humaine à travers l'application d'un large éventail de technologies liées aux acides aminés. Aujourd'hui, la société s'implique de plus en plus dans les solutions visant à améliorer les ressources alimentaires, la santé humaine et le développement durable mondial. Fondée en 1909 et aujourd'hui présente dans 35 pays et régions, la société Ajinomoto Co. a réalisé un chiffre d'affaires net de 1 150,2 milliards de yens (10,36 milliards de dollars) au cours de l'exercice 2017. Pour en savoir plus sur Ajinomoto Co. (TYO : 2802), rendez-vous sur www.ajinomoto.com.