

« C'est bon et bon pour la planète » : MAIF et la FFA initient les jeunes athlètes à l'alimentation durable et performante

Partenaires de longue date, MAIF et la Fédération Française d'Athlétisme continuent de rechercher, pour et par le sport, l'impact positif sur l'environnement. À l'occasion du rassemblement fédéral « Ambition 2024 » qui s'est tenu le week-end dernier à Lyon, un atelier culinaire de sensibilisation à l'alimentation performante et durable a été organisé pour les 33 jeunes athlètes membres du collectif, présents à ce rassemblement. Animée notamment par le champion olympique Renaud Lavillenie et Chloé Charles, cheffe cuisinière découverte dans « Top Chef » 2021, cette initiative s'inscrit dans le cadre du dispositif « MAIF Sport Planète » qui œuvre en faveur d'une pratique sportive plus écoresponsable.

Le dispositif "Ambition 2024" mis en place par la Fédération Française d'Athlétisme vise à accompagner cette nouvelle génération d'athlètes en mettant à leur disposition des outils leur permettant d'accéder au plus haut-niveau, incluant toutes les thématiques liées à l'entraînement et à la performance, tout en abordant des sujets extra-sportifs essentiels à la gestion de leur carrière professionnelle. **Sensibiliser ces jeunes champions à l'écoresponsabilité et faire d'eux des citoyennes et citoyens engagés est un marqueur fort de cette ambition.**

« C'est bon et bon pour la planète » : faire cohabiter performance sportive et alimentation durable !

Fortes de cette volonté, **MAIF et la Fédération Française d'Athlétisme ont convié ces jeunes sportifs à un module de sensibilisation à de nouvelles pratiques alimentaires durables et performantes.** L'objectif ? Faire évoluer leurs habitudes alimentaires en apportant la preuve que performance et impact positif de l'alimentation sur l'environnement peuvent cohabiter dans la même assiette, sans craindre de rompre son équilibre alimentaire ou de perdre en énergie.

C'est dans la cuisine de la Brasserie du **LOU Rugby** qu'a ainsi eu lieu samedi soir ce dispositif d'initiation à l'alimentation durable et performante. La soirée a débuté par un **atelier culinaire dispensé par Chloé Charles***, cheffe cuisinière découverte par le grand public dans l'émission « Top Chef » en 2021, au cours duquel les athlètes ont eu l'occasion de préparer tout ou partie de leur dîner. Un jeu interactif autour de l'alimentation responsable a ensuite été animé par **Jean-Luc Fessard**, Président de l'association « Bon Pour Le Climat » et journaliste spécialisé environnement. Des interventions de **Mathieu Jouys**, nutritionniste et diététicien, consultant à l'INSEP, et **Renaud Lavillenie** ont également permis aux athlètes membres du collectif « Ambition 2024 » de mieux comprendre les enjeux de l'alimentation durable au service de la performance sportive.

*Chloé Charles, une cheffe engagée pour la planète

Cuisinière depuis 2005, Chloé propose une cuisine engagée, favorisant le végétal et surtout le zéro déchet. Son mantra : **travailler 100% du produit qu'elle utilise** pour limiter tout gâchis alimentaire et ses effets néfastes sur notre environnement. Elle souhaite partager cette vision de la cuisine accessible au plus grand nombre, notamment avec les sportifs de tous niveaux.

L'enjeu écologique de l'alimentation

Pour atteindre la neutralité carbone en 2050, les citoyens doivent accompagner le changement en réduisant leur empreinte carbone individuelle à 2 tonnes d'équivalent CO2 par an, ce qui revient à la diviser par 5 voire par 6. **L'alimentation représente 16 à 24 % de l'empreinte carbone** des ménages français. Un levier d'action entre toutes les mains.



Renaud Lavillenie

Champion Olympique de saut à la perche

« En tant que sportif de haut-niveau, je sais qu'adopter de nouvelles habitudes et un régime alimentaire différent peut susciter interrogations et inquiétudes mais il est aujourd'hui tout à fait possible de conjuguer recherche de la plus haute performance et préoccupation écologique. À titre personnel, étant engagé depuis longtemps en faveur de la protection de l'environnement, cet atelier culinaire avec Chloé Charles m'a permis de conforter ma démarche et d'enrichir mes connaissances en matière d'alimentation durable. Avec un peu d'entraînement, on peut tous avoir une alimentation responsable ! ».

Chloé Charles

Cheffe cuisinière

« J'encourage tout le monde à devenir des « gloutons raisonnés et engagés » ! Je souhaite utiliser mon savoir-faire afin d'apporter la preuve qu'une alimentation responsable n'est incompatible ni avec la gourmandise ni avec la performance. J'ai été ravie de partager avec les jeunes champions du collectif « Ambition 2024 » mes conseils pour intégrer plus de produits végétaux dans leur alimentation et exploiter chaque produit à 100%, afin de limiter le gâchis alimentaire. »

Assumant son rôle de société à mission, **MAIF a mis en place depuis 2020 le programme MAIF Sport Planète, qui propose aujourd'hui un ensemble d'actions et de ressources à disposition de l'écosystème sportif** afin d'inciter le plus grand nombre au passage à l'acte et s'engager collectivement pour la préservation de la planète. La mutuelle d'assurance a érigé l'alimentation au rang de pilier essentiel de son dispositif d'actions 2022, avec d'autres thématiques telles que les déchets, l'eau ou encore l'impact sociétal et environnemental. C'est donc tout naturellement qu'elle accompagne les initiatives portées par le projet « Ambition 2024 » sur ces sujets **afin d'initier et favoriser la transition écologique par le sport.**

À propos de MAIF

6ème assureur automobile et 1er assureur du secteur associatif, MAIF couvre l'ensemble des besoins de plus de 3 millions de sociétaires (assurances de biens, prévoyance, santé, assistance, épargne, crédit...), pour un chiffre d'affaires de 3,7 milliards d'euros en 2020. Régulièrement plébiscitée en matière de relation clients, MAIF est devenue en 2020 société à mission, avec pour raison d'être de porter une attention sincère à l'autre et au monde et de la placer au cœur de chacun de ses engagements et de ses actions.

Plus d'informations sur : <https://entreprise.maif.fr>

À propos de Bon pour le climat

Fondée en décembre 2014, l'association « Bon pour le climat » promeut une cuisine « responsable » et bas carbone privilégiant le végétal, les produits locaux et de saison ainsi que la diminution de la part animale dans les assiettes. Elle propose un ensemble d'actions concrètes et positives visant à changer les pratiques alimentaires et ainsi réduire l'impact de l'alimentation, qui représente un quart des émissions de gaz à effet de serre, sur l'environnement. Positive pour le climat, l'alimentation responsable est également meilleure pour la santé et plus économique. L'association mobilise par ailleurs les Chefs et les établissements en faveur d'une restauration et une hôtellerie bas carbone, en mettant notamment à leur disposition un éco-calculateur leur permettant d'évaluer le poids carbone de leurs plats, puis de l'ajuster au besoin.

Plus d'informations sur : <https://www.bonpourleclimat.org/>

Contact presse MAIF

Garry Menardeau
garry.menardeau@maif.fr
06 29 37 10 99

Contact presse MAIF Sport Planète

Sophie Kamoun
sophie@july.fr
06 07 11 42 21

Contact presse FFA

Mélanie Uzan
melanie@uznarp.com
06 15 15 10 56