



# DOSSIER DE PRESSE

LE TRAIN   
 SAVEURS  
& SANTÉ   


**Découvrons comment bien manger pour mieux vivre**

Dans toute la France du 5 au 23 octobre 2016

[www.trainsaveurssante.fr](http://www.trainsaveurssante.fr)

[www.train-saveurs-et-sante.ag2rlamondiale.fr](http://www.train-saveurs-et-sante.ag2rlamondiale.fr)

#TrainSaveursSanté



# SOMMAIRE

L'EXPOSITION	3
ÉDITOS	6
BIENVENUE À BORD DU TRAIN SAVEURS & SANTÉ	9
LE PARCOURS DU TRAIN	14
SUIVRE LE TRAIN	15
AG2R LA MONDIALE, PARTENAIRE PRINCIPAL DU TRAIN SAVEURS & SANTÉ	16
UN TRAIN SOUS HAUT PATRONAGE	19
LES PARTENAIRES	20
LES PARTENAIRES MÉDIAS	39

# L'EXPOSITION

## **LANCEMENT DU TRAIN SAVEURS & SANTÉ**

**SNCF et AG2R LA MONDIALE lancent le Train Saveurs & Santé**, un événement qui répond à une préoccupation majeure des Français : comment bien manger pour mieux vivre ?

D'après une étude Ipsos, il y 7 ans, ils n'étaient que 52 % à se dire inquiets à propos des effets de l'alimentation sur leur organisme. Aujourd'hui, ce sentiment s'est généralisé : nous savons qu'une bonne alimentation contribue à une meilleure santé et par conséquent, à une meilleure qualité de vie ainsi qu'à l'allongement de l'espérance de vie.

Mettre de la saveur dans son assiette et prendre soin de sa forme physique n'est pas incompatible. Bien au contraire ! Déguster des plats mijotés est à la fois une source de plaisir pour nos papilles et un bienfait pour notre capital santé. Le Train Saveurs & Santé qui sillonne la France du 5 au 23 octobre 2016 à travers 17 étapes, constitue une occasion unique d'apprendre à concilier les deux en toute simplicité.

Monter à bord du Train, c'est faire un véritable voyage à travers les sens et les saveurs. Chercheurs, artisans et producteurs locaux sont nos guides. Bien plus qu'un lieu d'exposition, le Train Saveurs & Santé est une destination découverte. Il propose de découvrir ou redécouvrir, dans un esprit ludique et pédagogique, les bénéfices d'une alimentation « de la terre à l'assiette » sur notre organisme. Mettant à l'honneur l'exceptionnel patrimoine culinaire français et la richesse des savoir-faire de nos régions, le Train est le rendez-vous incontournable de la vitalité gourmande dans toute la France. Les professionnels de l'alimentaire, garants de nos savoirs en matière d'art culinaire, partageront les recettes et secrets des saveurs de la cuisine française. Des partenaires scientifiques et professionnels de santé mobilisés autour de la question du manger bien, manger sain, manger bon pour mieux vivre seront également à bord. Ils aborderont des sujets tels que le fonctionnement du goût et les mécanismes de la dégustation. Parmi eux, **un partenaire scientifique de 1<sup>er</sup> rang, le Ministère de l'Éducation, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, accompagné de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) et de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm)**. 19 partenaires d'horizon divers et de grands Chefs sont également associés à l'événement.

**Les 19 partenaires, au côté d'AG2R LA MONDIALE, de la SNCF, du Ministère de l'Éducation, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, de l'Inra et de l'Inserm :**

ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), ATMOSPHERE DIFFUSION, CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail), CONFÉDÉRATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE, EMILIO ROBBA, FONDATION PiLeJe, IRFO (Institut des Rencontres de la FORMe), LA FERME DES COSSONNIÈRES, LABORATOIRES LEHNING, LIEBHERR, L'INSTANT CRU, LUCIBEL, MICHELIN, PALAIS DES THÉS, RELAY, SNCF GARES & CONNEXIONS, SNCF RESTAURATION FERROVIAIRE, SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE CARDIOLOGIE, UFSBD (Union Française pour la Santé Bucco-Dentaire).

**Les grands Chefs :**

Mathieu Pacaud, Éric Frechon, Sylvestre Wahid, Guy Savoy, Thierry Marx, Michel Sarran, Adeline Grattard, Gilles Epié.  
Et Hervé This, physico-chimiste, inventeur de la cuisine moléculaire.

**Les professionnels de santé :**

Le Professeur Jean-Philippe Derenne, le Professeur Yves Juillièrre, le Docteur Frédéric Saldmann.

Le Train Saveurs & Santé est une destination découverte itinérante, interactive, ludique, gourmande et pédagogique qui stimulera vos sens tout en vous informant sur comment bien manger pour mieux vivre. De plus, le Train accueillera un espace exceptionnel dans le cadre des arts de la table : la Vaisselle et les Carnets de l'Élysée. Pincés à asperges, fourchettes à melons, verrerie, assiettes issues des services de Napoléon III, du Général de Gaulle ou de personnalités actuelles, sont autant de pièces qui raviront l'œil et sensibiliseront les papilles.

Le Train démarre son parcours le 5 octobre à Paris gare de Lyon Voie M, Place Louis Armand 75012 Paris et sera accessible au public de 10h30 à 18h30.

**À SAVOIR**

Prolongez l'expérience avec la 25<sup>e</sup> édition de la Fête de la science du 8 au 16 octobre dans toute la France. Organisée par le Ministère de l'Éducation, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, elle présentera une exposition ludique,

gourmande et interactive sur le thème « la science a du goût » autour des aliments, du plaisir de manger et de la santé. Objectif : mieux appréhender les liens de causalité entre notre alimentation et notre santé, de l'assiette au cerveau.

## LE PROGRAMME DES CONFÉRENCES DU 5 OCTOBRE

### 11h00 - 11h45

L'atelier du chocolat et l'histoire du chocolat avant son entrée en magasin, par Carine Dhers, chocolatier et fondatrice du site [www.lejardinchocolate.fr](http://www.lejardinchocolate.fr)

### 14h00

Sénior saveurs ou santé ? Perspective du marché des produits alimentaires pour les séniors, par Laurence Écobichon, Directeur mécénat, marketing et communication à La Salle Beauvais

### 15h00

Alimentation santé, par Cécile Rauzy, de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)

### 16h00 - 16h45

Ebook - Santé Alimentation, par Gérard Boivin, ancien Directeur général des Fromageries Bel, et Karin Boras, conférencière et consultante en économie durable

### 17h00

Je me sens bien dans mon assiette ! Par la Fondation PiLeJe

# ÉDITOS



## **Michel Fremder**

Président de Trains Expo Événements SNCF

### **Ce train exposition est le 283<sup>e</sup>, quel sentiment avez-vous, puisque vous étiez déjà là en 1973, lors du 1<sup>er</sup> train de ce type mis sur rails par la SNCF ?**

À la fois une grande fierté, et une certaine nostalgie, bien sûr ! Fierté de voir un concept toujours en vogue, voire même retrouver un second souffle, alors qu'il a été conçu par Claude Picard, voici plus de 40 ans.

Nostalgie, parce que, pour avoir été là en effet dès l'origine, je me dis que c'est bientôt mon équipe qui va réaliser des Trains que j'aurais rêvé de créer.

### **Quels sont ces trains dont vous rêvez ?**

Ce Train Saveurs & Santé est l'un d'eux, justement.

Un thème ludique, et pourtant ô combien sérieux. La gastronomie c'est la table !

Un des patrimoines de la France, et c'est l'un des sujets sur lesquels chacun peut se retrouver. À condition toutefois que le plaisir qu'elle suscite puisse se développer dans l'harmonie de la santé.

Après les nombreux Trains réalisés sur les thématiques liées à la santé (Sida, Cancer, Génome, Alzheimer par exemple...) pouvoir associer les deux thèmes « saveurs » et « santé », unis pour développer le plaisir, c'était le pari à relever.

### **Et les autres trains à venir ?**

Outre les trains déjà programmés comme le Train pour l'Emploi et l'Alternance et le Train des Outre-Mer... je souhaiterais voir se réaliser le 2<sup>nd</sup> Train de la Télévision, que nous souhaitons faire rouler de concert avec Le Tour de France cycliste.

Et puis, après avoir fait le Train du Cinéma voici des années, je rêve de voir se monter un Train du Théâtre... Le décor est déjà bâti dans ma tête, mais....

À suivre !



## **André Renaudin**

Directeur général d'AG2R LA MONDIALE

### **Les thématiques de ce Train, « saveurs » et « santé », ne sont-elles pas éloignées de votre cœur d'activité, l'assurance de personnes ?**

AG2R LA MONDIALE est le 3<sup>e</sup> acteur de l'assurance-santé en France. La santé est donc un sujet sur lequel nous sommes très impliqués et dont nous faisons une priorité. Étroitement associée aux notions de vitalité, de forme et de bien-être, elle s'affirme comme une préoccupation majeure des Français. La meilleure preuve de leur grand intérêt réside dans l'explosion des sites et des applications digitales dédiés. Nous prenons collectivement conscience de la nécessité d'être acteur de notre forme. En d'autres termes, chacun de nous est désormais persuadé qu'il faut « prévenir plutôt que guérir ». Chez AG2R LA MONDIALE, cela fait très longtemps que nous en sommes conscients. À ce titre, nous nous engageons, depuis de nombreuses années déjà, dans des actions fortes de sensibilisation et de prévention santé ciblées à destination de nos différents publics qu'ils soient particuliers (actifs et retraités), entreprises ou branches professionnelles. Notre objectif est de les adapter au mieux aux besoins de chacun en fonction de l'âge - le capital santé ne s'entretient pas de la même manière à 20 ans qu'à 70 ans - et de l'activité professionnelle - selon les métiers, nous sommes en effet plus ou moins exposés à certains risques. Le message que nous souhaitons faire passer est que, quelle que soit sa situation, il est possible d'entretenir sa forme et son bien-être. Avec le Train, nous allons encore plus loin puisque nous nous lançons dans une campagne grand public !

### **L'engagement d'AG2R LA MONDIALE pour la santé est clair. Mais pourquoi lui allier la thématique « saveurs » ?**

L'un des principaux leviers permettant d'améliorer sa santé est l'alimentation. Saviez-vous que plus de 80% des Français apprécient de cuisiner ? Cela permet de faire des repas sains, équilibrés et variés tout en restant gourmands. La majeure partie d'entre nous privilégie les produits locaux que nous jugeons plus savoureux. C'est très révélateur ! Il y a une forme de retour aux sources, une volonté de consommer des produits « de la terre à l'assiette » issus de nos terroirs.

Chez AG2R LA MONDIALE nous ne pouvons qu'encourager cette tendance qui contribue à promouvoir les savoirs et les savoir-faire de chacune de nos régions. Nous sommes historiquement très ancrés dans tous les territoires en France, et sommes soucieux de les faire rayonner dans le respect de leurs identités. La gastronomie constitue incontestablement un élément clé de notre patrimoine culturel qu'il faut préserver. Ce sont les professionnels des métiers de bouche et de l'alimentaire qui sont les garants de la transmission de cette « excellence » française en matière d'art culinaire. En tant qu'interlocuteur privilégié de ce secteur d'activité en matière de protection sociale et patrimoniale, nous les accompagnons au quotidien. Nous sommes donc très bien placés pour constater

l'engagement et la passion de ces femmes et de ces hommes pour leurs métiers. Le Groupe participe donc aussi tout naturellement et activement à toutes les initiatives qui visent à mettre ces professionnels à l'honneur.

### **En conclusion, que diriez-vous pour convaincre chacun de nous de visiter l'exposition ?**

Je dirais tout d'abord que l'originalité de cet événement mérite à elle seule le déplacement. Ce n'est pas tous les jours qu'un train tel que celui-ci passe dans votre région ! C'est l'occasion de passer un moment convivial et ludique tout en apprenant à préserver votre bonne santé. Venez nombreux !



#### **Docteur Frédéric Saldmann**

##### **« Saveurs » et « santé » sont-elles vraiment deux notions compatibles ?**

« Saveurs » et « santé » sont des termes a priori qui peuvent paraître totalement contradictoires. La gastronomie en particulier évoque le plaisir débridé allant jusqu'aux excès qui vont nuire à la santé. Mais justement les dernières découvertes scientifiques prouvent le contraire.

Les télomères sont de petits manchons qui se trouvent à l'extrémité de nos chromosomes. Plus ils sont longs, plus on vit longtemps en bonne santé. Plus ils sont courts plus la vie est courte. Ils donnent non pas notre âge chronologique, mais notre âge biologique. Ils donnent le temps qui reste à vivre. Cette découverte a été récompensée par trois prix Nobel en 2009. La bonne nouvelle c'est que l'on peut allonger ces télomères en augmentant le bien-être et ceci en moins d'un an.

Ils sont donc des marqueurs de notre bien-être qui nous indiquent aussi indirectement notre niveau de bonheur.

La gastronomie justement fait partie intégrante de la joie de vivre, du plaisir et du bonheur. C'est un véritable élixir pour nos cellules. Cependant, la gastronomie est vécue comme exceptionnelle, et réservée aux grandes occasions. Elle est rarement intégrée dans la vie de tous les jours. Or, il se trouve que justement la haute gastronomie est le plus souvent très saine. Elle valorise les produits naturels, leurs permettant de très belles expressions par des temps de cuissons très précis, le choix d'épices et d'herbes qui permettent de sublimer le goût sans les calories.

Cette gastronomie commence doucement à initier sa présence dans le quotidien, définissant ainsi un nouvel art de vivre. Le train Saveurs & Santé ouvre pour la 1<sup>re</sup> fois au monde cette nouvelle voie qui nous conduira au bonheur et à une vie longue en bonne santé.



# BIENVENUE À BORD DU TRAIN SAVEURS & SANTÉ

## UN TRAIN VISIBLE PAR TOUS...

L'arrivée en gare du Train Saveurs & Santé ne passera pas inaperçue puisqu'il sera habillé aux couleurs de l'événement. De plus, il sera annoncé par voie d'affichage dans chacune des villes-étapes et quotidiennement dans la presse régionale.

## ...ET GRATUIT POUR TOUS

Accessible gratuitement à chaque étape, le Train Saveurs & Santé, plus long que deux TGV (près de 350 m), sera ouvert de 10h30 à 18h30. Les visiteurs pourront exercer leurs 5 sens, en suivant un fil conducteur qui les guidera au travers des subtilités de la gastronomie, en passant par les arts culinaires tout en découvrant, ou en confirmant, les bases et grands principes d'un bon équilibre alimentaire pour une meilleure santé. Ce parcours initiatique sera jalonné de quiz... récompensés par des cadeaux.

## UNE SCÉNOGRAPHIE SUR-MESURE

Le Train Saveurs & Santé proposera de nombreuses activités dans les voitures et sur les quais autour de ces 2 thématiques. Il sera composé de 7 voitures, 6 voitures thématiques et 1 voiture dédiée aux conférences dont les intervenants changeront tous les jours.

### Voiture 1



### Voiture 2



### Voiture 3



### Voiture 4



### Voiture 5



### Voiture 6



## Voiture 1

1

Conçue comme une véritable cuisine, la voiture 1 permettra de découvrir les différentes recettes des terroirs français ainsi que l'ensemble des métiers autour de l'alimentaire. Un jeu sera proposé et les gagnants se verront remettre un cadeau.



## Voiture 2

2

La voiture 2 sera un voyage dans le monde des vins, de sa production à sa conservation. Un atelier boulangerie permettra également d'apprendre à faire un petit-déjeuner et un goûter équilibrés « à la française ». De plus, un espace présentera les prestations culinaires de SNCF Restauration ferroviaire.



### Voiture 3

3

La voiture 3 fera découvrir les secrets du goût et des saveurs au travers d'espaces digitaux mais aussi de présentations autour des traditions culinaires françaises.



### Voiture 4

4

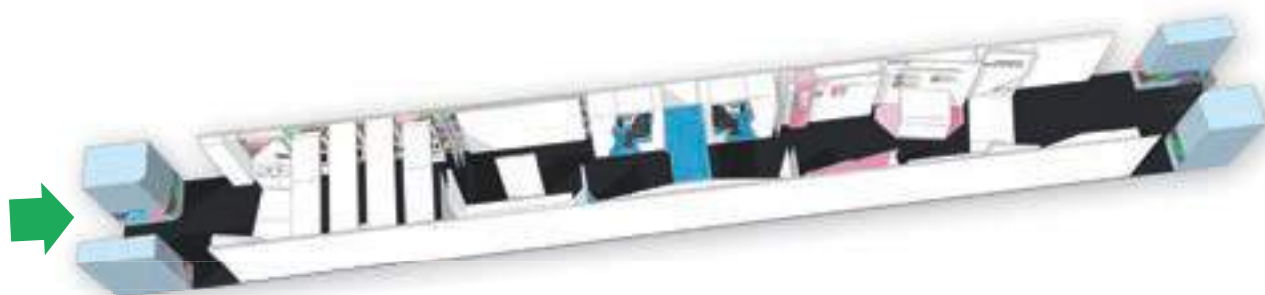
Avec les espaces « Cerveau » et « Équilibre alimentaire », la voiture 4 sera animée par des activités interactives et dynamiques autour des sens à l'épreuve de la dégustation ! Ce sera l'occasion également de comprendre le rôle joué par l'alimentation pour entretenir sa forme.



## Voiture 5

5

Les ateliers de la voiture 5 donneront l'opportunité d'analyser et de corriger ses habitudes alimentaires, d'apprendre les bons gestes pour préserver et améliorer sa santé.



## Voiture 6

6

La voiture 6 permettra de bénéficier de conseils et recommandations sur le mode de vie à adopter pour un bon fonctionnement de notre organisme, notamment grâce aux nombreuses vertus des fruits et des plantes.



La voiture 7 accueillera les conférences-débats animées chaque jour par des professionnels sur les deux thèmes forts du Train, qui permettront de mettre en évidence la compatibilité évidente entre « saveurs » et « santé ».

#### Quelques exemples de conférences :

- Sénior saveurs ou santé ? Perspective du marché des produits alimentaires pour les séniors
- Naturopathie et Alimentation - Santé, Équilibre, Saveurs et Plaisirs au quotidien
- Bien se nourrir avec un petit budget
- Alimentation et santé cardiovasculaire : démêler le vrai du faux
- Plantes sauvages et santé, de belles fleurs à croquer
- Les bienfaits du petit-déjeuner et du goûter
- Alimentation, environnement et risque cardiovasculaire
- Bien manger pour vivre longtemps et en bonne santé
- Comment allier déjeuner d'affaire et santé ?
- Âge, sexe et prévention cardiovasculaire
- Histoire de l'alimentation

### LES QUAIS SERONT À L'IMAGE DU TRAIN AVEC DES ANIMATIONS DESTINÉES AUX VISITEURS

Un marché avec des étals sera installé sur les quais. Dédié aux partenaires d'AG2R LA MONDIALE, les produits des régions seront présentés et proposés à la dégustation.



Les visiteurs auront aussi le loisir de « pédaler solidaire », deux vélos fixes seront installés et chaque coup de pédale permettra de contribuer à faire progresser le compteur au profit de l'Institut Pasteur, 1 kilomètre parcouru = 1 euro reversé.



# LE PARCOURS DU TRAIN

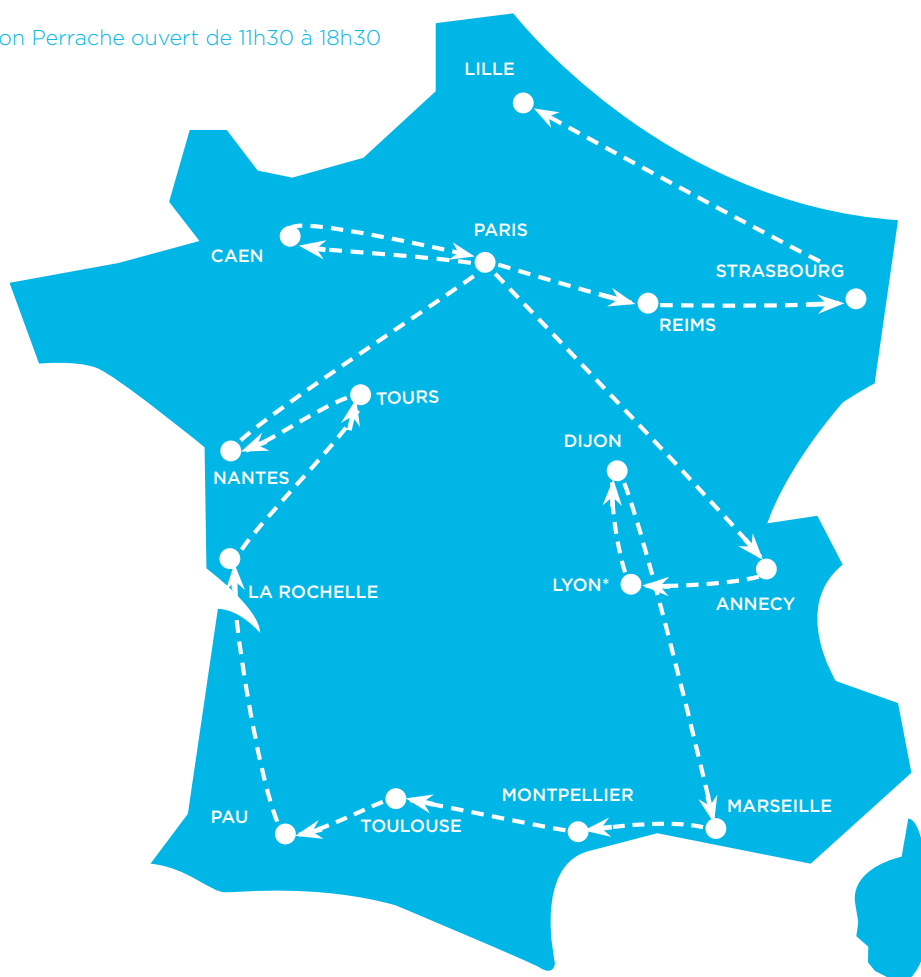
## 17 étapes dans toute la France :

- Mercredi 05/10 : Paris Lyon
- Jeudi 06/10 : Annecy
- Vendredi 07/10 : Lyon Perrache\*
- Samedi 08/10 : Dijon
- Dimanche 09/10 : Marseille St Charles
- Lundi 10/10 : Montpellier
- Mardi 11/10 : Toulouse Matabiau
- Mercredi 12/10 : Pau

- Jeudi 13/10 : La Rochelle
- Vendredi 14/10 : Tours
- Samedi 15/10 : Nantes
- Dimanche 16/10 : Paris Est
- Mercredi 19/10 : Caen
- Jeudi 20/10 : Paris Nord
- Vendredi 21/10 : Reims
- Samedi 22/10 : Strasbourg
- Dimanche 23/10 : Lille Flandres

## Ouvert au public de 10h30 à 18h30

\* Lyon Perrache ouvert de 11h30 à 18h30



## LE TRAIN SAVEURS & SANTÉ EN CHIFFRES

Près de **6 000 km** parcourus

**17 étapes** et **12 régions** traversées

**300m<sup>2</sup>** d'exposition  
dans **6 voitures** dédiées

Un Train de **350 mètres** de long

**19 partenaires** mobilisés

**Des milliers** de visiteurs attendus

# SUIVRE LE TRAIN

## **UN ÉVÉNEMENT ULTRA CONNECTÉ**

Pour suivre chaque étape de son parcours, des sites dédiés sont mis en place :

[www.trainsaveurssanté.fr](http://www.trainsaveurssanté.fr)

[www.train-saveurs-et-sante.ag2rlamondiale.fr](http://www.train-saveurs-et-sante.ag2rlamondiale.fr)

Ces sites sont une fenêtre ouverte sur le Train Saveurs & Santé où retrouver les partenaires et les différentes animations prévues avec photos, vidéos et de nombreux reportages réalisés sur le Train. Ils seront régulièrement mis à jour pour ne rien manquer.

En prime, des fils Twitter permettront de suivre en direct le parcours et l'actualité du Train :

[@trains\\_expo](https://twitter.com/trains_expo)

[@ag2rlamondiale](https://twitter.com/ag2rlamondiale)

Tous les visiteurs pourront aussi partager leur expérience à bord en utilisant le hashtag :

[#TrainSaveursSanté](https://twitter.com/hashtag/TrainSaveursSanté)

# AG2R LA MONDIALE, PARTENAIRE PRINCIPAL DU TRAIN SAVEURS & SANTÉ



Initié par AG2R LA MONDIALE en collaboration avec Trains Expo Événements SNCF, l'événement Train Saveurs & Santé traduit parfaitement l'esprit et les convictions du Groupe. En tant qu'acteur expert en santé, interlocuteur privilégié des branches des secteurs interprofessionnels et de l'alimentaire, ainsi que Groupe des territoires et des terroirs, AG2R LA MONDIALE s'est naturellement engagé dans cette manifestation à la fois originale et inédite. Le Train nous offre, en effet, une opportunité exclusive de mettre en valeur l'excellence de la gastronomie française, la richesse des savoirs et des savoir-faire de nos régions et le professionnalisme des métiers de l'alimentaire tout en dispensant à chacun les bons conseils pour allier plaisir et santé.

## **AG2R LA MONDIALE, un Groupe de proximité**

Avec 11 000 collaborateurs et 1 000 administrateurs répartis sur tout le territoire français, AG2R LA MONDIALE accompagne ses assurés au quotidien et fait rayonner les territoires dans la durée. Nous entendons être un Groupe de proximité. Le Train Saveurs & Santé, qui sillonne la France en 17 étapes, permettra à chacun de vivre pleinement la vitalité gourmande de sa région qui s'exprime à travers ses produits locaux.

## **AG2R LA MONDIALE, engagé pour la prévention santé**

3<sup>e</sup> acteur santé en France, AG2R LA MONDIALE est un interlocuteur de référence de cette thématique qui intéresse au premier chef tant les particuliers que les entreprises et les branches du secteur interprofessionnel et de l'alimentaire. Face notamment aux défis de la sédentarité, du vieillissement démographique et de la dépendance, le Groupe fait de la prévention santé une priorité.

AG2R LA MONDIALE conçoit de nombreuses actions de prévention adaptées à tous les âges et à tous les métiers. Elles nous permettent d'informer nos publics, de les sensibiliser et de partager de bonnes pratiques pour rester en forme le plus longtemps possible. Le Train Saveurs & Santé constitue à cet égard un formidable « outil » de sensibilisation tourné vers un large public.



## L'EXEMPLE DE LA CARIE DU BOULANGER

AG2R LA MONDIALE a développé une action spécifique en direction du secteur de la boulangerie et de ses 100 000 salariés. Face à l'exposition aux particules de sucre glace qui flottent continuellement dans l'air et provoquent des caries dentaires particulièrement handicapantes, AG2R LA MONDIALE a mené plusieurs campagnes de sensibilisation. Ces opérations ont montré que de nombreuses personnes avaient besoin de soins conservateurs, voire de prothèses dentaires. Sans prévention, elles s'exposaient, à terme, à des problèmes beaucoup plus sérieux.

## AG2R LA MONDIALE, interlocuteur privilégié du secteur alimentaire

AG2R LA MONDIALE est le partenaire historique des métiers de l'alimentaire. Afin de défendre au mieux leurs intérêts et de répondre aux problématiques de chaque filière en matière de protection sociale, le Groupe a créé un pôle professionnel dédié, « le pôle alimentaire ». Il conçoit et propose une gamme complète de produits et de services personnalisés au plus près des besoins des professionnels de ce secteur. Concrètement, AG2R LA MONDIALE protège plus d'un million de salariés répartis dans 115 000 entreprises issues de 4 secteurs professionnels : commerce et artisanat alimentaire, industrie agroalimentaire, grande distribution et hôtellerie-restauration-cafés. Au-delà des seules solutions assurantielles, le Groupe conçoit via le Pôle des actions diversifiées de prévention santé dans chaque filière en s'appuyant notamment sur l'Observatoire de la santé de l'alimentaire.

Nous contribuons également activement aux côtés des professionnels à l'attractivité des métiers de l'alimentaire à travers des manifestations comme le Train Saveurs & Santé qui les met à l'honneur dans

toute la diversité de leurs talents. Enfin, nous développons des actions d'information portant sur le rôle de l'alimentation dans la santé.

### Promouvoir les métiers de l'alimentaire

AG2R LA MONDIALE valorise les métiers de l'alimentaire à travers de nombreux dispositifs :

- 250 manifestations à travers la France ;
- un portail d'information et d'orientation destiné aux jeunes en alternance dans l'alimentaire : [www.preparonsmon-alternance-dans-l-alimentaire.fr](http://www.preparonsmon-alternance-dans-l-alimentaire.fr) ;
- un « Prix Alimentaire » créé par la Fondation AG2R LA MONDIALE.

Suivez l'actualité du Groupe :

[www.ag2rlamondiale.fr](http://www.ag2rlamondiale.fr)

Twitter : @AG2RLAMONDIALE

### Le producteur et coordinateur du Train Saveurs & Santé en quelques mots...

Trains Expo Événements, filiale SNCF, est le leader mondial des expositions sur rails - Rails-Shows - à destination du grand public. Le « Train des Pièces Jaunes », les « Trains pour l'Emploi », les « Trains de Noël », le « Train du Climat » et le « Train de la Télé » (qui a accueilli près de 80 000 visiteurs lors d'un tour de France de 15 villes en 15 jours au mois d'octobre 2014) sont de beaux exemples de réussite ces dernières années avec, tout dernièrement, la « Tournée du Trophée UEFA Euro 2016 » qui a circulé en amont de la coupe d'Europe et a permis à près de 100 000 visiteurs de voir la coupe Henri Delaunay - Trophée officiel du championnat.

Trains Expo Événements SNCF développe également des opérations professionnelles pour les forces de vente, clients, fournisseurs (Allianz, Philips, Microsoft, Sanofi...) qui permettent ainsi à toutes les sociétés de faire passer un message spécifique à travers un format unique.

En 2015, en complément de l'offre « Expositions » existante, la filiale SNCF présente de nouvelles offres événementielles « sur-mesure » :

- Organisation d'événements et séminaires à bord de la rame Mistral
- Soirée « Train de Nuit » - concept de clubbing culturel à bord d'un train vintage installé à quai en gare, offrant une programmation créative et innovante pour une soirée éphémère et décalée.

Ces nouvelles offres sont destinées aux marques, aux institutions, à tous les acteurs culturels et de l'événementiel.

Elles ont une double vocation : d'une part, mettre en valeur un élément du patrimoine ferroviaire français ; le « Mistral » est une machine à remonter le temps. En tant qu'entreprise publique, c'est le rôle de la SNCF de rendre accessible cet élément de mémoire - d'autre part, proposer une offre événementielle originale et créée sur-mesure dans un univers en quête permanente de nouveaux lieux, de nouveaux espaces, de nouvelles sensations. Le « Mistral » entend apporter ce nouveau souffle !

Permettre à tout un chacun, entreprises, institutions, d'élargir leur champ et leurs opportunités de communication.

Le Train Saveurs & Santé est le 283<sup>e</sup> train de Trains Expo Événements SNCF.

#### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.trains-expo.fr](http://www.trains-expo.fr)

Twitter  
[@trains-expo](https://twitter.com/trains-expo)

# UN TRAIN SOUS HAUT PATRONAGE



fête de la Science®

## MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

La France est un pays scientifique de 1<sup>er</sup> rang mondial avec une recherche fondamentale en pointe notamment en mathématiques appliquées, physique, biologie et médecine.

Le Secrétariat d'État à l'Enseignement supérieur et à la Recherche est en charge de la politique française de recherche et d'innovation, et de la politique spatiale. Les activités de recherche publiques représentent 1% du PIB et sont réalisées dans les établissements d'enseignement supérieur et les organismes nationaux de recherche, généralistes (CNRS) ou spécialisés par domaine.

L'Inra (spécialisé en agronomie) et l'Inserm (spécialisé dans la santé) présentent : « La Science a du goût », une exposition savoureuse à déguster sans modération ! À travers de nombreuses animations et en compagnie des chercheurs, venez découvrir les mécanismes du goût et les dernières avancées scientifiques dans le domaine de la nutrition.



## INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE (Inra)

Créé en 1946, l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), est un établissement public à caractère scientifique et technologique, placé sous la double tutelle des Ministères chargés de la Recherche et de l'Agriculture, regroupant environ 8 500 agents.

1<sup>er</sup> institut de recherche agronomique en Europe, l'Inra mène des recherches finalisées pour une alimentation saine et de qualité, pour une agriculture compétitive et diversifiée, pour un environnement préservé et valorisé.



## INSTITUT NATIONAL DE LA SANTÉ ET DE LA RECHERCHE MÉDICALE (Inserm)

Créé en 1964, l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm) est un établissement public à caractère scientifique et technologique, placé sous la double tutelle des Ministères chargés de la Recherche et de la Santé. L'Inserm est le 1<sup>er</sup> organisme européen de recherche dédié à la recherche biologique, médicale et à la santé humaine avec près de 15 000 chercheurs, ingénieurs, techniciens, hospitalo-universitaires... qui ont pour vocation l'étude de toutes les maladies, des plus fréquentes aux plus rares.

### EN SAVOIR PLUS

Site web

[www.enseignementsup-recherche.gouv.fr](http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr)

# LES PARTENAIRES

## DES PARTENAIRES QUI PARTICIPENT AU RAYONNEMENT DES SECTEURS DE LA GASTRONOMIE, DE LA NUTRITION ET DE LA SANTÉ



### ASSOCIATION NATIONALE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES (ANIA)

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 18 fédérations nationales et 23 associations régionales, représentatives des industries alimentaires en France. L'agroalimentaire est le premier secteur industriel français avec 16 218 entreprises (dont 98 % de TPE-PME), un chiffre d'affaires de 170 milliards d'euros et le premier employeur industriel avec 440 926 salariés. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations et des médias sur les sujets liés à l'alimentation. L'ANIA est un partenaire d'AG2R LA MONDIALE.

« En France, tout le monde aspire au bien manger et l'alimentation a beaucoup d'importance et de valeur. Elle nous interroge tous à titre individuel :

- comment concilier modernité et tradition, plaisir et santé, accessibilité et qualité, praticité et convivialité ?
- Comment satisfaire le plus grand nombre, les exigences et les contraintes de chacun et les ressources de notre planète ?
- Comment tisser une relation durable entre producteur, transformateur, distributeur et consommateurs ?

Rétablir une confiance et une proximité entre ceux qui produisent l'alimentation et ceux qui la consomment chaque jour constitue un défi essentiel pour notre société. Les attentes de nos consommateurs évoluent très rapidement. À nous, entreprises agroalimentaires, de nous y adapter en leur proposant une offre qui réponde à leurs aspirations. Produire en France, servir l'Europe, nourrir le monde restent notre fierté. Redonner de la valeur à l'alimentation devient notre mission et notre responsabilité collective. C'est pourquoi, nous sommes ravis et très fiers de pouvoir contribuer à cette formidable exposition itinérante intitulée Train Saveurs & Santé, bien manger pour mieux vivre, d'AG2R LA MONDIALE, fidèle partenaire du secteur agroalimentaire français. »

Jean-Philippe GIRARD, Président de l'Association Nationale des Industries

#### EN SAVOIR PLUS

Site web  
<https://presse.ania.net>  
Twitter  
[@ANIA\\_FRANCE](https://twitter.com/ANIA_FRANCE)

Youtube  
[ANIA - Association Nationale des Industries Alimentaires](https://www.youtube.com/ANIA-AssociationNationaledesIndustriesAlimentaires)



## ATMOSPHÈRE DIFFUSION

Saviez-vous que l'individu retient 5% de ce qu'il entend, 15% de ce qu'il voit et 35% de ce qu'il sent ?

Atmosphère Diffusion, expert dans la création d'ambiances parfumées et dans le traitement olfactif de l'air, propose des solutions olfactives globales et personnalisées. Nos diffuseurs sont fabriqués en France, dans nos ateliers. Nos fragrances sont composées par les plus grandes maisons de création de parfum en collaboration avec notre olfactive profiler qui vous accompagne dans le choix de votre fragrance. Enfin, notre équipe technique assure un service d'installation et de SAV sur tout le territoire français.

L'odorat et le goût sont intimement liés, par le biais de l'olfaction rétro nasale, c'est-à-dire la perception d'une odeur par la bouche, et par le fait que ces deux sens génèrent des émotions. Les odeurs, comme le bien manger, influencent le bien-être des individus. Atmosphère Diffusion accompagne Trains Expo Événement SNCF dans la création d'un voyage sensoriel par la diffusion de 4 parfums aux notes gourmandes au sein du Train Saveurs & Santé.



### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.atmosphere-diffusion.com](http://www.atmosphere-diffusion.com)

Facebook  
[Atmosphère Diffusion](#)  
Twitter  
[@Design Olfactif](#)



## LA CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION EN DÉTAIL (CGAD)

La CGAD est l'organisation interprofessionnelle représentative des métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration.

La CGAD représente plus de 300 000 entreprises, qui génèrent un chiffre d'affaires de plus de 100 milliards d'euros chaque année et emploient plus d'1,1 million d'actifs dans 18 métiers regroupés au sein de 16 confédérations nationales : boucher-charcutier, boucher chevalin, boulanger, cafetier-limonadier, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier-confiseur, crémier-fromager, détaillant en produits bio, épicier, glacier, pâtissier, pizzaïolo, poissonnier, primeur, restaurateur, tripier.

Souhaitant mettre en avant la culture gastronomique française, l'esprit d'entreprendre et la jeunesse, la CGAD décerne depuis 2012 les Rabelais des Jeunes Talents. Ces trophées, remis à des jeunes âgés de 17 à 26 ans, viennent récompenser la fraîcheur, l'élan et la passion de jeunes qui croient en l'avenir de leur métier. Ils rendent également hommage aux entreprises qui les accompagnent dans leurs études en leur transmettant un savoir-faire, mais aussi le goût de la création, de l'entrepreneuriat et de l'innovation.

Avec ses organisations membres, la CGAD a constitué la Confédération du Commerce Non Sédentaire de l'Alimentation - CCNSA - afin d'améliorer la visibilité des actions conduites en faveur des entreprises alimentaires ayant des activités non-sédentaires et de mieux faire entendre la voix de ces entreprises.

Sur l'ensemble du territoire national, la CGAD dispose d'un réseau de plus de 100 représentations territoriales par l'intermédiaire des CGAD départementales et régionales.

La CGAD est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des différents partenaires économiques avec lesquels elle entretient des relations constantes.

Au sein de la CGAD, les représentants des différentes professions ont la volonté de promouvoir et de défendre ensemble toutes les entreprises de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration.

La CGAD est membre fondateur de l'Union Professionnelle Artisanale (UPA) aux côtés de la CAPEB (Confédération de l'artisanat et des petites entreprises du bâtiment) et de la CNAMS (Confédération nationale de l'artisanat, des métiers et des services).

### EN SAVOIR PLUS

Sites web

[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)

[www.les-rabelais-des-jeunes-talents.fr](http://www.les-rabelais-des-jeunes-talents.fr)

## CONFÉDÉRATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE

En France, près de 32 000 boulangers-pâtisseries mettent leur savoir-faire au service des consommateurs pour leur offrir, au quotidien, le pain qui fait partie de notre culture et de nos mœurs. Chaque jour, 12 millions de clients poussent la porte des 35 000 points de vente que compte la profession et chaque année plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils des boulangers-pâtisseries.

La Profession réalise un chiffre d'affaires annuel d'environ 11 milliards d'euros TTC et emploie plus de 160 000 personnes salariées et non salariées. Elle est unie et représentée au sein d'une organisation professionnelle organisée et compétente : la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française. Elle a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la Profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents.

Par ses actions, la Confédération facilite la vie quotidienne des boulangers-pâtisseries et apporte son appui à l'ensemble des groupements professionnels départementaux ou interdépartementaux dans les litiges où l'intérêt de la profession l'exige. La Confédération demeure aussi le lieu de rencontres privilégiées des professionnels, des représentants des Pouvoirs Publics, de la Filière, des partenaires sociaux de la profession. Anticiper les changements et les mutations de la profession de boulanger-pâtisseries et mettre en place des actions adaptées telles sont les vocations de la Confédération.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie soutient tout naturellement l'initiative AG2R LA MONDIALE consistant à la mise en place du Train Saveurs & Santé. Une exposition permanente « Les métiers de la Boulangerie-Pâtisserie » sera mise en place à bord du train. Aux étapes des boulangers-pâtisseries, des employés de boulangeries-pâtisseries à la vente et à la fabrication, des formateurs et des apprentis boulangers-pâtisseries iront à la rencontre des visiteurs du train. Celles-ci permettront de renseigner le grand public sur les qualités requises pour pratiquer ces métiers et les formations pour les pratiquer. Des dégustations de produits de panification et notamment de baguettes de tradition française permettront de rappeler l'importance de ces produits lors de 2 moments essentiels de consommation de la journée à savoir, le petit-déjeuner et le goûter. L'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP), l'Observatoire du pain, l'Espace Pain Information (EPI) et les groupements professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie départementaux apporteront leur contribution à cette opération.

### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)

Facebook  
[Boulangier c'est un métier](#)



## EMILIO ROBBA

«J'ai toujours su que la nature guiderait ma vie »

Emilio Robba

Issu d'une famille d'artistes italiens vivants à Paris, Emilio Robba sut dès son plus jeune âge que ses racines artistiques dicteraient sa vie. Il choisit tout d'abord de s'exprimer par la peinture, en étudiant aux Beaux-Arts.

Sa fascination pour la nature le conduit instinctivement vers l'Art floral.

Emilio Robba est le nom de référence dans le monde des fleurs artificielles et d'aménagements d'environnements paysagers. Il sculpte ses compositions florales avec beaucoup de sensibilité tout en suivant la mode et les tendances du design d'intérieur. Ses créations ne sont pas de simples bouquets de fleurs, mais de véritables œuvres d'art.

Son engagement pour le Train Saveurs & Santé semble alors très naturel. L'art floral est pleinement associé au deux thèmes développés : association du bon, du beau et du bien. On sait tous ce que la vue d'une fleur, fusse-t-elle d'illusion, évoque en chacun de nous ; évocation de souvenirs, sensation de liberté...



### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.emiliorobba.com](http://www.emiliorobba.com)  
Twitter  
[@Emiliorobba](https://twitter.com/Emiliorobba)

Facebook  
[Emilio Robba](https://www.facebook.com/EmilioRobba)  
You Tube  
[@emiliorobba](https://www.youtube.com/channel/UC...)





## LA FERME DES COSSONNIÈRES

La ferme des Cossonnières se situe en Touraine du Sud près de Loches en Indre et Loire. C'est une exploitation caprine à taille humaine créée par Nicolas Guillon et Marie Cassen en 2008, deux passionnés de fromage de chèvre désireux de perpétuer un savoir-faire local.

La ferme des Cossonnières cultive ses sols, récoltent les fourrages qui nourrissent les animaux, assure la transformation des fromages et la livraison des produits aux clients. La qualité et la garantie de traçabilité des fromages de chèvre de la ferme ont acquis la confiance de nombreuses crémeries et restaurateurs sur Paris et La Rochelle en particulier.

Le Train Saveurs & Santé est en phase avec les valeurs que Nicolas Guillon et Marie Cassen défendent depuis 8 ans, privilégier le terroir et les produits fermiers naturels réalisés dans le respect de la nature et des animaux, des produits naturels et sains issus d'un vrai savoir-faire régional et reflet de la richesse du terroir français.

La ferme des Cossonnières présentera lors de cet événement son concept de fabrication «de la terre à l'assiette» (ici rien n'est sous-traité), la diversité de ses fromages de chèvre aux saveurs naturelles dont la fameuse bûche cendrée Sainte-Maure-de-Touraine et le Valencay, tous deux fromages AOP.



## EN SAVOIR PLUS

Facebook

[La ferme des Cossonnières](#)



## FONDATION PILEJE

### La Fondation PiLeJe – Agir ensemble pour la santé durable

Créée au printemps 2005 pour promouvoir la santé durable, la Fondation PiLeJe est une œuvre d'intérêt général à but non lucratif, financée par des dons en mécénat. Après 10 ans en tant que Fondation d'entreprise, elle est désormais, depuis avril 2015, sous égide de la Fondation de France.

Un tel rattachement lui permet de bénéficier des mêmes conditions qu'une Fondation reconnue d'utilité publique. La nouvelle Fondation PiLeJe élargit son objet à l'accessibilité et la promotion, dans les parcours de soins comme dans la vie quotidienne, des connaissances et savoir-faire favorables à la santé et à une prévention personnalisée.

Son Comité Exécutif est présidé par le Dr Jean-Michel Lecerf, chef du service Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille. Il est composé de 2/3 de personnalités indépendantes, qualifiées dans le domaine d'intervention de la Fondation, et d'1/3 de représentants de l'entreprise PiLeJe.

Pour qu'alimentation rime avec plaisir, santé et convivialité, la Fondation PiLeJe est partenaire du Train Saveurs & Santé ! Elle proposera aux participants, un espace dédié à la prévention santé avec des animations interactives et dynamiques : tête-à-tête nutrition avec des médecins nutritionnistes, conférences-débats et de nombreuses informations.

### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.fondation-pileje.com](http://www.fondation-pileje.com)

Facebook  
[Fondation PiLeJe](#)



## INSTITUT DES RENCONTRES DE LA FORME (IRFO)

L'IRFO est une association Loi 1901 reconnue d'intérêt général. Elle a pour vocation d'encourager les Français à adopter un mode de vie plus actif pour accéder à une meilleure qualité de vie. Elle se veut un relais des politiques publiques de prévention santé, notamment le Plan National Nutrition Santé, en concevant et déployant des actions concrètes avec l'ensemble des parties-prenantes concernées. Les missions principales de l'IRFO sont d'observer, comprendre, inciter et accompagner les citoyens sur le chemin de la forme et du bien-être, soit de manière individuelle ou de façon collective par l'intermédiaire de structures (établissements scolaires, collectivités, entreprises, établissements médico-sociaux).

L'IRFO rassemble dans son réseau à la fois des chercheurs et des experts du domaine du sport et de la prévention santé, mais aussi des spécialistes du changement comportemental. Leur mission est de tester puis de déployer des outils innovants et des programmes concrets ciblant tous les profils d'individus, dans des contextes aussi divers que la ville, l'entreprise, les établissements de santé ou encore l'école.

L'IRFO fait appel aux fondements du marketing social pour élaborer sa stratégie d'actions : il s'agit de bien connaître sa cible, ses habitudes, croyances, pour ensuite agir sur les comportements et perceptions des personnes.

L'alimentation est un levier essentiel pour entretenir et optimiser sa forme au quotidien ; l'IRFO est donc ravi de pouvoir participer au Train Saveurs & Santé 2016, aux côtés de son grand partenaire AG2R LA MONDIALE.



### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.irfo.fr](http://www.irfo.fr)  
Twitter  
[officiel\\_IRFO](https://twitter.com/officiel_IRFO)

Facebook  
[Institut Des Rencontres De La Forme](https://www.facebook.com/Institut.Des.Rencontres.De.La.Forme)



## LABORATOIRES LEHNING

Depuis plus de 80 ans, les Laboratoires Lehning sont les précurseurs d'une autre santé.

Une santé inspirée par la nature, avec des solutions qui sont le fruit de l'alliance entre exigences des patients, connaissance de la flore et un savoir-faire inégalé.

Exclusivement fabriqués en France sur le site de production de Sainte-Barbe en Lorraine, les médicaments des Laboratoires Lehning ont été élaborés pour apporter à tous des solutions contre les maux du quotidien.

La santé est importante, la préserver l'est tout autant.

Forts de ce constat, les Laboratoires Lehning œuvrent pour proposer aux patients des médicaments aux principes actifs issus de la nature, respectueux du corps et de son équilibre.

Cette expertise du végétal est déclinée à travers plus de 100 solutions naturelles.

Sans effets secondaires, les médicaments Lehning peuvent être utilisés en préventif ou en traitement. Des solutions qui ne créent pas de dépendance et qui peuvent être utilisées par toute la famille.

Ainsi les Laboratoires Lehning, en s'associant au Train Saveurs & Santé, souhaitent montrer comment le pouvoir des plantes permet de se soigner autrement, naturellement en respectant son corps.



### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.lehning.com](http://www.lehning.com)

Facebook  
[Lehning Laboratoires](https://www.facebook.com/LehningLaboratoires)

Depuis 60 ans, Liebherr signe l'innovation et propose la gamme la plus large de réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin.

Liebherr cherche à développer sans relâche de nouvelles solutions pour proposer la meilleure conservation du froid, plus de confort au quotidien, des consommations énergétiques réduites et des équipements riches et robustes.

Une congélation sans givre, une fraîcheur longue durée, des vins conservés dans les meilleures conditions, sont des objectifs assurés grâce aux valeurs véhiculées par la qualité allemande.

Pour assurer les meilleures conditions de stockage du vin, Liebherr a développé des caves à vin conjointement avec des ingénieurs et des sommeliers, conjuguant ainsi leurs talents pour les meilleurs crus. Ce sont de véritables cocons, bénéficiant d'une haute qualité de fabrication autrichienne et offrant aux vins une possibilité de poursuivre en toute tranquillité leur maturation jusqu'à leur apogée.

L'exigence de la qualité, le meilleur de la technologie et le design le plus raffiné sont les objectifs poursuivis par Liebherr.

**EN SAVOIR PLUS**

Site web  
[www.liebherr-electromenager.fr](http://www.liebherr-electromenager.fr)

Facebook  
[Liebherr Electroménager](#)  
Blog  
[blog.liebherr.com/electromenager/fr](http://blog.liebherr.com/electromenager/fr)



## L'INSTANT CRU

J'ai créé linstantcru.com pour partager mon enthousiasme quand j'ai découvert la Raw Food en Californie. J'ai été subjuguée par le potentiel inouï de créativité et d'émerveillements gustatifs de cette cuisine crue révolutionnaire. Quelle inspiration pour renouveler joyeusement les codes de la gastronomie de façon incroyable mais... crue !

Dans L'Instant Cru, il n'y plus aucun produits laitiers, pas d'œufs, pas de farine contenant de gluten et surtout pas de cuisson... Seule une déshydratation en deça de 45°C, des broyages à basse température, des fermentations naturelles et la germination... Que des techniques qui optimisent la digestibilité, la richesse des nutriments... et la vivacité de sensations gourmandes inédites ! Que du bonheur !

L'Instant Cru, c'est une terra incognita qui inspire des pionniers, des gourmets et des êtres sensibles à l'urgence de reconsidérer notre alimentation dans une double perspective : individuelle et collective... pour que notre vitalité et celle de notre planète soient préservées.

Je me réjouis de contribuer à la brillante et généreuse initiative de Trains Expo Evénements SNCF d'associer les saveurs à la santé !

Marie-Sophie L.



### EN SAVOIR PLUS

Ouvrage de référence  
L'Instant Cru chez Albin Michel  
Site web  
[www.linstantcru.com](http://www.linstantcru.com)

Twitter  
[@linstantcru](https://twitter.com/linstantcru)  
Facebook  
Marie-Sophie L de L'Instant Cru  
Instagram  
[@linstantcru](https://www.instagram.com/linstantcru)



## LUCIBEL

Au-delà de la simple fonction d'éclairage, la LED offre de multiples opportunités que Lucibel intègre dans ses solutions pour délivrer sans cesse de nouvelles applications.

Ainsi, Lucibel est sur le point de lancer son offre LiFi permettant l'accès à internet haut-débit par la lumière.

Contrairement au Wifi, le LiFi n'émet aucune onde, il s'installe donc idéalement dans les zones sensibles comme les crèches.

En parallèle, Lucibel bouleverse le domaine de la cosmétique et du bien-être avec sa solution innovante basée sur le principe de la photomodulation. Ainsi, aujourd'hui, la LED Lucibel agit sur les rides, la cellulite et les vergetures.

Engagée dans les problématiques de bien-être et de santé, Lucibel est devenue au fil du temps un partenaire privilégié de Train Expo Événements SNCF qui sensibilise au quotidien le grand public aux problématiques d'avenir.

Enfin, Lucibel apporte son expertise en éclairage en équipant les wagons d'un éclairage LED homogène et performant qui offrira un réel confort à ses visiteurs.



## EN SAVOIR PLUS

Site web

[www.lucibel.com](http://www.lucibel.com)



## MICHELIN

Parce que l'engagement de Michelin est celui de la qualité pour tous, les inspecteurs ont à cœur de dénicher les meilleures tables.

Récompensant les adresses qui offrent un très bon rapport qualité-prix, le Bib Gourmand fait figure, parmi les 4 500 restaurants sélectionnés chaque année dans le guide MICHELIN, d'ambassadeur d'une cuisine authentique et savoureuse proposée à un prix modéré : des tables où cuisine rime avec plaisir !

En s'associant au Train Saveurs & Santé, Michelin souhaite mieux faire connaître au grand public ces adresses plébiscitées pour leur très bon rapport qualité-prix. À chaque étape du Train, le visiteur pourra ainsi découvrir de manière ludique l'univers des restaurants distingués d'un Bib Gourmand, tout en apprenant un peu plus sur le guide MICHELIN... et pourquoi pas donner envie aux plus gourmands de découvrir les tables proches de chez eux. Saveur et qualité des produits se trouvent au « cœur » de ces tables coup de cœur : cuisine du terroir, traditionnelle, branchée, inventive ou exotique. Il y en a pour tous les goûts. Avec une seule priorité : la gourmandise !

le guide MICHELIN c'est aussi

#guideMichelinFR Michelin Restaurants

Réservez votre table sur [restaurant.michelin.fr](http://restaurant.michelin.fr)

### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.restaurant.michelin.fr](http://www.restaurant.michelin.fr)

Facebook  
[Michelin Restaurants](https://www.facebook.com/MichelinRestaurants)  
Twitter  
[@guideMichelinFR](https://twitter.com/guideMichelinFR)



PALAIS  
DES  
THÉS



## PALAIS DES THÉS

### Palais des Thés - Déguster le meilleur du thé

Chez Palais des Thés, nous considérons le thé comme une boisson épicurienne, source d'émotions sensorielles aux immenses richesses gustatives.

Afin de faire partager ce plaisir de la dégustation du thé, nous vous offrons :

- Le meilleur des thés d'origine grâce à un approvisionnement direct auprès des plantations pour sélectionner les terroirs de qualité et dénicher des Grands Crus dans une approche responsable vis-à-vis des hommes et de la planète ;
- Le meilleur des thés et infusions parfumés à travers une variété de créations maison, signatures d'un raffinement typiquement parisien.

Pendant toute la durée de l'événement, découvrez nos meilleurs thés d'origine et parfumés parmi une sélection d'échantillons en libre-service sur notre espace. L'occasion de vous délecter autour d'une pause gourmande, une fois chez vous.



### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.palaisdesthes.com/fr](http://www.palaisdesthes.com/fr)  
Facebook  
Palais des Thés

Twitter  
[@palaisdesthes](https://twitter.com/palaisdesthes)  
Instagram  
[@palaisdesthes](https://www.instagram.com/palaisdesthes)  
Pinterest  
[palaisdesthes](https://www.pinterest.com/palaisdesthes)



## RELAY

Lagardère Travel Retail France est une filiale du Groupe Lagardère Travel Retail, un des leaders mondiaux du secteur présent dans 30 pays, avec plus de 4 000 points de vente.

Lagardère Travel Retail France est un partenaire privilégié de ses concédants, de ses éditeurs et des grandes marques qu'elle distribue ; elle opère un très large portefeuille d'enseignes développées en propre : RELAY, Hubiz, Trib's, Air de Paris, Relais H Café, Bread & co, So Coffee... ou gérées en partenariat : Fnac, L'Occitane, Chez Jean, Marks & Spencer, Éric Kayser, Prêt à Manger, Starbucks, Burger King, Subway...

Avec plus de 900 points de vente en gares, en aéroports, dans le métro ou dans de très nombreux hôpitaux sur le territoire national ; Lagardère Travel Retail France propose à ses clients, dans l'univers du voyage principalement, des magasins adaptés à toutes leurs attentes : loisirs culturels, services modernes et de qualité ; mais aussi de grandes enseignes de restauration.



### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.relay.com/magasins/nos-magasins.html](http://www.relay.com/magasins/nos-magasins.html)

Facebook  
[Relay.com](https://www.facebook.com/Relay.com)  
Twitter  
[@relaycom](https://twitter.com/relaycom)

**« Les spécialités régionales s'invitent en gares pendant 10 jours »**

Initiative gourmande et créative, l'opération « Chefs de Gare » organise son tour de France culinaire du 14 au 23 Octobre 2016 dans 19 gares. Pendant 10 jours, tous les gourmets sont invités à venir à la rencontre des acteurs gastronomiques de leur région et déguster leurs produits et menus conçus pour l'occasion.

8 chefs - étoiles montantes de la gastronomie - sillonneront 8 gares au cours d'un roadshow et proposeront des démonstrations et dégustations gratuites. Une centaine de producteurs locaux feront découvrir leurs produits et les proposeront à la vente.

Les points de restauration habituels en gares concevront des menus régionaux et proposeront des animations thématiques.

Cet événement est soutenu par le chef Thierry Marx, parrain de l'édition et Carinne Teyssandier, animatrice culinaire, qui présentera le roadshow.

Liste des gares participantes : Agen, Amiens, Avignon TGV, Dijon, Lille, Limoges, Lyon Part-Dieu, Metz, Nantes, Marseille, Paris Austerlitz, Paris Montparnasse, Paris Gare de Lyon, Paris Gare du Nord, Paris Saint Lazare, Reims, Strasbourg, Tours et Paris Est.

« Chefs de Gare » est à l'initiative de SNCF Gares & Connexions, la branche de la SNCF en charge de l'exploitation et du développement des 3 000 gares françaises. Lieux de vie à part entière, atouts des villes et des territoires au service des 10 millions de visiteurs et voyageurs quotidiens : les gares sont des city boosters, catalyseurs de dynamisme urbain, dans lesquelles la gastronomie a toute sa place.

**EN SAVOIR PLUS**

Site web  
[www.gares-sncf.com/fr](http://www.gares-sncf.com/fr)  
Facebook  
[Gares Connexions](#)

Twitter  
[@Connect Gares](#)  
Instagram  
[Gares\\_connexions](#)  
Linkedin  
[SNCF Gares & connexions](#)



## SNCF RESTAURATION FERROVIAIRE

Depuis toujours, SNCF s'applique à faire vivre à ses clients une véritable expérience de voyage. Au fil des années, SNCF n'a cessé d'améliorer la qualité de la restauration à bord de ses trains en proposant des plats équilibrés et savoureux ; privilégiant toujours le goût et la qualité. Ces nouvelles recettes séduisent puisque 84 % des voyageurs\* se déclarent satisfaits de la qualité des produits.

\*Baromètre de satisfaction client réalisé chaque mois en 2016

Sous l'impulsion du grand chef Michel Sarran, 2 fois étoilé, la carte de restauration se renouvelle à partir du 1<sup>er</sup> septembre : le menu « Bistro de chef » propose aux clients des plats gastronomiques simples, accessibles. Nous cherchons de nouvelles saveurs, favorisons les produits frais et ceux de saison pour le plaisir de nos clients.

Notre présence à bord du Train Saveurs & Santé est l'occasion de montrer aux visiteurs toute l'attention que SNCF porte à son service de restauration.



# BISTRO DE CHEF

par Michel Sarran

### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.sncf.com/presse/a-la-une](http://www.sncf.com/presse/a-la-une)

Twitter  
[@SNCF\\_infopresse](https://twitter.com/SNCF_infopresse)



## SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE CARDIOLOGIE

La Société Française de Cardiologie (SFC) est une société savante qui regroupe 5 900 membres bénévoles. Elle est présidée par le Professeur Jean-Yves Le Heuzey (Hôpital Européen Georges Pompidou, Paris) depuis 2016. Elle représente à elle seule toutes les composantes scientifiques et médicales de la spécialité.

### SES MISSIONS

#### Faire avancer la recherche

La SFC est un acteur incontournable de la recherche en cardiologie. La recherche a permis ces dernières années de faire reculer la mortalité due aux maladies cardiovasculaires mais pas d'endiguer le développement de ces maladies, aggravées par le vieillissement de la population et l'inflation des facteurs de risque. La recherche en cardiologie permet de mieux comprendre les mécanismes des pathologies vasculaires et de développer des traitements plus performants. La Société Française de Cardiologie permet aux patients de bénéficier plus rapidement des dernières découvertes de la recherche en fédérant la recherche clinique et la recherche fondamentale.

#### Améliorer les pratiques professionnelles

La SFC émet des recommandations de bonnes pratiques pour les professionnels en concertation avec les autorités de santé. La diffusion des dernières recommandations est essentielle pour améliorer les bonnes pratiques des professionnels et par conséquent la prise en charge des patients. Pour diffuser efficacement ses recommandations parmi tous les professionnels concernés par la prise en charge des maladies cardiovasculaires, la SFC organise chaque année le plus grand congrès de cardiologie francophone réalisé dans un pays européen : Les Journées Européennes de la Société Française de Cardiologie. Ce congrès fédérateur réunit 10 000 professionnels de santé, spécialistes comme médecins généralistes, et fait référence dans l'actualisation de la pratique médicale en cardiologie.

#### Mobiliser les pouvoirs publics sur les maladies cardiovasculaires

La SFC mobilise les pouvoirs publics et les autorités de santé sur l'importance de la recherche contre les maladies cardiovasculaires. Près d'1 Français sur 3 meurt d'une maladie cardiovasculaire. Les femmes en sont les principales victimes puisque les maladies cardiovasculaires sont leur première cause de mortalité devant le cancer : 1 femme sur 3 décède d'une maladie cardiovasculaire contre 1 sur 5 d'un cancer. L'explosion des facteurs de risque cardiovasculaire va accroître le nombre de patients dans les années à venir. Le soutien des autorités de santé est donc plus que jamais nécessaire pour permettre à la recherche en cardiologie de rester une priorité de santé publique pour faire face à un enjeu sanitaire d'envergure.

### EN SAVOIR PLUS

Site web  
[www.sfcadio.fr](http://www.sfcadio.fr)

Twitter  
[@sfcadio](https://twitter.com/sfcadio)

## UNION FRANÇAISE POUR LA SANTÉ BUCCO-DENTAIRE (UFSBD)

Si en 50 ans, l'UFSBD a contribué à l'amélioration de la santé des Français, l'enjeu aujourd'hui est double : continuer à faire évoluer les comportements avec une prévention ciblée et faire venir en cabinet dentaire les 40% de Français qui ne se rendent pas chez le dentiste. Pour cela, l'UFSBD s'appuie sur des actions nationales (journée mondiale pour la santé bucco-dentaire, journée sans tabac, campagnes d'informations nationales...), et des actions de prévention de proximité (dans et en dehors des cabinets dentaires) qui permettent de transmettre des recommandations pédagogiques adaptées à chaque étape de la vie (nouveaux-nés, enfants, femmes enceintes, seniors, personnes atteintes du diabète ou en situation de handicap...). Pour anticiper les évolutions et appréhender l'état de santé des Français, l'UFSBD s'appuie sur les informations de terrain remontées par son réseau de 15 000 chirurgiens-dentistes. L'Union accompagne également les Français au quotidien dans la compréhension des enjeux bucco-dentaires et pour qu'ils deviennent acteurs de leur santé (information auprès des chirurgiens-dentistes, sur le web, documentation en cabinets dentaires, prises de parole publiques et médiatiques).

L'UFSBD, partenaire d'AG2R LA MONDIALE, sera présente dans le wagon dédié à la santé pour sensibiliser les visiteurs à la santé et à la prévention bucco-dentaire afin d'être en capacité de goûter de tout et profiter pleinement de toutes les saveurs.

Les visiteurs seront invités à participer à des jeux, à recevoir des conseils de chirurgiens-dentistes pour pouvoir savourer à pleine dents !

### À propos de l'UFSBD

Organisme officiel de la profession dentaire depuis 1966 et Centre Collaborateur OMS, l'Union Française pour la Santé Bucco-Dentaire (UFSBD) représente les 38 000 chirurgiens-dentistes qui agissent au quotidien pour la santé bucco-dentaire de tous les français, au sein de leur cabinet. Grâce à la mobilisation de ses membres, l'UFSBD se positionne également comme un véritable acteur de santé publique en dehors du cabinet dentaire, auprès des populations les plus sensibles (enfants, adolescents, femmes enceintes, personnes âgées dépendantes, personnes en situation de handicap, personnes précaires, salariés, apprentis...).

### EN SAVOIR PLUS

Site web de l'UFSBD  
[www.ufsbd.fr](http://www.ufsbd.fr)  
Facebook  
UFSBD

Twitter  
[@UFSBD](https://twitter.com/UFSBD)  
Youtube  
UFSBD