



SVDE ASDD

Schweizerischer Verband
der Ernährungsberater/innen
Association suisse
des diététicien-ne-s
Associazione Svizzera
delle-dei Dietiste-i

SVDE ASDD

Info

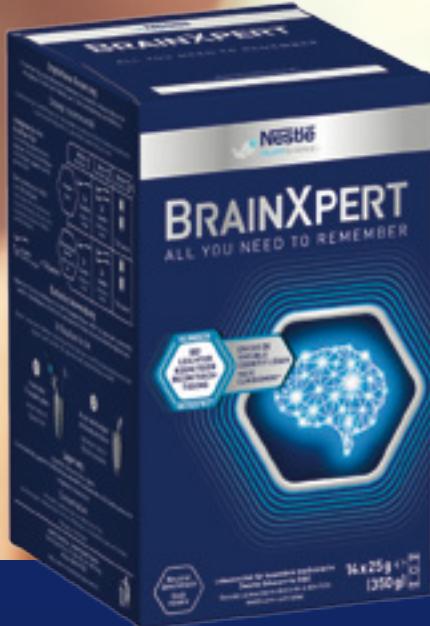
1/2022

Januar | Janvier | Gennaio



Nachhaltige Ernährung
Alimentation durable
Alimentazione sostenibile

INNOVATION



BRAINXPERT - DIE KLINISCH GETESTETE ERNÄHRUNGSLÖSUNG BEI LEICHTER KOGNITIVER BEEINTRÄCHTIGUNG



BRAINXPERT - LA SOLUTION NUTRITIONNELLE TESTÉE CLINIQUEMENT EN CAS DE TROUBLES COGNITIFS LÉGERS



www.brainxpert.ch

BRAINXPERT ➤ ALL YOU NEED TO REMEMBER

Nestlé
HealthScience®

NutriDays

25. + 26. März 2022

Aufgrund der Pandemie finden die NutriDays vom 25.–26.03.2022 neu als reine Online-Veranstaltung statt.
Weitere Informationen folgen ab Januar.

NutriDays

25 + 26 mars 2022

En raison de la pandémie, les NutriDays du 25 au 26 mars 2022 se dérouleront désormais uniquement en ligne. De plus amples informations suivront en janvier.

Die nächste GV findet am 26. März 2022 statt.

Mitglieder, welche die Behandlung eines Traktandums wünschen, haben dies gemäss Statuten, Art. 8, bis 50 Tage vor der Generalversammlung schriftlich beim Vorstand zu verlangen, d.h. bis am **3. Februar 2022**.

La prochaine AG aura lieu le 26 mars 2022.

Les membres qui souhaitent ajouter un point à l'ordre du jour doivent, selon art. 8 des statuts, en faire la demande écrite au comité au moins 50 jours avant la date de l'assemblée générale, soit jusqu'au **3 février 2022**.



DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial	2
Fachteil	4
Wort des Präsidenten	21
Verbandsinfo	22
Aktuelles	29
Buchrezension	36
Fortbildung	38
Kursübersicht	39

SUISSE ROMANDE

Editorial	2
Rubrique professionnelle	10
Le mot du président	21
Info de l'ASDD	24
Actualité	29
Vue d'ensemble des cours	39

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale	2
Rubrica professionale	16
Parola del presidente	21
Info dell'ASDD	26
Attualità	29
Panoramica dei corsi	39

Impressum

Offizielles Organ des SVDE / Organe officiel de l'ASDD / Organo ufficiale dell'ASDD

Herausgeber / Editeurs responsables / Editore responsabile
 SVDE ASDD
 Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen
 Association suisse des diététicien-ne-s
 Associazione Svizzera delle-di Dietiste-i
 Altenbergrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8
 Tel. +41 (0)31 313 88 70
 service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Redaktion / Rédaction / Redazione
 SVDE ASDD, Stefanie Trösch,
 Altenbergrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8,
 redaction@svde-asdd.ch

Stellenanzeiger + Inserate / Service d'emploi + Annonces / Offerte d'emploi + Annunci
 SVDE ASDD, Sekretariat, Altenbergrasse 29, Postfach 686,
 3000 Bern 8

Abonnement / Abonnement / Abbonamento
 Fr. 72.–/J., für SVDE-Mitglieder kostenlos, Ausland Fr. 85.–/J.
 Fr. 72.–/an, gratuit pour les membres ASDD,
 Etranger Fr. 85.–/an.
 Fr. 72.–/anno, gratis per i soci ASDD, Estero Fr. 85.–/ anno

Auflage / Tirage / Tiratura: 1700

Themen / Sujets / Temi

1/2022 Nachhaltige Ernährung
 Alimentation durable
 Alimentazione sostenibile
 2/2022 Zöliakie im Beratungsaltag
 La maladie cœliaque dans les activités de conseil
 La celiachia nella consulenza nutrizionale

3/2022 NutriScore

4/2022 Essstörung
 Troubles alimentaires
 Disturbi alimentari

5/2022 Nephrologie
 Néphrologie
 Nefrologia

6/2022 Aktuelles aus der IG SpitERB
 Actualités du groupe d'intérêt SpitERB
 Novità dal gruppo di interesse SpitERB

Druck / Impression / Stampa
 Multicolor Print AG, Baar

Redaktions- und Inserateschluss / Délais des insertions et de rédaction / Termine d'inserzione e di redazione:

2/2022: 02.02.2022

Tarifdokumentation / Documentation tarifaire / Documentazione delle tariffe
www.svde-asdd.ch

Geschäftsstelle / Secrétariat / Secretariato

SVDE ASDD
 Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen
 Association suisse des diététicien-ne-s
 Associazione Svizzera delle-di Dietiste-i
 Altenbergrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8
 Tel. +41 (0)31 313 88 70
 service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Präsident / Président / Presidente
 Adrian Rufener
 adrian.rufener@svde-asdd.ch

Vizepräsidentin / Vice-présidente / Vice presidentessa
 Barbara Richli
 barbara.richli@svde-asdd.ch

Vorstand / Comité / Comitato direttivo

Berufspolitik / Politique professionnelle / Politica professionale:
 Adrian Rufener
 adrian.rufener@svde-asdd.ch

Kommunikation / Communication / Comunicazione & Sponsoring:
 Barbara Richli
 barbara.richli@svde-asdd.ch

Arbeitsstandards: Interprofessionalität / Standards de travail: Interprofessionalité / Standard lavorativi:
 Interprofessionalità:
 Lisa Caravatti
 lisa.caravatti@svde-asdd.ch

Professionsmarketing / Marketing professionnel / Marketing professionale

Dominique Rémy
 dominique.remy@svde-asdd.ch

Bildungsstandards / Standards de formation / Standard formativi
 Larissa Bürki
 larissa.buerki@svde-asdd.ch

Arbeitsstandards: Qualität / Standards de travail: Qualité / Standard lavorativi: Qualità:
 Manuela Deiss
 manuela.deiss@svde-asdd.ch

Titelbild / Photo de couverture / Illustrazione di copertina
 shutterstock

ISSN 2504-1681

Schlüsseltitel: Info
 (Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen)

Liebe Leserin, lieber Leser

«Ernährungssysteme können die menschliche Gesundheit fördern und gleichzeitig die Umwelt schützen; derzeit bedrohen sie jedoch beide.»

Um dem zu begegnen, schlägt die EAT-Lancet-Kommission im Januar 2019 mit der Planetary Health Diet einen Speiseplan vor, welcher lokalspezifisch angepasst werden soll, um nachhaltige Ernährungssysteme zu ermöglichen. Die europäische und die internationale Konföderation der Berufsverbände der Ernährungsberater/innen sind sich einig, dass unsere Berufsgruppe einzigartiges, professionelles Fachwissen hat, um diese in die Tat umzusetzen. Wir spielen eine Schlüsselrolle, um gegenüber Patienten/-innen, Klienten/innen, Regierungen, der Lebensmittelproduktion und Organisationen der Zivilgesellschaft Ernährungsempfehlungen abzugeben, die erschwinglich sowie für die Gesundheit der Menschen und des Planeten zuträglich sind. Mit den Ergebnissen des Nationalen Forschungsprogramms «Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion» (NFP 69) existieren auch in der Schweiz klare Vorgaben für den Weg zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem, in dem die Gesundheit und die Umwelt profitieren.

Wir möchten Euch einladen, einen mutigen Blick in die Zukunft zu wagen: Wo seht ihr in euren verschiedenen Positionen und Arbeitsbereichen Potenzial, die Verantwortung für nachhaltigere Ernährungsweisen aktiv mitzugestalten und was benötigt ihr dazu?

Wir freuen uns darauf, uns mit euch zu diesen und weiteren Fragen an den Nutridays 2022 auszutauschen und senden euch herzliche Grüsse in ein besonders gesundes, visionäres, neues Jahr.

Chères lectrices, chers lecteurs

«Les systèmes alimentaires peuvent à la fois promouvoir la santé humaine et protéger l'environnement, mais actuellement, ils les menacent l'un comme l'autre.»

Pour faire face à cette situation, la Commission EAT-Lancet a proposé en janvier 2019, avec le régime de santé planétaire, un mode d'alimentation qui doit être adapté aux spécificités locales pour permettre des systèmes nutritionnels durables. Les fédérations européennes et internationales regroupant des associations de diététicien-ne-s (European Federation of the Associations of Dietitians, EFAD, et International Confederation of Dietetic Associations) sont unanimes: seul notre groupe professionnel dispose des connaissances spécialisées qui sont requises pour mettre en application le régime de santé planétaire. Nous jouons un rôle clé pour émettre des recommandations alimentaires bénéfiques pour la santé humaine et planétaire à l'attention des patient-e-s, des client-e-s, des gouvernements, des producteurs de l'industrie alimentaire et des organisations de la société civile. Grâce aux résultats du Programme national de recherche «Alimentation saine et production alimentaire durable» (PNR 69), la Suisse dispose également de directives claires pour s'orienter vers un système alimentaire durable et bénéfique du point de vue sanitaire et environnemental.

Nous vous invitons à porter un regard ambitieux vers l'avenir: où entrevoyez-vous des possibilités, dans vos différentes prises de position et dans vos domaines d'activité respectifs, de prendre en main la responsabilité de modes d'alimentation plus durables et de quoi avez-vous besoin pour les exploiter?

Nous nous réjouissons d'échanger avec vous, entre autres sur ces questions, lors des Nutridays 2022, et vous adressons nos salutations cordiales à l'occasion de la nouvelle année, qui sera visionnaire et pleinement dédiée à la santé!

Cara Lettrice, caro lettore

«I sistemi alimentari possono promuovere la salute umana e allo stesso tempo proteggere l'ambiente; al momento, però, li minacciano entrambi.»

Per affrontare questo problema, a gennaio 2019 la Commissione EAT-Lancet ha proposto con la planetary health diet un modello di dieta che, adattato alle specificità locali, permette l'implementazione di sistemi alimentari sostenibili. Le confederazioni europee e internazionale delle associazioni professionali delle dietiste e dei dietisti sono concordi sul fatto che la nostra categoria professionale dispone dello specifico sapere scientifico e professionale necessario per mettere in pratica tale dieta. Abbiamo ricoperto un ruolo chiave nel fornire raccomandazioni nutrizionali a pazienti, clienti, governi, aziende produttrici di derrate alimentari e organizzazioni della società civile – raccomandazioni accessibili e adeguate per tutelare sia la salute delle persone che quella del pianeta. Grazie ai risultati del Programma di ricerca nazionale «Alimentazione sana e produzione alimentare sostenibile» (PRN 69), anche la Svizzera dispone di chiare direttive per intraprendere il cammino verso un sistema alimentare più sostenibile a beneficio della salute e dell'ambiente.

Vi invitiamo a guardare in modo ambizioso al futuro: nelle diverse posizioni che ricoprite e nei settori in cui operate, dove vedete un potenziale per intervenire e collaborare attivamente alla creazione di regimi alimentari più sostenibili? E di cosa avete bisogno per farlo?

Sarà un piacere discutere con voi su questa e altre questioni durante i Nutridays 2022. Nel frattempo vi salutiamo cordialmente e vi auguriamo un nuovo anno innovatore in piena salute.

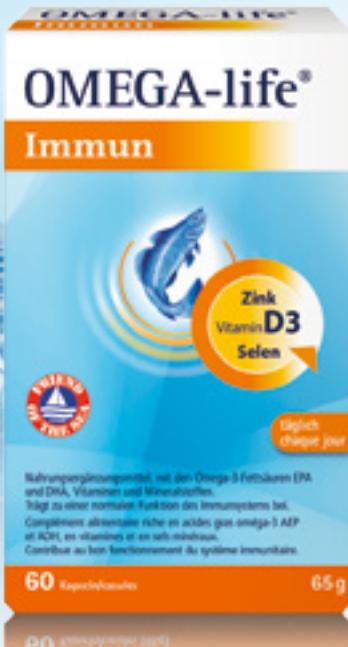
OMEGA-life®

Immun

Jetzt
NEU

Die Power-Kombination zur
Unterstützung des Immunsystems*

Zink
Vitamin D3
Selen



	SGE Empfehlung	OMEGA-life Immun 2 Kapseln
EPA und DHA	500 mg	700 mg
Vitamin D	2000 IE	2000 IE
Zink	10 mg	5 mg
Selen	50-100 µg	110 µg

NEU:
OMEGA-life®
Immun
Zur Unterstützung
des Immunsystems

Für die ganze Familie

Schutz vor
unangenehmem
Aufstossen

Zertifizierung

FOS



Vegan
Trademark



	OMEGA-life® Immun	OMEGA-life® Liquid	OMEGA-life® Classic	OMEGA-life® Protect	OMEGA-life® Vegan
Zutat	Fischöl	Fischöl	Fischöl	Fischöl	Algenöl
Dosierung	2 Kps	1/2 TL	1 TL	1 Kps	1 Kps
Omega-3-FS	800 mg	1400 mg	2800 mg	600 mg	600 mg
EPA	500 mg	700 mg	1400 mg	300 mg	300 mg
DHA	200 mg	500 mg	1000 mg	200 mg	200 mg
Packungsgrösse	60 Kapseln im Blister	150 ml	60 Kapseln / 120 Kapseln	60 Kapseln	60 Kapseln
Claims	Für Herz und Gehirn				

Die ideale
Tagesdosis!

* Empfehlung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung
Berger et al. Ausgewogene Ernährung und gezielte Nahrungsergänzung. Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin 4|2020

Klimakrise, Gesundheit, Ernährung und wir



Sonja Schönberg, MSc
Ernährungsberaterin SVDE
Wissenschaft. Mitarbeiterin
Berner Fachhochschule,
Fachbereich Ernährung und
Diätetik



Manuela Jäggi, BSc
Ernährungsberaterin SVDE
cleveress GmbH, Solothurn
Beratungen, Workshops und
Events



Linda Moser, BSc
Ernährungsberaterin SVDE
Universitätsklinik für
Diabetologie, Endokrinologie
Ernährungsmedizin und
Metabolismus (UDEM)
Inselspital, Bern

 **Fachgruppe**
Nachhaltige Ernährungsweisen

Die Umwelt- und Klimakrise sind die grösste Bedrohung für die menschliche Gesundheit im 21. Jahrhundert (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021). Ohne eine Veränderung der Ernährungsweisen ist deren Fortschreiten nicht aufzuhalten. Ernährungsberatende sind Schlüsselakteur*innen für die Transformation des Ernährungssystems (The European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) 2021).

Umweltverschmutzung, Klimakrise und Biodiversitätsverlust resultieren in einer enormen globalen Krankheits- und Sterbelast, welche sich als die grösste Herausforderung für die öffentliche und individuelle Gesundheit des 21. Jahrhunderts herausstellen (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021). Die Umweltauswirkungen unserer Lebensmittel hat die Wissenschaft lange Zeit ignoriert. Seit 2019 bietet die Planetary Health Diet einen Speiseplan, der die Gesundheit der Menschen und des Planeten schützen will. Die Ernährungsberatung verfügt als einzige Gesundheitsprofession und in einer Vielzahl von beruflichen Umgebungen über die notwendigen Fach- und Methodenkompetenzen, um Menschen zu befähigen, gesundheits- und umweltverträglichere Ernährungsweisen umzusetzen.

und zu arbeiten hat die Menschheit tiefgreifende anthropogene Veränderungen wie Umweltverschmutzung, Klimakrise und Biodiversitätsverlust zu verantworten. Aus ihnen resultiert eine enorme globale Krankheits- und Sterbelast in Form von direkten (z.B. hitzebedingte kardiovaskuläre Ereignisse) sowie indirekten Gesundheitseffekten (z.B. Ausbreitung von Infektionskrankheiten). Der aktuellste Bericht des Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) bestätigt abermals, dass sich diese Entwicklungen als die grösste Herausforderung für die öffentliche und individuelle Gesundheit des 21. Jahrhunderts herausstellen (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021).

Diese Erkenntnis veranlasste schon im Jahr 2015 die Gründung der «Rockefeller Foundation – Lancet Commission on Planetary Health». Während die Humanmedizin von jeher auf Systeme innerhalb des menschlichen Körpers fokussiert, erweitert Planetary Health das Verständnis der Entstehung von Gesundheit und Krankheit in bestehenden Konzepten wie Public und One Health (The Lancet 2015; Planetary Health Alliance 2020). Neben soziokulturellen und polito-ökonomischen Dimensionen macht es die Wechselwirkung zwischen Menschen und Natur explizit: «Planetary Health ist – vereinfacht ausgedrückt – die Gesundheit der menschlichen Zivilisation und der natürlichen Systeme, von denen sie abhängt. Wenn der Planet krank ist, kann der Mensch nicht gesund sein» (Whitmee et al. 2015).

Klima-, Umwelt- und Gesundheitskrise

Die Menschheit ist heute in nahezu jeglicher Hinsicht gesünder als je zuvor. Doch die Fortschritte in Bezug auf die menschliche Gesundheit der vergangenen 50 Jahre haben einen hohen Preis. Sie zerstören die natürlichen Systeme der Erde in einem Ausmass, wie es noch nie zuvor in der Menschheitsgeschichte geschehen ist (The Rockefeller Foundation – Lancet Commission 2015). Durch ihre Art zu leben

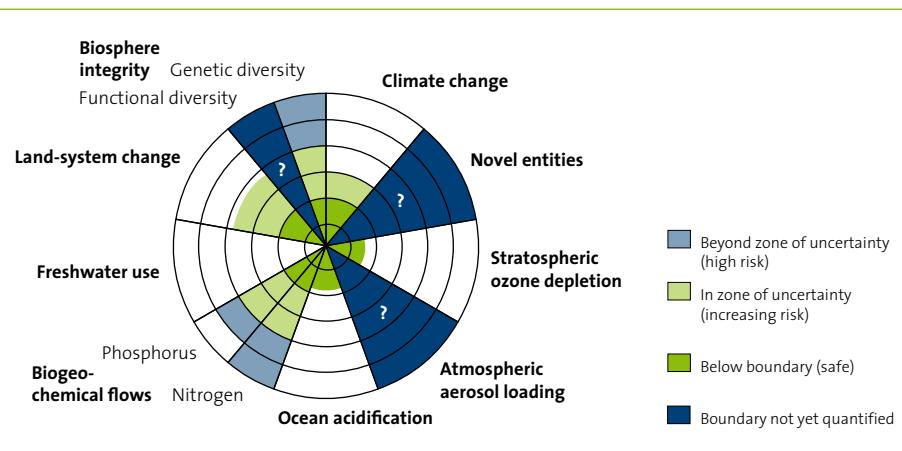


Abbildung 1: Ökologische Belastungsgrenzen (Steffen et al. 2015)

Ernährung als Treiber der Umweltzerstörung

Ernährungsweisen verbinden die menschliche Gesundheit und die Lebensgrundlagen gegenwärtiger und künftiger Generationen untrennbar miteinander – dies war lange Zeit ein «blind spot» der Wissenschaft. Heute steht fest: Fruchtbarer Boden, saubere Luft und Wasser sowie lebensbegünstigende Außentemperaturen und die Gesundheit der Menschen waren

noch nie in der Menschheitsgeschichte so sehr bedroht wie heute (Willett et al. 2019). Die Nahrungsmittelproduktion und insbesondere die Produktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurden als wichtigster Treiber für die globale Umweltzerstörung identifiziert. 40 % aller Landflächen auf der Welt werden landwirtschaftlich genutzt (Foley et al. 2005). Die Landwirtschaft ist für 30 % aller globalen Treibhausgasemissionen und 70 % des weltweiten Frischwasserverbrauchs (Molden 2007) verantwortlich.

Im Jahr 2009 etablierten Johan Rockström und sein Team ein quantitatives Konzept von neun biophysikalischen Prozessen, welche die Stabilität und Widerstandsfähigkeit des Erdsystems regulieren: die Planetaren Grenzen (Planetary Boundaries) (Rockström et al. 2009). Die Berechnungen zeigten, dass sich die Menschheit noch über Generationen hinweg entwickeln und gedeihen kann, sofern ihre (land-)wirtschaftlichen Aktivitäten diese ökologischen Belastungsgrenzen nicht überschreiten. Seit Will Steffen und sein Team 2015 das Konzept der Planetaren Grenzen präzisiert haben, steht fest, dass bereits vier dieser Grenzen überschritten sind (vgl. Abbildung 1). Und zwar teilweise derart weit, dass dadurch das Erdsystem jederzeit kollabieren und diese Grenzüberschreitungen unvorhersehbare Kettenreaktionen auf andere Erdsystemgrenzen auslösen könnten (Steffen et al. 2015).

Gesundheits- und umweltverträglichere Ernährungsweisen

Bei den Bestrebungen nach planetarer Gesundheit kommt den Ernährungssystemen eine besondere Bedeutung zu. Einerseits ist ein Grossteil der weltweiten Krankheitslast durch Unterernährung bedingt, charakterisiert durch eine unzureichende Aufnahme von Energie, Mikronährstoffen oder bestimmten Lebensmittelgruppen wie Obst, Gemüse, hochwertige Proteinlieferanten, Nüsse und Samen. Auf der anderen Seite ist dafür auch die Fehlernährung mit einer übermässigen Aufnahme energiedichter und nährstoffärmer Nahrungsmittel verantwortlich. Der globale Nahrungsmittelbedarf ist noch nie so schnell

gestiegen wie heute und die biophysikalischen Bedingungen, auf denen unser globales Produktionssystem für Nahrungsmittel beruht, sind noch nie zuvor so schnell degradiert. Infolgedessen ist die menschliche Gesundheit enorm anfällig für Umweltveränderungen, die den Zugang zu Nahrung beeinträchtigen (Planetary Health Alliance 2020).

1. Planetary Health Diet – global

Mit dem Bericht der EAT-Lancet-Kommision zur Planetary Health Diet existiert seit 2019 erstmals eine umfassende, wissenschaftliche Grundlage, die eine gesundheitsverträgliche Ernährungsweise bei gleichzeitiger Einhaltung der Planetaren Grenzen modelliert (Willett et al. 2019). Und zwar für die projizierte Weltbevölkerung von 10 Milliarden Menschen bis im Jahr 2050. Die Planetary Health Diet soll als allgemeingültiger, kultur- und produktionssystemübergreifender, quantitativer Referenzrahmen für eine gesunde und umweltgerechte Ernährungsweise dienen, indem sie eine Einsparung von rund 50 % aller Emissionen ermöglicht. Diese Ernährung besteht vorrangig aus Obst und Gemüse, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Nüssen und Fetten aus ungesättigten

Fettsäuren. Fisch und Meeresfrüchte sowie Geflügel sind in sehr geringen Mengen vorgesehen, und stärkereiche Gemüsearten wie Kartoffeln und Maniok sowie Milchprodukte, rotes Fleisch, Zucker und gesättigte Fette sollten eine untergeordnete Rolle spielen (vgl. Abbildung 2, Willett et al. 2019).

2. Planetary Health Diet – lokal in der Schweiz

Die Autor/innen der Planetary Health Diet betonen mehrfach, dass es sich dabei um eine Modellierung handelt, die sich nicht für die direkte Implementierung in die Praxis eignet. Sie empfehlen, Anpassungen an die lokalen Gegebenheiten und die individuelle Bedarfssituation vorzunehmen. Dabei müssten aber, so die Autor/innen, insbesondere die empfohlenen Mengen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs eingehalten werden. Denn diese, so die Argumentation weiter, spielten eine zentrale Rolle für die menschliche Gesundheit sowie für die Ressourcennutzung innerhalb der planetaren Grenzen (Willett et al. 2019).

Für die Übertragung der Planetary Health Diet in die Schweiz bedarf es weiterer Forschungsarbeiten. Diese müssen Emp-



Abbildung 2: The Planetary Health Diet
 (Willett et al. 2019; Whitmee et al. 2015; EAT-Lancet-Commission 2019)

fehlungen einer gesundheitsverträglichen und sozio-kulturell kompatiblen Ernährungsweise mit lokalen Ökosystembelastungsgrenzen zur Nahrungsmittelproduktion in der Schweiz in Einklang bringen. Bis es so weit ist, kann die Planetary Health Diet als Orientierungspunkt für die Empfehlungen einer gesundheits- und umweltverträglicheren Ernährung in der Schweiz dienen. So ähnelt sie insbesondere hinsichtlich Fleisch und pflanzlichen Proteinquellen den nationalen Ernährungsempfehlungen der Schweiz (siehe Tabelle 1).

Der Fleischverzehr von Erwachsenen in der Schweiz übersteigt mit rund 800 Gramm pro Woche (Bundesamt für Lebensmittel und Veterinärwesen (BLV) 2017; Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) 2020) die Ernährungsempfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) ca. um das Vierfache (SGE 2011). Das Nationale Forschungsprogramm 69 (NFP 69) stellt fest, dass die Schweizer Bevölkerung für die Umsetzung einer gesunden und umweltverträglicheren Ernährung mehr Früchte und Gemüse und weniger tierische Produkte wie zum Beispiel rotes und verarbeitetes Fleisch verzehren muss (Nationales Forschungsprogramm (NFP 69) «Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion» 2020). Umso kraftvoller ist die Betonung der Win-win-Effekte auf den Nutzen für die menschliche und planetare Gesundheit durch einen reduzierten Fleischkonsum.

Ganzheitlich nachhaltigere Ernährungsweisen

Mit dem Versuch, Gesundheits- und Umweltschutz zusammen zu denken, wird eine nachhaltigere Ernährungsweise angestrebt. Für die Transformation des Ernährungssystems Schweiz reicht dies allerdings nicht aus. Lokale Ernährungssysteme und ihre heutzutage starke, globale Vernetzung sind höchst komplexe Funktionseinheiten. So bewegen sich individuelle Ernährungsentscheidungen immer in einem Feld von Zielkonflikten zwischen ökologischen, gesundheitlichen, kulturellen, wirtschaftlichen sowie sozialen Interessen. Es bedarf einer schrittweisen Annäherung an das, was eine nachhaltigere Ernährung in der

	Empfohlene durchschnittliche Menge pro erwachsene Person und Woche		In der Schweiz verzehrte durchschnittliche Mengen pro erwachsene Person und Woche
	Gemäss SGE	Gemäss Planetary Health Diet	
Fleisch und Fleischprodukte	Max. 200–360g alle Sorten	0–196g Rind, Lamm, Schwein 0–406g Geflügel	Ca. 800 g (alle Sorten, 60% unverarbeitet, 40% verarbeitet)
Pflanzliche Proteinquellen Hülsenfrüchte (Trockengewicht)	560g alle Sorten	0–700g Erbsen, Bohnen, Linsen, davon ca. 1/3 Soja	35g alle Sorten

Tabelle 1: Auswahl an tierischen und pflanzlichen Proteinlieferanten in der Ernährung. Vergleich zwischen den Empfehlungen der SGE und der Planetary Health Diet mit den in der Schweiz tatsächlichen Verzehrmengen.

Schweiz aus den verschiedenen Perspektiven ausmacht. So ist eine nachhaltigere Ernährung kein scharf abgegrenztes Konzept, sondern ist als regulative Idee zu betrachten. Sie versetzt Menschen in die Lage, gemeinsam Ernährungsmuster zu gestalten, die wirtschaftliche Gerechtigkeit anstreben, soziale Solidarität stärken, das kulturelle Erbe von Ernährung anerkennen, menschliche Gesundheit sicherstellen und natürliche Ressourcen innerhalb der regenerativen Möglichkeiten der Ökosysteme einsetzen. Der Umgang mit ebendieser Komplexität und den daraus resultierenden Zielkonflikten ist eine der ureigensten Merkmale der Nachhaltigkeitsherausforderungen (Broman and Robért 2017). So gilt es möglicherweise auch anzuerkennen, dass die Erreichung eindeutiger «Win-win-Ernährungsweisen» im Sinne eines ganzheitlichen Nachhaltigkeitsverständnisses erschwert ist. Möglicherweise könnte eher eine Herangehensweise gelingen, welche «Risk und Benefit» gegeneinander abwägt und zumindest zu nachhaltigeren Ernährungsweisen führt. So kann festgehalten werden, dass der durchschnittliche Fleischverzehr in der Schweiz zu hoch ist. Eine möglichst fleischarme Ernährung scheint wichtige, ökologische Vorteile zu haben. Direkte, kausale Auswirkungen des Fleischverzehrs auf die menschliche Gesundheit werden angesichts der Datenlage aus Beobachtungsstudien in Fachkreisen immer wieder in Frage gestellt. Es ist jedoch davon auszugehen, dass bei einer durchschnittlichen Reduktion des Fleischkonsums bei gesunden Erwachsenen in der Schweiz die gesundheitlichen Chancen die Risiken über-

steigen, was zu einem ausgewogenen «Risk-Benefit-Verhältnis» beitragen könnte.

«Nachhaltigere Ernährung» versteht sich zudem als elementarer Bestandteil des Prinzips nachhaltiger Entwicklung im Sinne der Brundtland Kommission (1987), welche eine dauerhaft tragfähige, zukunftsbeständige und enkeltaugliche Entwicklung anstrebt (education21 2012). Diese wird im Verständnis der FAO von nachhaltiger Ernährung explizit, welche sich ihrerseits an Brundtland orientiert:

«Nachhaltige Ernährung ist eine Ernährung mit geringen Umweltauswirkungen, die zur Lebensmittel- und Ernährungssicherheit und zu einem gesunden Leben für heutige und zukünftige Generationen beiträgt. Nachhaltige Ernährung ist schützend und respektvoll gegenüber der biologischen Vielfalt und den Ökosystemen, kulturell akzeptabel, zugänglich, wirtschaftlich fair und erschwinglich, ernährungsphysiologisch angemessen, sicher und gesund und optimiert die natürlichen und menschlichen Ressourcen» (FAO 2010).

Diese übergreifenden Definitionen dienen als Orientierungsrahmen und Gesamtvision, innerhalb derer sich weite Teile der Gesellschaft wiederfinden können. Die Herausforderung derart übergeordneter Definitionen ist, ein vertieftes Verständnis dafür zu erlangen, was sie – im wahrsten Sinne des Wortes – in der Tat bedeuten. Diese Definitionen bieten keine konkrete Handlungsanleitung zur Lösung, und ihre Komplexität lähmt oftmals die Identifi-

kation und Umsetzung konstruktiver Massnahmen.

Die Rolle der Ernährungsberatung

Die EAT-Lancet-Kommission unterstreicht mit der Planetary Health Diet die kritische Rolle, die die Ernährung sowohl im Hinblick auf die menschliche Gesundheit als auch auf die ökologische Nachhaltigkeit spielt. Während mit der Planetary Health Diet der quantitative Referenzrahmen für eine zukunftsverträgliche Ernährungsweise eindeutig definiert zu sein scheint, bedarf die Antwort auf die Frage nach konkreten Implementierungsmöglichkeiten im lokalen (land-) wirtschaftlichen und kulturellen Kontext der Gesellschaften, in denen wir leben, noch wesentlicher Übersetzungsarbeit.

Und genau für diese ist die Ernährungsberatung prädestiniert. Ernährungsberater/

innen gehören den Gesundheitsberufen und damit einer Bevölkerungsgruppe an, die besonders hohes Vertrauen in der Gesellschaft geniesst (Wabnitz et al. 2020). Sie verpflichten sich per öffentlichem Auftrag dazu, Gesundheit zu schützen, zu erhalten und (wieder) herzustellen und tragen so eine besondere, doppelte Verantwortung – für ein gesundes Leben auf einem gesunden Planeten.

Das Berufsverständnis des Schweizerischen Verbands der Ernährungsberater/innen (SVDE) betonen Ernährungsberater/innen (SVDE) als «unerlässliche Expert/innen in allen Aspekten rund um Ernährung, Diätetik und Lebensmittel», die die notwendigen Kompetenzen haben, um gesellschaftliche und gesundheitspolitische Herausforderungen positiv zu beeinflussen (SVDE 2017). In Zeiten, in denen Ernährungsweisen einen wesentlichen Beitrag daran leisten, dass die Grundlage für

menschliches Leben auf der Erde zerstört wird, verändert sich das Anforderungsprofil der Ernährungsberater/innen SVDE. So entsprechen sie dem Leitbild SVDE, wenn sie die Entwicklungen in Wissenschaft und Forschung sowie Gesellschaftspolitik (SVDE 2013) hinsichtlich nachhaltiger Ernährungsweisen aufgreifen. Dies entspricht denn auch dem Berufsethik-Kodex SVDE, welcher die Berücksichtigung der ökologischen Nachhaltigkeit zur positiven Beeinflussung einer besseren Gesundheit und Lebensqualität der Bevölkerung betont (SVDE 2011).

Unter Wissenschaftler/innen ist bekannt, dass Klima- und Umweltschutzmassnahmen (Mitigation) mit wesentlichen Co-Benefits im Sinne der Gesundheitsförderung und Prävention einhergehen. Die erhöhte klima- und umweltbedingte Morbidität von Patienten/innen erfordert Anpassungen (Adaptation) der beruflichen Praxis. Mass-



Für Genuss und Wohlbefinden.

Vertragen Sie selbst oder jemand in Ihrem Umfeld gewisse Lebensmittel nicht? Coop bietet Ihnen ein breites Backsortiment mit glutenfreien Mehlsorten, Backmischungen und weiteren Produkten.

Seit 15 Jahren engagiert sich Coop mit Free From dafür, dass Sie unkompliziert einkaufen und unbeschwert genießen können. Dies unter anderem mit mehr als 500 Produkten, die sich für Menschen mit einer Unverträglichkeit eignen.

Mehr erfahren: coop.ch/freefrom

**free
from**

coop

Für mich und dich.

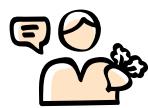


Laktoseintoleranz

Gratis-Beratungshilfsmittel

Beraten Sie regelmässig Menschen mit Laktoseintoleranz?
Unser Beratungstool beinhaltet verschiedene Hilfsmittel,
die Sie in Ihren Beratungsgesprächen unterstützen.

Bestellen Sie es jetzt auf swissmilk.ch/nutrition



Informationen für Fachpersonen
Dokumentenmappe zu den Themen
Diagnose, typische Beschwerden,
Differentialdiagnosen, Ernährungs-
therapie, Auswahl geeigneter
Milchprodukte.
Art.-Nr. 142095D



Informationen für Interessierte
Dokumentenmappe mit Info- und
Arbeitsblättern sowie Rezeptideen
zur Abgabe im Beratungsgespräch.
Art.-Nr. 142096D



Clever auswählen
Beschwerdefrei geniessen
Broschüre mit einfachen und
kompakten Informationen sowie
Tipps und Empfehlungen.
Art.-Nr. 142094D



Fachinformationen online
Interessiert an fachspezifischen Infos
rund um Milch und Milchprodukte?
Abonnieren Sie unseren Newsletter
für Ernährungsfachleute jetzt:
swissmilk.ch/nutrition

nahmen zur Mitigation sowie Adaptation werden bisher jedoch weder im Gesundheitssektor, noch im Rahmen internationaler Verhandlungen strukturiert aufgegriffen. Weltweit taucht das Thema bei lediglich 15% der Curricula der Gesundheitsberufe auf (Shaw et al. 2021). Lehre, Forschung und Praxis aller gesundheitsrelevanten Professionen müssen darum interdisziplinär die Initiative ergreifen, um die komplexen Interaktionen zwischen Mensch und Natur anzuerkennen und Massnahmen zu deren Schutz in ihrem Berufsalltag zu identifizieren und umzusetzen. Dieses Bild wird auch von den professionsspezifischen Kompetenzen für den BSc Ernährung und Diätetik der Fachkonferenz Gesundheit der Fachhochschulen der Schweiz stimmig unterstützt. Darin wird u.a. explizit gemacht, dass sich Studienabgänger/innen mit BSc Ernährung und Diätetik für eine qualitativ hochwertige, nachhaltige, gesundheitsfördernde und sichere Ernährung einsetzen. Zur Erreichung dieses Ziels werden insbesondere der interprofessionelle Austausch mit anderen Fachpersonen sowie Fortbildungen vorgeschlagen (Fachkonferenz Gesundheit der Fachhochschulen Schweiz 2021). So versteht sich der vorliegende Artikel ebenfalls als offene Reflexion und Plädoyer für die Bestrebung, den differenzierten Diskurs nicht nur zwischen Ernährungswissenschaften, Diätetik und (Ernährungs-) Medizin zu stärken, sondern transdisziplinär unter Einbezug von Fachpersonen ausserhalb der Gesundheitsprofessionen wie bspw. Praktiker/innen der Landwirtschaft. Ernährungsberater/innen SVDE sind mit ihrer ausgeprägten, zielgruppenspezifischen Kommunikationskompetenz dafür prädestiniert, diesen Diskurs mit verschiedensten Playern im Ernährungssystem sowie mit Einzelpersonen und diversen Bevölkerungsgruppen aufzugreifen. So könnten sie beispielsweise in Kliniken und Pflegeheimen gemeinsam mit allen Beteiligten ausgewogene, pflanzliche Menüangebote entwickeln, die eine hohe Anzahl fleischhaltiger Menüs für Patienten/innen und Angestellte reduziert. Weiter müssen Ernährungsberatende fachlich differenziert Stellung nehmen können, wenn Klienten/innen Fragen zu Nachhaltigkeitsaspekten (Klima- und Umweltwirkung, Ethik,

Gesundheit) von Fleisch mit in die Beratung bringen. Forschung, Aus- und Weiterbildung im Bereich Ernährung und Diätetik muss sich pflanzenbasierten Ernährungsweisen stärker zuwenden, um Ernährungsberatende der Zukunft zu befähigen, ausgewogene, umweltverträglichere, kreative und genussvolle Ernährungsweisen in allen Tätigkeitsfeldern der Ernährungsberatung voran zu treiben.

Die SVDE-Fachgruppe Nachhaltige Ernährungsweisen

Linda Moser und Manuela Jäggi haben sich 2019 mit ihrer Bachelorthese «Umweltbewusste Ernährungsberatung – Realität oder Utopie?» ausführlich den nachhaltigen Ernährungsweisen zugewandt. Die Erkenntnisse aus ihrer Arbeit gaben ihnen den Anstoss, die Verantwortung und Kompetenz der staatlich anerkannten Ernährungsberatenden hinsichtlich nachhaltiger Ernährungsweisen weiter zu denken. Zur gleichen Zeit initiierte Sonja Schönberg die Gründung einer Arbeitsgruppe am Fachbereich Ernährung und Diätetik der Berner Fachhochschule. Diese hat zum Ziel, Empfehlungen für die Bachelorausbildung zum Thema Planetary Health und Ernährung zu erarbeiten. Gemeinsam gründeten Linda, Manuela und Sonja im April 2020 die SVDE-Fachgruppe Nachhaltige Ernährungsweisen. Seither zählt die Fachgruppe rund 10 weitere, aktive Mitglieder. Das Interesse am Thema scheint in der Berufsgruppe bedeutend zu sein. So haben sich rund 30 weitere Ernährungsberater/innen SVDE für eine Mitgliedschaft interessiert.

Auch die fünfteilige Webinarreihe der Fachgruppe im Jahr 2021 zu verschiedensten Themen rund um nachhaltige Ernährungsweisen stiess auf grosse Aufmerksamkeit. Es nahmen stets zwischen rund 60 und 100 Personen teil, darunter vorrangig Ernährungsberater/innen SVDE. Zahlreiche positive Rückmeldungen deuten darauf hin, dass Ernährungsberatende durch die Webinarreihe zu neuen Informationen und Umsetzungsideen in der Ernährungsberatung gelangt sind.

Im kommenden Kalenderjahr wird sich die Fachgruppe der Festigung ihres Verständ-

nisses nachhaltiger Ernährungsweisen und ihrer Vision der Rolle der Ernährungsberatung widmen und im zuge dessen ein Positionspapier z.H. des SVDE-Vorstands erarbeiten. Ausserdem wird sich die Gruppe ihrem Auftritt auf NutriPoint zuwenden. Im Verlauf des Jahres 2022 werden dort Hilfsmittel zu nachhaltigeren Ernährungsweisen für die Ernährungsberatung zu finden sein.

Fazit

Ernährung ist ein wichtiger Schlüsselmoment, der über menschliche und planetare Krankheit und Gesundheit entscheidet. In einer sich rasant verändernden (Ernährungs-)Welt müssen wir uns als Ernährungsberatende dazu bekennen, ob wir unsere Verantwortung weiter auf den menschlichen Organismus begrenzen wollen. Wir können den aktuellen, wissenschaftlichen sowie politischen Diskurs zu einem nachhaltigeren, zukünftigen Ernährungssystem der Schweiz um die Gesundheitsperspektive erweitern und uns als zentrale Akteure/innen positionieren. Wir können in all unseren Tätigkeitsfeldern Brücken zwischen einer Vielzahl von Akteure/innen im Ernährungssystem bauen. So kann es gelingen, eine gemeinsame Sprache zu gestalten, um die umfassende Vision eines nachhaltigeren Ernährungssystems in unser grosses Netzwerk aus Gesundheitswesen, Lebensmittelproduktion und -verarbeitung sowie zu unserer Klientel zu tragen. Wir verfügen über die notwendigen Kommunikationsfähigkeiten sowie Beratungs- und Methodenkompetenz, um Einzelpersonen und Gruppen zu befähigen, spezifische Ernährungsmuster in ihre individuellen Lebenswelten zu integrieren. Die fachliche Grundlage zu nachhaltigeren Ernährungsweisen existiert bereits in weiten Teilen der Wissenschaft und muss in Zukunft stärker in die Aus- und Weiterbildung der Ernährungsberatenden einfließen. Wie in allen traditionellen Themenbereichen der Ernährungsberatung wird es auch im Feld nachhaltigere Ernährungsweisen und Planetary Health weniger darum gehen, mit Klienten/innen und anderen Stakeholdern ein abschliessendes Optimum zu erreichen. Vielmehr muss das Ziel sein, Risiken und Nutzen verschiedener Ernährungsweisen hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit differen-

ziert und zielgruppenspezifisch abzuwegen, um damit in allen Dimensionen von Gesundheit, Umwelt, Ethik und Sozialverträglichkeit möglichst wenig Schaden anzurichten. Ganz im Sinne des hippokratischen Eids: *primum non nocere*.

Literaturverzeichnis

- Broman, Göran Ingvar; Robèrt, Karl-Henrik (2017): A framework for strategic sustainable development. In *Journal of Cleaner Production* 140, pp. 17–31. DOI: 10.1016/j.jclepro.2015.10.121.
- Bundesamt für Landwirtschaft BLW (2020): Agrarbericht 2020 – Fleisch und Eier. Available online at <https://www.agrarbericht.ch/de/markt/tierische-produkte/fleisch-und-eier>, updated on 11/13/2021, checked on 11/13/2021.
- Bundesamt für Lebensmittel und Veterinärwesen BLV (2017): Fleischkonsum in der Schweiz. DE_Fachinformation_menuCH_Fleischkonsum, checked on 10/10/2021.
- EAT Lancet Commission (2019): Diets-for-a-Better-Future_G20_National-Dietary-Guidelines.
- education21 (2012): Positionspapier Fachkonferenz Umweltbildung. Available online at <https://www.education21.ch/de/bne/zugaenge/umweltbildung>, checked on 12/30/2020.
- Fachkonferenz Gesundheit der Fachhochschulen Schweiz (2019): Professionsspezifische Kompetenzen. Available online at https://moodle.bfh.ch/pluginfile.php/1859_0/r/mod_forum/intro/Professionsspezifische%20Kompetenzen.pdf, checked on 11/14/2021.
- FAO (2010): Sustainable diets and Biodiversity – Directions and solutions for policy, research and action.
- Foley, Jonathan A.; Defries, Ruth; Asner, Gregory P.; Barford, Carol; Bonan, Gordon; Carpenter, Stephen R. et al. (2005): Global consequences of land use. In *Science* (New York, N.Y.) 309 (5734), pp. 570–574. DOI: 10.1126/science.111772.
- Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) (2021): Climate Change 2021. The Physical Science Basis. Available online at https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM.pdf, checked on 1/9/2021.
- Molden, David (2007): Water for Food Water for Life. A Comprehensive Assessment of Water Management in Agriculture. London: Earthscan. Available online at https://www.iwmi.cgiar.org/assessment/files_new/synthesis/Summary_SynthesisBook.pdf, checked on 12/2/2021.
- Nationales Forschungsprogramm NFP 69 «Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion» (2020): Die Schweiz braucht eine Ernährungsstrategie 2050 – NFP 69. Available online at http://www.nfp69.ch/de/News/Seiten/200_625-news-nfp69-ruf-nach-einer-ernaehrungsstrategie-2050.aspx, updated on 2/14/2021, checked on 2/14/2021.
- Planetary Health Alliance (2020): PLANETARY HEALTH. Available online at <https://www.planetaryhealthalliance.org/planetary-health>, updated on 12/30/2020, checked on 12/30/2020.
- Rockström, Johan; Steffen, Will; Noone, Kevin; Persson, Asa; Chapin, F. Stuart; Lambin, Eric F. et al. (2009): A safe operating space for humanity. In *Nature* 461 (7263), pp. 472–475. DOI: 10.1038/461472a.
- Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE (2011): Schweizer Lebensmittelpyramide – Hintergrundinformation. Hintergrundinformationen-LMP. Available online at <https://www.sge.ssn.ch/media/Hintergrundinformationen-LMP.pdf>, checked on 10/10/2021.
- Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen SVDE (2011): Berufsethik-Kodex-der-ErnaehrungsberaterInnen-der-Schweiz_D. Available online at https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2021/06/Berufsethik-Kodex-der-ErnaehrungsberaterInnen-der-Schweiz_D.pdf, checked on 9/13/2021.
- Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen SVDE (2013): Leitbild_ErnährungsberaterInnen_d_f_j_. Available online at https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2015/01/Leitbild_D_F_IT.pdf, checked on 11/14/2021.
- Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen SVDE (2017): Berufsbrochure. Available online at https://svde.ch/wp-content/uploads/2016/11/svde_pro_image_12s_DE_V2.pdf, checked on 4/17/2021.
- Shaw, Emily; Walpole, Sarah; McLean, Michelle; Alvarez-Nieto, Carmen; Barna, Stefi; Bazin, Kate et al. (2021): AMEE Consensus Statement: Planetary health and education for sustainable healthcare. In *Medical Teacher* 43 (3), pp. 272–286. DOI: 10.1080/0142159X.2020.1860207.
- Steffen, Will; Richardson, Katherine; Rockström, Johan; Cornell, Sarah E.; Fetzer, Ingo; Bennett, Elena M. et al. (2015): Sustainability. Planetary boundaries: guiding human development on a changing planet. In *Science* (New York, N.Y.) 347 (6223), p. 1259 855. DOI: 10.1126/science.1259 855.
- The European Federation of the Associations of Dietitians EFAD (2021): Position Paper on Sustainable Dietary Patterns. In *Komp Nutr Diet* 1 (3), pp. 118–119. DOI: 10.1159/000519851.
- The Lancet (2015): Planetary Health. A new Discipline. Available online at https://marlin-prod.literatumonline.com/pb-assets/Lancet/infographics/planetary-health-2017/planetary_health_fullsize.pdf, checked on 12/30/2020.
- The Rockefeller Foundation – Lancet Commission (2015): Safeguarding human health in the Anthropocene epoch: report of The Rockefeller Foundation – Lancet Commission on planetary health. Available online at <https://www.thelancet.com/commissions/planetary-health>, updated on 2/12/2021, checked on 2/12/2021.
- Wabnitz, Katharina-Jaqueline; Gabrysich, Sabine; Guinto, Renzo; Haines, Andy; Herrmann, Martin; Howard, Courtney et al. (2020): A pledge for planetary health to unite health professionals in the Anthropocene. In *The Lancet* 396 (10 261), pp. 1471–1473. DOI: 10.1016/S0140-6736(20)32 039-0.
- Whitmee, Sarah; Haines, Andy; Beyer, Chris; Boltz, Frederick; Capon, Anthony G.; Souza Dias, Braulio Ferreira de et al. (2015): Safeguarding human health in the Anthropocene epoch: report of The Rockefeller Foundation – Lancet Commission on planetary health. In *The Lancet* 386 (10 007), pp. 1973–2028. DOI: 10.1016/S0140-6736(15)60 901-1.
- Willett, Walter; Rockström, Johan; Loken, Brent; Springmann, Marco; Lang, Tim; Vermeulen, Sonja et al. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. In *The Lancet* 393 (10 170), pp. 447–492. DOI: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4.

La crise climatique, la santé, l'alimentation et nous



Sonja Schönberg, MSc
Diététicienne ASDD
Collaboratrice spécialisée
Haute école spécialisée
bernoise, domaine spécialisé
Nutrition et diététique



Manuela Jäggi, BSc
Diététicienne ASDD
cleveress GmbH, Soleure
Conseil, ateliers et
évenementiel



Linda Moser, BSc
Diététicienne ASDD
Clinique universitaire de
diabétologie et d'endocrinologie,
Médecine nutritionnelle
et métabolisme (UDEM)
Inselspital, Berne

Fachgruppe Nachhaltige Ernährungsweisen

Les crises environnementales et climatiques représentent la plus grande menace pour la santé publique au XXI^e siècle selon le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021). Il ne sera pas possible de les endiguer sans un changement du mode d'alimentation. Les diététicien-ne-s sont des acteurs majeurs de la transformation du système alimentaire (The European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) 2021).

La pollution environnementale, la crise climatique et la perte de biodiversité se

traduisent par une énorme charge de morbidité et de mortalité dans le monde, qui s'avère être le principal défi à relever au XXI^e siècle en termes de santé publique et individuelle (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021). La science a longtemps ignoré les impacts de nos aliments sur l'environnement. Depuis 2019, le régime santé planétaire, en anglais Planetary Health Diet, propose un mode d'alimentation qui vise à protéger la santé publique et le bien-être de la planète. Le conseil diététique est la seule profession de la santé à disposer, dans un grand nombre d'environnements professionnels, des compétences spécialisées et méthodologiques nécessaires pour rendre les gens capables d'adopter des modes d'alimentation plus compatibles avec la santé et l'environnement.

Crise climatique, environnementale et sanitaire

Globalement, jamais l'état de santé de la population mondiale n'avait été aussi bon qu'aujourd'hui, à quasiment tous les égards. Pourtant, il y a un prix élevé à payer pour les progrès accomplis dans le domaine de la santé publique au cours de ces 50 dernières années. Ils détruisent les systèmes naturels de la planète avec une ampleur sans précédent dans l'histoire de l'humanité (The Rockefeller Foundation – Lancet Commission 2015). A cause de sa manière de vivre et de travailler, l'humanité est responsable de changements anthropogènes profonds tels que la pollution de l'environnement, la crise climatique et la perte de la biodiversité. Il en résulte une énorme charge de morbidité et de mortalité dans le monde sous la forme d'effets directs (p.ex. événements cardio-vasculaires dus au réchauffement climatique) et indirects sur la santé (p.ex. propagation de maladies infectieuses). Le dernier rapport du groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat confirme que cette évolution est le principal défi pour la santé publique et individuelle du XXI^e siècle (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021).

Ce constat a été à l'origine de la création, en 2015, de la Rockefeller Foundation – Lancet Commission on Planetary Health. Tandis que la médecine humaine s'est toujours focalisée sur les systèmes à l'intérieur du corps humain, l'approche de la

santé planétaire élargit la compréhension des causes de la santé et de la maladie au travers de concepts bien établis tels que Public et One Health (The Lancet 2015; Planetary Health Alliance 2020). En plus des dimensions socio-culturelles et politico-économiques, l'interaction entre l'être humain et la nature rend la relation explicite: pour formuler les choses simplement, la santé planétaire «fait référence à la santé de la civilisation humaine et des systèmes naturels dont elle dépend». Si la planète est malade, l'être humain ne peut pas être en bonne santé (Whitmee et al. 2015).

L'alimentation comme facteur de destruction de l'environnement

Les modes d'alimentation relient entre elles de façon inséparable la santé humaine et les bases de la vie des générations actuelles et futures. Cet aspect de la science a longtemps été occulté. Aujourd'hui, un constat s'impose: jamais dans l'histoire de l'humanité la fertilité des sols, la propreté de l'air et de l'eau, les températures extérieures favorisant la vie et la santé des gens n'avaient autant été menacés (Willett et al. 2019). La production alimentaire, notamment celle d'aliments d'origine animale, a été identifiée comme étant le principal facteur de destruction de l'environnement au niveau mondial. 40% des surfaces de la planète sont exploitées à des fins agricoles. (Foley et al. 2005). L'agriculture est responsable de 30% des émissions globales de gaz à effet de serre et de 70% de la consom-

mation d'eau fraîche dans le monde (Molden 2007).

En 2009, Johan Rockström et son équipe ont établi un concept quantitatif de neuf processus de biophysique qui réglementent la stabilité et la capacité de résistance du système terrestre: les limites planétaires (Rockström et al. 2009). Leurs calculs ont montré que l'humanité pourra encore se développer et prospérer durant des générations, aussi longtemps que ses activités économiques et agricoles ne dépassent pas ces seuils écologiques. Depuis que Will Steffen et son équipe ont affiné le concept des limites planétaires en 2015, il est établi que quatre de ces seuils ont d'ores et déjà été dépassés (cf. figure 1). Et parfois, ils l'ont été d'une manière telle que de ce fait, le système terrestre pourrait s'effondrer à tout moment et que ces dépassements de limites pourraient déclencher des réactions en chaîne imprévisibles sur d'autres limites du système terrestre (Steffen et al. 2015).

Des modes d'alimentation plus respectueux de la santé et de l'environnement

Dans le cadre des efforts relatifs à la santé planétaire, les systèmes alimentaires ont une importance particulière. D'un côté, une grande partie de la charge de morbidité mondiale est due à la dénutrition, se caractérisant par un apport insuffisant d'énergie, de micronutriments ou de certains groupes d'aliments comme les fruits, les légumes, les sources de protéines précieuses, les fruits à coque et les graines. D'un autre côté, l'alimentation déséquilibrée est responsable d'un apport excessif en aliments à densité énergétique élevée et pauvres en nutriments. Les besoins alimentaires dans le monde n'avaient encore jamais augmenté aussi rapidement qu'aujourd'hui et jamais les conditions biophysiques sur lesquelles repose notre système mondial de production alimentaire ne s'étaient dégradées aussi rapidement. En conséquence, la santé publique est extrêmement sensible aux changements environnementaux qui entravent l'accès à l'alimentation (Planetary Health Alliance 2020).

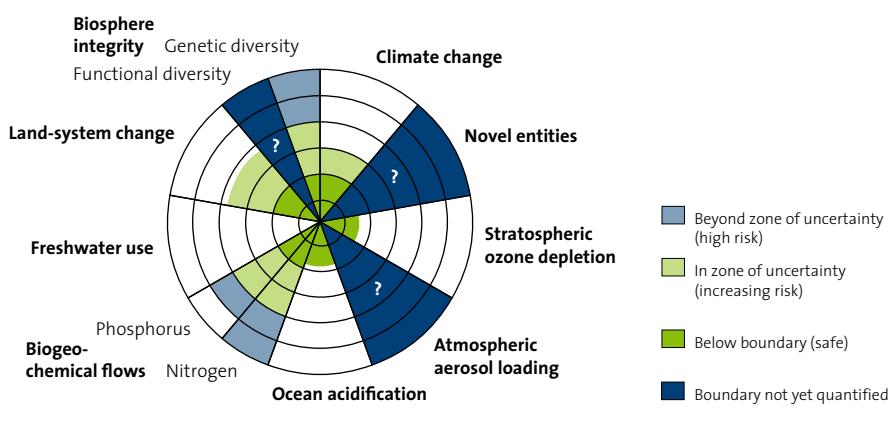


Figure 1: Seuils écologiques (Steffen et al. 2015)

1. L'approche du régime santé planétaire au niveau mondial

Avec le rapport de l'EAT-Lancet-Commission sur le régime santé planétaire, nous disposons depuis 2019 pour la première fois de vastes bases scientifiques qui modélisent un mode d'alimentation respectueux de la santé parallèlement au respect des seuils à ne pas dépasser pour sauver la planète (Willett et al. 2019). Ce modèle se base sur une projection pour la population mondiale de 10 milliards de personnes jusqu'en 2050. En tant que cadre de référence quantitatif universel interculturel et englobant tout le système productif, le régime santé planétaire doit permettre d'avoir un mode d'alimentation sain et respectueux de l'environnement tout en rendant possible une réduction d'environ la moitié des émissions. Cette alimentation se compose principalement de fruits et légumes, de produits à base de céréales complètes, de légumineuses, de fruits à coque et d'acides gras non saturés. Le poisson et les fruits de mer ainsi que la volaille sont prévus en quantité très faible et les variétés de légumes riches en amidon comme les pommes de terre et le manioc ainsi que les produits laitiers, la viande rouge, le sucre et les graisses saturées devraient jouer un rôle mineur (cf. figure 2, Willett et al. 2019).

2. L'approche du régime santé planétaire au niveau local en Suisse

Les auteur-e-s du rapport The Planetary Health insistent à plusieurs reprises sur le fait que leur modélisation n'est pas adaptée à une mise en application directe. Ils/elles



Figure 2: Le régime santé planétaire
(Willett et al. 2019; Whitmee et al. 2015; EAT-Lancet-Commission 2019)

recommandent de l'adapter en fonction des circonstances locales et des besoins individuels, mais précisent notamment que les quantités préconisées d'aliments d'origine animale doivent être respectées. Ils/elles indiquent dans leur argumentation que ces derniers ont joué un rôle essentiel pour la santé humaine ainsi que pour l'exploitation des ressources dans le cadre des limites planétaires (Willett et al. 2019).

Pour appliquer le régime santé planétaire en Suisse, il est nécessaire de faire des études complémentaires. Ces dernières

doivent mettre en concordance les recommandations relatives à un mode d'alimentation respectueux de la santé compatible sur le plan socio-culturel avec les seuils locaux de l'écosystème pour la production alimentaire en Suisse. D'ici à ce que les résultats de ces études soient disponibles, le régime santé planétaire peut servir de référence pour les recommandations relatives à une alimentation plus respectueuse de la santé et de l'environnement en Suisse. En ce qui concerne la viande et les sources de protéines végétales, ces conseils se rapprochent des recommandations alimentaires nationales en vigueur en Suisse (voir tableau 1).

L'agriculture (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV 2017; Office fédéral de l'agriculture OFAG 2020), dépasse les recommandations alimentaires de la Société Suisse de Nutrition (SSN) à hauteur du quadruple environ (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE 2011). Le Programme national de recherche 69 (PNR 69) constate que pour mettre en œuvre une alimentation saine et plus respectueuse de l'environnement, il est nécessaire de consommer plus de fruits et de légumes et moins

	Quantité moyenne recommandée par adulte et par semaine		Quantités moyennes consommées en Suisse par adulte et par semaine
	Selon SSN	Selon régime santé planétaire	
Viande et produits carnés	Max. 200–360 g toutes les sortes	0–196 g bœuf, agneau, porc 0–406 g volaille	Env. 800 g (toutes les sortes, 60% non transformée, 40% transformée)
Sources de protéines végétales légumineuses (poids sec)	560 g toutes les variétés	0–700 g pois, haricots, lentilles, dont env. 1/3 soja	35 g toutes les variétés

Tableau 1: Sélection de sources de protéines d'origine animale et végétale dans l'alimentation. Comparaison entre les recommandations de la SSN et du régime santé planétaire et les quantités d'aliments effectivement consommées en Suisse.

de produits d'origine animale comme la viande rouge et transformée (Programme national de recherche (PNR 69) «Alimentation saine et production alimentaire durable» 2020). Cela donne d'autant plus de poids à la démonstration des effets gagnant-gagnant sur le bénéfice pour la santé humaine et planétaire résultant d'une réduction de la consommation de viande.

Modes d'alimentation globalement plus durables

Tenter de réfléchir ensemble à la protection de la santé et de l'environnement revient à ambitionner un mode d'alimentation plus durable. Néanmoins, cela ne suffit pas pour transformer le système alimentaire de la Suisse. Les systèmes alimentaires locaux, qui sont fortement imbriqués au niveau mondial de nos jours, sont des unités fonctionnelles hautement complexes. Les décisions alimentaires individuelles évoluent ainsi toujours au cœur d'un conflit d'objectifs entre les intérêts écologiques, sanitaires, culturels, économiques et sociaux. Il est nécessaire de se rapprocher progressivement de ce qui caractérise une alimentation plus durable en Suisse dans plusieurs perspectives différentes. Ainsi, une alimentation plus durable ne doit pas être considérée comme un concept délimité avec précision, mais comme une idée réglementaire. Elle met les gens à même d'élaborer ensemble des schémas nutritionnels, d'aspirer à l'équité économique, de renforcer la solidarité sociale, de reconnaître le patrimoine culturel de l'alimentation, de garantir la santé humaine et d'utiliser des ressources naturelles au sein des possibilités régénératives offertes par les écosystèmes. La gestion de cette complexité et des conflits d'objectifs qui en résultent est l'une des caractéristiques bien spécifiques des défis liés au développement durable (Broman and Robèrt 2017). Ainsi, il convient peut-être de reconnaître qu'il est difficile d'arriver à des «modes d'alimentation clairement gagnant-gagnant» dans le sens d'une conception globale du développement durable. Une approche qui soupèse le risque et le bénéfice et qui débouche au minimum sur des modes d'alimentation plus durables pourrait être plutôt concluante. On peut

ainsi observer que la consommation de viande moyenne est trop élevée en Suisse. Une alimentation comportant le moins de viande possible semble présenter des avantages écologiques importants. Le lien de causalité direct de la consommation de viande sur la santé humaine est systématiquement remis en question dans les milieux spécialisés compte tenu des données issues des études d'observation. Il y a lieu de supposer qu'en cas de réduction moyenne de la consommation de viande chez les adultes en bonne santé de Suisse, le bienfait pour la santé est supérieur au risque, ce qui pourrait contribuer à un rapport risque-bénéfice équilibré.

Une alimentation plus durable est en outre considérée comme un aspect élémentaire du principe du développement durable dans le sens de la commission Brundtland (1987), qui aspire à un mode de développement qui répond aux besoins des générations présentes, sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs (education21 2012). Celle-ci est explicitée dans la conception de la FAO du développement durable, qui s'inspire quant à elle de la commission Brundtland:

«Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines» (FAO 2010).

Ces définitions générales servent de cadre d'orientation et de vision globale au sein de laquelle de vastes pans de la société peuvent se retrouver. Avec de telles définitions, la difficulté consiste à comprendre en profondeur ce qu'elles signifient effectivement au sens propre. Elles ne proposent aucune consigne concrète sur les actions à entreprendre et les solutions aux

problèmes et souvent, leur complexité a un effet inhibant qui empêche d'identifier les mesures constructives et de les mettre en application.

Le rôle du conseil diététique

Avec son approche du régime santé planétaire, l'EAT-Lancet-Commission souligne le rôle critique joué par l'alimentation, tant dans la perspective de la santé humaine que par rapport au développement durable et à l'écologie. Tandis qu'avec le régime santé planétaire, le cadre de référence quantitatif d'un mode d'alimentation constituant une solution d'avenir semble être défini de manière claire, la réponse à la question des possibilités de mise en œuvre concrètes dans le contexte agricole ou économique local et culturel des sociétés dans lesquelles nous vivons nécessite encore un travail de traduction substantiel.

Et c'est exactement pour ce faire que le conseil diététique est prédestiné. Les diététicien-ne-s font partie des professions de la santé et donc d'un groupe de la population qui jouit d'une confiance particulièrement grande dans la société (Wabnitz et al. 2020). Dans le cadre de leur mandat public, ils s'engagent à protéger la santé, à la préserver ou à la retrouver, assumant ainsi une double responsabilité particulière, pour une vie saine sur une planète saine.

La conception de la profession de l'Association suisse des diététicien-ne-s (ASDD) souligne que les diététicien-ne-s ASDD sont des «expert-e-s indispensables sur tous les aspects ayant trait à la nutrition, à la diététique et aux denrées alimentaires», qui disposent des compétences nécessaires pour influencer positivement les défis sociaux et de politique de la santé (Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen (SVDE) 2017). À une époque où les modes d'alimentation contribuent dans une mesure considérable à la destruction des bases de la vie humaine sur terre, le profil d'exigences des diététicien-ne-s ASDD évolue. Ainsi, ils/elles agissent conformément au profil de l'ASDD quand ils/elles se penchent sur les évolutions dans la science, la recherche et la politique

sociale (Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen (SVDE) 2013) en ce qui concerne les modes d'alimentation plus durables. Cela correspond aussi au code d'éthique professionnelle de l'ASDD, qui insiste sur la prise en compte du développement durable et de l'écologie pour influencer positivement une meilleure santé et une meilleure qualité de vie (Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen (SVDE) 2011).

Les scientifiques savent que les mesures de protection du climat et de l'environnement (mitigation) s'accompagnent de bénéfices conjoints substantiels dans le sens de la promotion de la santé et de la prévention. La morbidité accrue des patient-e-s pour des raisons climatiques et environnementales requiert des adaptations de la pratique professionnelle. Jusqu'à présent, aucune mesure de mitigation et d'adaptation n'a été prise, ni dans le secteur de la

santé ni dans le cadre des négociations internationales. Dans le monde, ce thème est intégré à seulement 15% des cursus des professions de la santé (Shaw et al. 2021). L'enseignement, la recherche et la pratique de toutes les professions importantes pour la santé doivent donc prendre l'initiative, dans un cadre interdisciplinaire, de reconnaître les interactions complexes entre l'être humain et la nature ainsi que d'identifier et de mettre en œuvre dans leur quotidien professionnel les mesures nécessaires à leur protection. Cette vision est également soutenue de façon cohérente par les compétences propres à la profession pour le BSc Nutrition et diététique de la Conférence spécialisée Santé des hautes écoles spécialisées de Suisse. Le profil de compétences mentionne entre autres explicitement que les jeunes diplômé-e-s titulaires d'un BSc Nutrition et diététique s'engagent pour une alimentation sûre, durable, de qualité et de nature à pro-

mouvoir la santé. Pour atteindre cet objectif, les échanges interprofessionnels avec d'autres professionnel-le-s sont notamment proposés, ainsi que des formations continues (Fachkonferenz Gesundheit der Fachhochschulen Schweiz 2021). Ainsi, le présent article se veut aussi une réflexion ouverte et un plaidoyer en faveur de l'effort visant à renforcer le discours nuancé non seulement entre les sciences nutritionnelles, la diététique et la médecine (nutritionnelle), mais aussi dans un cadre transdisciplinaire en intégrant des professionnel-le-s ne travaillant pas dans le domaine de la santé, comme les professions agricoles. Les diététicien-ne-s ASDD sont prédestiné-e-s, compte tenu de leurs excellentes compétences communicationnelles avec les groupes cibles, pour engager ce dialogue avec les différents acteurs du système alimentaire de même qu'avec des personnes individuelles et différents groupes de la population. Ainsi, dans les



Pour allier plaisir et bien-être.

Vous ou un membre de votre entourage souffrez d'une intolérance alimentaire? Coop vous propose un vaste choix de produits pour la pâtisserie spécialement conçus pour répondre à vos besoins, comme des farines et mélanges pour pains et gâteaux sans gluten.

Depuis 15 ans, Coop s'engage activement avec Free From pour faciliter la vie des personnes souffrant d'une intolérance alimentaire et leur permettre de se faire plaisir en toute sérénité. Et ce, grâce à plus de 500 produits qui conviennent aux personnes souffrant d'une intolérance.

Pour en savoir plus: coop.ch/freefrom



Pour moi et pour toi.

cliniques et les EMS, ils/elles pourraient développer avec l'ensemble des parties prenantes des propositions de menus végétariens équilibrés, afin de réduire la part importante de menus avec viande pour les patient-e-s comme pour les employé-e-s. De plus, les diététicien-ne-s doivent pouvoir prendre position de façon nuancée sur le plan technique quand des client-e-s soulèvent lors de la consultation des questions sur les aspects du développement durable (impact climatique et environnemental, éthique, santé) et l'impact de la viande. La recherche ainsi que la formation initiale et post-grade dans le domaine de la nutrition et de la diététique doivent s'intéresser davantage aux modes d'alimentation basés sur les plantes, pour donner aux futur-e-s diététicien-ne-s la capacité de développer des modes d'alimentation équilibrés, créatifs, savoureux et plus respectueux de l'environnement, dans tous les champs d'activité du conseil diététique.

Le groupe spécialisé ASDD Modes d'alimentation durables

Linda Moser et Manuela Jäggi ont étudié en détail les modes d'alimentation durables en 2019 dans le cadre de leur travail de bachelor sur un conseil diététique respectueux de l'environnement («Umweltbewusste Ernährungsberatung – Realität oder Utopie?»). Les conclusions de leur travail leur ont donné envie de continuer à réfléchir à la responsabilité et aux compétences des diététicien-ne-s reconnu-e-s au niveau étatique par rapport aux modes d'alimentation plus durables. Dans le même temps, Sonja Schönberg a pris l'initiative de lancer un groupe de travail dans le domaine spécialisé Nutrition et diététique de la Haute école spécialisée bernoise. Celui-ci poursuit l'objectif d'élaborer des recommandations sur le thème de la santé planétaire pour le cursus de bachelor. En avril 2020, Linda, Manuela et

Sonja ont fondé ensemble le groupe spécialisé suisse alémanique Modes d'alimentation durables. Depuis lors, celui-ci a accueilli une dizaine de membres actifs/ves. Ce thème semble susciter un vif intérêt au sein de la profession. Une trentaine de diététicien-ne-s ASDD ont en effet annoncé leur intérêt à y adhérer.

La série de webinaires en cinq parties du groupe spécialisé proposée en 2021 (en allemand) sur des sujets très divers en lien avec les modes d'alimentation durables a aussi rencontré un grand écho. Entre 60 et 100 personnes y ont participé à chaque fois, au nombre desquelles figuraient en priorité des diététicien-ne-s ASDD. Les nombreux retours positifs sont le signe que cette série de webinaires a permis aux diététicien-ne-s d'avoir accès à de nouvelles informations et à des idées de mise en œuvre dans le conseil diététique.

L'année prochaine, le groupe spécialisé travaillera à consolider sa compréhension des modes d'alimentation durables et sa vision du rôle du conseil diététique et élaborera dans ce contexte une prise de position à l'attention du comité de l'ASDD. Le groupe veillera également à être présent sur NutriPoint. Il y publiera courant 2022 des documents d'aide sur les modes d'alimentation plus durables pour le conseil diététique.

Conclusion

L'alimentation est devenue un véritable enjeu, car elle joue un rôle décisif pour prévenir les maladies, contribuer à la santé publique et sauver la planète. Dans un monde en proie à des changements fulgurants, notamment dans le domaine alimentaire, nous devons nous demander, en tant que diététicien-ne-s, si nous voulons continuer de limiter notre responsabilité à l'organisme humain. Nous pouvons élargir le discours politique et scientifique actuel

dans le sens d'une plus grande durabilité du système alimentaire en Suisse en intégrant la perspective liée à la santé et nous positionner en tant qu'acteurs incontournables dans ce contexte. Dans l'ensemble des champs d'activité où nous intervenons, nous pouvons jeter des ponts entre un grand nombre de parties prenantes du système alimentaire. Ainsi, nous pouvons réussir à élaborer un langage commun pour encourager une vision globale d'un système alimentaire plus durable et l'intégrer à notre grand réseau dans le domaine de la santé ainsi que de la production et de la transformation alimentaires, jusqu'à atteindre notre clientèle. Nous disposons les aptitudes communicationnelles nécessaires ainsi que des compétences de conseil et méthodologiques pour rendre capables les personnes individuelles et les groupes d'intégrer des schémas nutritionnels spécifiques à leur univers de vie respectif. Les bases spécialisées d'un mode d'alimentation plus durable ont déjà été posées dans de larges pans de la science et à l'avenir, elles devront davantage être intégrées à la formation initiale et post-grade des diététicien-ne-s. Comme dans toutes les thématiques traditionnelles du conseil diététique, l'enjeu prioritaire dans le domaine des modes d'alimentation plus durables et de la santé planétaire, ne sera pas de trouver une solution optimale définitive avec les client-e-s et d'autres parties prenantes. L'objectif sera beaucoup plus de soupeser les risques et les bénéfices des différents modes d'alimentation de façon nuancée et propre à chaque groupe cible du point de vue de leur durabilité et ainsi de provoquer le moins de nuisances possible dans toutes les dimensions que sont la santé, l'environnement, l'éthique et la compatibilité sociale. Tout à fait dans le sens du serment d'Hippocrate: primum non nocere.

Bibliographie voir page 10

Crisi climatica, salute, alimentazione e noi



Sonja Schönberg, MSc

Dietista ASDD
Collaboratrice scientifica alla Berner Fachhochschule,
Settore Nutrizione e dietetica



Manuela Jäggi, BSc

Dietista ASDD
cleveress GmbH, Soletta
Consulenze, workshop
ed eventi



Linda Moser, BSc

Dietista ASDD
Clinica universitaria di
diabetologia, endocrinologia,
medicina nutrizionale
e metabolismo (UDEM)
Inselspital, Berna



**Fachgruppe
Nachhaltige Ernährungsweisen**

La crisi ambientale e quella climatica sono le maggiori minacce per la salute umana nel 21° secolo (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021). Senza un cambiamento dei regimi alimentari non sarà possibile arrestarne il progresso. Le dietiste e i dietisti sono attori chiave per la trasformazione del sistema alimentare (The European Federation of the Associations of Dietitians EFAD 2021).

Inquinamento ambientale, crisi climatica, perdita di biodiversità: questi fenomeni sono alla base dell'enorme carico di morbilità e mortalità globale che costituisce la principale sfida per la salute pubblica e individuale del 21° secolo (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021). Per molto tempo la scienza ha ignorato le ricadute ambientali dei nostri alimenti. Dal 2019 la Planetary Health Diet propone una dieta che si prefigge di proteggere la salute dell'essere umano e del pianeta. La consulenza nutrizionale è l'unica professione sanitaria che, attiva in numerosi contesti professionali, dispone delle necessarie competenze scientifiche e metodologiche per fornire alle persone indicazioni utili per

adottare regimi alimentari meglio compatibili con la salute e l'ambiente.

Crisi climatica, ambientale e sanitaria

L'umanità non è mai stata così sana, e ciò praticamente sotto qualsiasi aspetto. Tuttavia, i progressi riguardanti la salute umana compiuti negli ultimi cinquant'anni hanno un prezzo elevato: distruggono i sistemi naturali della Terra in una misura che non si è mai vista nella storia dell'umanità (The Rockefeller Foundation – Lancet Commission 2015). Con il suo modo di vivere e lavorare, l'umanità è responsabile di cambiamenti antropogenici radicali come l'inquinamento ambientale, la crisi climatica e la perdita di biodiversità. Ne risulta un enorme carico di morbilità e mortalità globale sotto forma di effetti diretti sulla salute diretti (ad es. eventi cardiovascolari dovuti alla canicola) e indiretti (ad es. diffusione di malattie infettive). L'ultimo rapporto dell'Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) conferma una volta di più che questo sviluppo rappresenta la principale sfida per la salute pubblica e individuale del 21° secolo (Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) 2021).

La consapevolezza di questo fatto ha portato già nel 2015 alla fondazione della Rockefeller Foundation – Lancet Commis-

sion on Planetary Health. Mentre la medicina umana da sempre si concentra sui sistemi interni al corpo umano, la Planetary Health amplia la comprensione dell'origine di salute e malattie in concetti esistenti come quelli di Public e One Health (The Lancet 2015; Planetary Health Alliance 2020). Oltre alle dimensioni socioculturali e politico-economiche, rende esplicita anche l'interazione tra esseri umani e natura: «Per dirlo con parole semplici, la Planetary Health è la salute della civiltà umana e dei sistemi naturali dai quali dipende. Se il pianeta è malato, l'essere umano non può essere sano» (Whitmee et al. 2015).

L'alimentazione come motore della distruzione ambientale

I regimi alimentari legano indissolubilmente la salute umana e le fonti di sussistenza delle generazioni attuali e future. Questo è stato a lungo un blind spot della scienza. Ora è certo: in tutta la storia dell'umanità, i terreni fertili, l'aria e l'acqua pulite, le temperature esterne favorevoli alla vita e la salute umana non sono mai stati così in pericolo come ora (Willett et al. 2019). La produzione di generi alimentari e in particolare la produzione di derrate alimentari di origine animale sono state definite il motore principale della distruzione ambientale globale. Nel mondo, il 40% delle superfici di terreno viene sfruttato

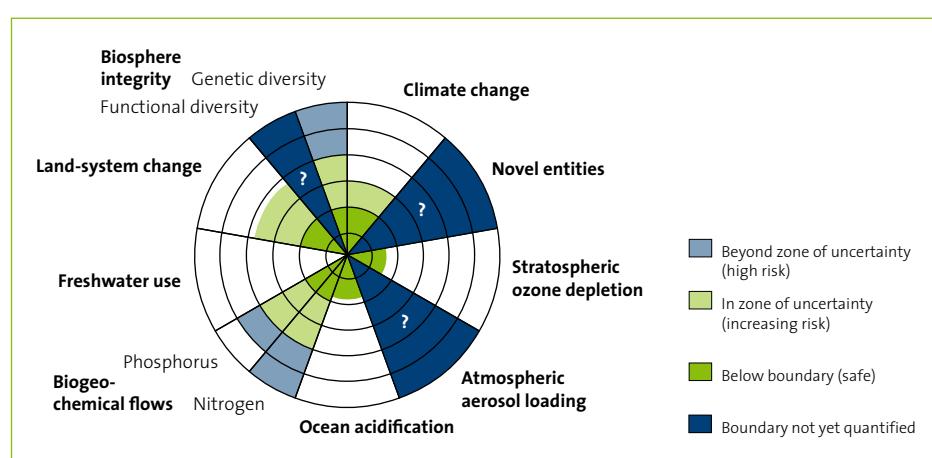


Illustrazione 1: i limiti ecologici (Steffen et al. 2015)

per l'agricoltura (Foley et al. 2005). L'agricoltura è responsabile del 30% di tutte le emissioni di gas serra globali e del 70% del consumo mondiale di acque dolci (Molden 2007).

Nel 2009 Johan Rockström e il suo team hanno stabilito un concetto qualitativo con nove processi biofisici che regolano la stabilità e la resistenza del sistema Terra: i limiti planetari (planetary boundaries) (Rockström et al. 2009). I calcoli hanno dimostrato che l'umanità può continuare a svilupparsi e a prosperare ancora per generazioni, se le sue attività economiche e agricole non oltrepassano questi limiti ecologici. Da quando nel 2015 Will Steffen e il suo team hanno precisato il concetto dei limiti planetari è chiaro che già quattro di questi limiti sono stati superati (cfr. illustrazione 1). E in parte addirittura in misura tale che il sistema Terra potrebbe collassare in qualsiasi momento, e che il superamento di questi limiti potrebbe generare imprevedibili reazioni a catena su altri limiti del sistema Terra (Steffen et al. 2015).

Regimi alimentari più compatibili con la salute e l'ambiente

Negli sforzi in favore di una salute planetaria i sistemi alimentari hanno una particolare importanza. Da un lato, una gran parte del carico di morbilità nel mondo è causato dalla denutrizione, cioè dall'assunzione insufficiente di energia, micronutrienti o determinati gruppi di alimenti quali frutta, verdura, alimenti proteici ad alto valore nutrizionale, noci, semi. Dall'altro, il carico di morbilità è causato anche da un'alimentazione errata con assunzione eccessiva di alimenti molto energetici e poveri di sostanze nutritive. Mai prima d'ora il fabbisogno globale di alimenti è aumentato così in fretta e le condizioni biofisiche su cui si basa il nostro sistema globale di produzione di alimenti sono degradate così rapidamente. Per questo la salute umana si trova ora in balia dei cambiamenti climatici che compromettono l'accesso agli alimenti (Planetary Health Alliance 2020).

1. La Planetary Health Diet nel mondo

Grazie al rapporto del 2019 della Commiss-



Illustrazione 2: la Planetary Health Diet
(Willett et al. 2019; Whitmee et al. 2015; EAT-Lancet-Commission 2019)

sione EAT-Lancet sulla Planetary Health Diet, disponiamo di una prima base scientifica approfondita che modella un regime alimentare compatibile con la salute e allo stesso tempo rispettoso dei limiti planetari (Willett et al. 2019). E questo per la popolazione mondiale di 10 miliardi prevista entro il 2050. La Planetary Health Diet vuole essere un quadro di riferimento quantitativo generalmente valido, comprensivo dei sistemi culturali e di produzione per un regime alimentare sano ed ecosostenibile che permette un risparmio di circa il 50% delle emissioni. Questo regime alimentare si compone principalmente di frutta e verdura, prodotti integrali, legumi, noci e grassi da acidi grassi insaturi. Pesce, frutti di mare e pollame sono previsti solo in quantità molto esigue; le verdure ricche di amidi come patate e manioca nonché i latticini, la carne rossa, lo zucchero e i grassi saturi dovrebbero rivestire un ruolo subordinato, cfr. illustrazione 2 (Willett et al. 2019).

2. La Planetary Health Diet in Svizzera

Gli autori della Planetary Health Diet sottolineano più volte che questo modello non è adatto all'implementazione diretta nella pratica. Raccomandano di adeguarlo alle condizioni locali e alla situazione dei

fabbisogni individuali. Nel farlo è però importante, secondo gli autori, rispettare soprattutto le quantità di alimenti di origine animale. Secondo le loro argomentazioni, questi alimenti rivestono un ruolo chiave per la salute umana e per lo sfruttamento delle risorse entro i limiti planetari (Willett et al. 2019).

Per trasporre la Planetary Health Diet in Svizzera sono necessari ulteriori lavori di ricerca che allineino le raccomandazioni per un regime alimentare compatibile con la salute e la situazione socioculturale ai limiti dell'ecosistema locale per la produzione degli alimenti in Svizzera. Fino a che non saranno disponibili, la Planetary Health Diet può servire da orientamento per raccomandare un'alimentazione compatibile con la salute e l'ambiente in Svizzera. Soprattutto per quel che riguarda la carne e le fonti proteiche vegetali è molto simile alle raccomandazioni nutrizionali nazionali svizzere (v. tabella 1).

Il consumo di carne degli adulti in Svizzera, con circa 800 grammi a settimana, (Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) 2017; Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) 2020) supera di

	Quantità media raccomandata per persona adulta e settimana		Quantità media consumata in Svizzera per persona adulta e settimana
	Secondo la SSN	Secondo la Planetary Health Diet	
Carne e prodotti a base di carne	Massimo 200–360 g di tutti i tipi	0–196 g di manzo, agnello, maiale 0–406 g di pollame	Ca. 800 g (di tutti i tipi, 60% non trasformata, 40% trasformata)
Fonti proteiche vegetali – legumi (peso a secco)	560 g di tutti i tipi	0–700 g di piselli, fagioli, lenticchie, di cui ca. 1/3 soia	35 g di tutti i tipi

Tabella 1: selezione di fonti proteiche vegetali e animali nell'alimentazione. Confronto delle raccomandazioni della SSN e della Planetary Health Diet con le quantità effettivamente consumate in Svizzera.

circa 4 volte le raccomandazioni nutrizionali della Società Svizzera di Nutrizione (SSN) (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) 2011). Il Programma nazionale di ricerca 69 (PRN 69) constata che la popolazione svizzera per attuare un'alimentazione sana e più ecosostenibile dovrebbe consumare più frutta e verdura e meno prodotti di origine animale, come ad esempio carne rossa o trasformata (National Research Programme (NRP 69) «Healthy Nutrition and Sustainable Food Production» 2020). E sottolinea chiaramente gli effetti win-win sul beneficio per la salute umana e planetaria dati dalla riduzione del consumo di carne.

Regimi alimentari complessivamente più sostenibili

Con il tentativo di considerare unitamente la protezione della salute e quella dell'ambiente si aspira ad un regime alimentare più sostenibile. Ciò non basta però a trasformare il sistema alimentare svizzero. Al giorno d'oggi, i sistemi alimentari locali, con le loro ampie interconnessioni globali, sono unità funzionali altamente complesse. Le decisioni alimentari individuali si muovono sempre in un campo caratterizzato dal conflitto di fondo tra interessi ecologici, sanitari, culturali, economici e sociali. È necessario avvicinarsi in modo graduale a ciò che costituisce in Svizzera un'alimentazione più sostenibile sotto i vari punti di vista. Un'alimentazione più sostenibile non è dunque da considerarsi un concetto nettamente definito, bensì piuttosto un'idea regolativa, che mette le persone in condizione di creare collettiva-

mente modelli alimentari che aspirano a giustizia economica, rafforzano la solidarietà sociale, riconoscono l'eredità culturale dell'alimentazione, garantiscono la salute umana e utilizzano le risorse naturali rispettando le possibilità di rigenerazione degli ecosistemi. Affrontare questa complessità e i conflitti di fondo che ne risultano è una delle peculiarità della sfida per la sostenibilità (Broman and Robèrt 2017). È quindi anche probabilmente necessario riconoscere come sia difficile arrivare a regimi alimentari nettamente win-win secondo un concetto di sostenibilità complessivo. Eventualmente potrebbe avere maggior successo un approccio che sappesi rischi e benefici e porti a regimi alimentari per lo meno più sostenibili. In quest'ottica si può constatare che il consumo medio di carne in Svizzera è troppo elevato. Un'alimentazione per quanto possibile povera di carne sembra comportare importanti benefici ecologici. Gli effetti causali diretti del consumo di carne sulla salute umana vengono costantemente messi in discussione dagli esperti sulla base dei dati derivanti da studi osservazionali. Tuttavia, si può partire dal presupposto che una riduzione del consumo medio di carne negli adulti sani in Svizzera comporterebbe più opportunità che non rischi per la salute, e potrebbe quindi contribuire a un rapporto rischi-benefici più equilibrato.

Un'alimentazione più sostenibile è inoltre un elemento centrale del principio di sviluppo sostenibile secondo la Commissione Brundtland (1987), che persegue uno sviluppo sostenibile sul lungo termine e rispettoso delle generazioni future (educa-

tion21 2012). Ciò è esplicitato nel concetto di alimentazione sostenibile della FAO, che si basa a sua volta su Brundtland:

«L'alimentazione sostenibile è un'alimentazione con pochi effetti ambientali che contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale e a una vita sana per le generazioni odierne e future. L'alimentazione sostenibile protegge e rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è culturalmente accettabile, accessibile, economicamente equa e abbordabile, adeguata da un punto di vista fisiologico-nutrizionale, sicura, sana e ottimizza le risorse naturali e umane» (FAO 2010).

Queste definizioni estese forniscono un quadro orientativo e una visione complessiva all'interno della quale possono ritrovarsi ampie fasce della società. La sfida di queste definizioni così generiche sta nel comprendere in maniera approfondita cosa significhino effettivamente. Queste definizioni non offrono istruzioni concrete su come agire per arrivare alla soluzione, e la loro complessità blocca spesso l'identificazione e l'attuazione di misure costruttive.

Il ruolo della consulenza nutrizionale

La Commissione EAT-Lancet sottolinea con la Planetary Health Diet il ruolo critico dell'alimentazione per quanto riguarda sia la salute umana che la sostenibilità ecologica. La Planetary Health Diet sembra definire chiaramente il quadro di riferimento quantitativo per un regime alimentare compatibile con il futuro; la questione delle possibilità concrete di implementazione nel contesto locale economico, agricolo e culturale delle società in cui viviamo necessita invece ancora di molto lavoro.

E proprio a questo lavoro è predestinata la consulenza nutrizionale. Quella di dietista è infatti una professione sanitaria e appartiene dunque a una categoria che nella nostra società gode di grande fiducia (Wabnitz et al. 2020). Agendo su mandato pubblico si impegna a proteggere, mantenere e ripristinare la salute e ha così una particolare doppia responsabilità: opera per una vita sana in un pianeta sano.

Nel suo modo di intendere la professione, l'Associazione Svizzera delle-dei Dietiste-i (ASDD) ribadisce che le dietiste e i dietisti ASDD sono «esperti indispensabili per tutti gli aspetti che riguardano la nutrizione, la dietetica e gli alimenti» e che dispongono delle competenze necessarie per influire positivamente sulle sfide della società e in materia di politica sanitaria (Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen (SVDE) 2017). In tempi in cui i regimi alimentari contribuiscono notevolmente alla distruzione dei fondamenti per la vita umana sulla Terra, il profilo dei requisiti delle dietiste e dei dietisti ASDD evolve: Corrispondono quindi al profilo ASDD se comprendono gli sviluppi di scienza, ricerca e politica sociale (Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen (SVDE) 2013) per quanto riguarda i regimi alimentari sostenibili. Ciò corrisponde anche al Codice etico professionale dell'ASDD, che sottolinea la considerazione della sostenibilità ecologica per influenzare positivamente la salute e qualità di vita della popolazione (Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen (SVDE) 2011).

Alla scienza è noto che le misure a protezione del clima e dell'ambiente (mitigazione) sono associate a sostanziali co-benefici a livello di promozione della salute e prevenzione. L'aumentata morbilità dei pazienti dovuta al clima e all'ambiente richiede adeguamenti (adattamento) della prassi professionale. Le misure di mitigazione e adattamento non vengono tuttavia finora incluse in modo strutturato né nel settore sanitario, né nell'ambito delle trattative internazionali. A livello mondiale, il tema viene trattato solo nel 15 percento dei curricoli di studio delle professioni sanitarie (Shaw et al. 2021). L'insegnamento, la ricerca e l'attività pratica di tutte le professioni rilevanti per la salute devono quindi prendere l'iniziativa e lavorare in modo interdisciplinare per riconoscere le complesse interazioni tra essere umano e natura, e per individuare ed attuare nell'attività quotidiana le misure necessarie alla loro protezione. Questo profilo viene sostenuto anche dalle competenze professionali specifiche per il BSc in Nutrizione e dietetica della Conferenza di esperti della salute delle scuole universitarie professionali svizzere. In esse si esplicita

tra le altre cose che chi ottiene il diploma BSc in Nutrizione e dietetica si impegna a favore di un'alimentazione di alta qualità, sostenibile, sicura e che promuove la salute. Per raggiungere questo obiettivo vengono proposti soprattutto scambi interprofessionali con altri specialisti e formazioni continue (Fachkonferenz Gesundheit der Fachhochschulen Schweiz 2021). In questo contesto, il presente articolo vuole essere anche una riflessione aperta e un'arringa per rafforzare un discorso differenziato non solo tra le scienze nutrizionali, la dietetica e la medicina (nutrizionale), bensì anche in un'ottica transdisciplinare coinvolgendo esperti al di fuori delle professioni sanitarie, ad esempio dell'agricoltura. Le dietiste e i dietisti ASDD sono predestinati, grazie alle loro ampie competenze comunicative specifiche per i gruppi target, a introdurre questo dialogo con i più diversi attori del sistema alimentare, ma anche con le singole persone e con i diversi gruppi della popolazione. Nelle cliniche e nelle case di cura potrebbero ad esempio sviluppare assieme a tutte le parti coinvolte proposte di menù vegetali ed equilibrati che ridurrebbero il gran numero di menù con carne destinati ai pazienti e agli impiegati. Le dietiste e i dietisti devono inoltre poter prendere posizione in modo professionale e differenziato quando i clienti durante la consulenza pongono domande sugli aspetti relativi alla sostenibilità della carne (effetti su clima e ambiente, etica, salute). La ricerca, così come la formazione di base e continua nel settore della nutrizione e della dietetica, deve dedicarsi maggiormente ai regimi alimentari a base vegetale. In questo modo, le dietiste e i dietisti del futuro potranno promuovere in tutti i campi di attività della consulenza nutrizionale regimi alimentari equilibrati, maggiormente ecocompatibili, creativi e gustosi.

Il gruppo specializzato ASDD Regimi alimentari sostenibili

Nel 2019, Linda Moser e Manuela Jäggi hanno approfondito nel dettaglio il tema dei regimi alimentari sostenibili con la loro tesi di Bachelor «Umweltbewusste Ernährungsberatung – Realität oder Utopie?» (Consulenza nutrizionale rispettosa dell'ambiente: realtà o utopia?). Ciò che hanno scoperto le ha spin-

te a continuare a riflettere sulle responsabilità e le competenze delle dietiste e dei dietisti riconosciuti dallo Stato per quel che riguarda i regimi alimentari più sostenibili. Nello stesso periodo, Sonja Schönberg ha dato vita a un gruppo di lavoro presso il Settore Nutrizione e dietetica della Berner Fachhochschule con l'obiettivo di elaborare raccomandazioni per la formazione Bachelor sul tema planetary health e nutrizione. Nell'aprile 2020, Linda, Manuela e Sonja hanno fondato il gruppo specializzato ASDD Regimi alimentari sostenibili. Da allora una decina di altri membri attivi è entrata a far parte del gruppo specializzato e sembra esserci molto interesse per il tema all'interno della categoria professionale. Una trentina di altre dietiste e dietisti ASDD sono infatti interessate a entrare nel gruppo specializzato.

Anche i cinque webinar del gruppo specializzato proposti nel 2021 su vari temi legati ai regimi alimentari sostenibili hanno avuto molto successo. Vi hanno partecipato ogni volta dalle 60 alle 100 persone, con accesso prioritario per le dietiste e i dietisti ASDD. I numerosi riscontri positivi indicano che i webinar hanno permesso a chi ha partecipato di acquisire nuove informazioni e spunti da attuare nella consulenza nutrizionale.

Il prossimo anno il gruppo specializzato si dedicherà a consolidare le sue conoscenze sui regimi alimentari sostenibili e la sua visione del ruolo della consulenza nutrizionale, nonché a elaborare un documento programmatico all'indirizzo del Comitato direttivo dell'ASDD. Il gruppo si occuperà inoltre anche della propria presenza su NutriPoint. Nel corso del 2022 verranno caricati su NutriPoint dei mezzi ausiliari per la consulenza nutrizionale sul tema dei regimi alimentari sostenibili.

Conclusione

L'alimentazione è un importante elemento chiave che decide della malattia e della salute umana e planetaria. In un mondo (alimentare) in rapidissima evoluzione, noi dietiste e dietisti dobbiamo decidere se vogliamo continuare a limitare la nostra responsabilità all'organismo umano. Abbiamo la possibilità di ampliare l'attuale

discorso scientifico e politico su un futuro sistema alimentare svizzero più sostenibile includendo la prospettiva legata alla salute, e posizionandoci come attori centrali. In tutti i nostri ambiti di attività possiamo costruire ponti tra molti attori del sistema alimentare. Potremmo così riuscire a creare un linguaggio comune per veicolare l'ampia visione di un sistema alimentare più sostenibile nella nostra vasta rete composta da sistema sanitario, produzione e trasformazione degli alimenti, nonché alla nostra clientela. Noi disponiamo delle necessarie competenze comunicative, metodologiche e di consulenza per permettere a singole persone e a gruppi di integrare modelli alimentari specifici nei loro ambienti di vita individuali. Le basi scientifiche per regimi alimentari più sostenibili esistono già in ampi settori della scienza e in futuro dovranno essere maggiormente integrate nella formazione di base e continua di dietiste e dietisti. Come in tutti i tradizionali ambiti tematici della consulenza nutrizionale, anche nel campo dei regimi alimentari più sostenibili e della planetary health l'obiettivo non sarà tanto raggiungere un optimum definitivo con i clienti e gli altri stakeholder. Si tratterà piuttosto di sospessare – in modo differenziato e specifico per il gruppo target – i rischi e i benefici dei vari regimi alimentari nell'ottica della loro sostenibilità, così da limitare al minimo i danni per la salute, l'ambiente, l'etica e la sostenibilità sociale, in linea con il giuramento di Ippocrate: *primum non nocere*.

Bibliografia

- Broman, Göran Ingvar; Robèrt, Karl-Henrik (2017): A framework for strategic sustainable development. In *Journal of Cleaner Production* 140, pp. 17–31. DOI: 10.1016/j.jclepro.2015.10.121.
- Bundesamt für Landwirtschaft BLW (2020): Agrarbericht 2020 – Fleisch und Eier. Available online at <https://www.agrarbericht.ch/de/markt/tierische-produkte/fleisch-und-eier>, updated on 11/13/2021, checked on 11/13/2021.
- Bundesamt für Lebensmittel und Veterinärwesen BLV (2017): Fleischkonsum in der Schweiz. DE_Fachinformation_menuCH_Fleischkonsum, checked on 10/10/2021.
- EAT Lancet Commission (2019): *Diets for a Better Future_G20_National-Dietary-Guidelines*.
- education21 (2012): Positionspapier Fachkonferenz Umweltbildung. Available online at <https://www.education21.ch/de/bne/zugaenge/umweltbildung>, checked on 12/30/2020.
- Fachkonferenz Gesundheit der Fachhochschulen Schweiz (2021): Professionspezifische Kompetenzen. Available online at https://moodle.bfh.ch/pluginfile.php/1859_019/mod_forum/intro/Professionspezifische%20Kompetenzen.pdf, checked on 11/14/2021.
- FAO (2010): Sustainable diets and Biodiversity – Directions and solutions for policy, research and action.
- Foley, Jonathan A.; Defries, Ruth; Asner, Gregory P.; Barford, Carol; Bonan, Gordon; Carpenter, Stephen R. et al. (2005): Global consequences of land use. In *Science* (New York, N.Y.) 309 (5734), pp. 570–574. DOI: 10.1126/science.111772.
- Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) (2021): Climate Change 2021. The Physical Science Basis. Available online at https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM.pdf, checked on 1/9/2021.
- Molden, David (2007): Water for Food Water for Life. A Comprehensive Assessment of Water Management in Agriculture. London: Earthscan. Available online at https://www.iwmi.cgiar.org/assessment/files_new/synthesis/Summary_SynthesisBook.pdf, checked on 12/2/2021.
- Nationales Forschungsprogramm NFP 69 «Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion» (2020): Die Schweiz braucht eine Ernährungsstrategie 2050 – NFP 69. Available online at http://www.nfp69.ch/de/News/Sieben/200_625-news-nfp69-ruf-nach-einer-ernaehrungsstrategie-2050.aspx, updated on 2/14/2021, checked on 2/14/2021.
- Planetary Health Alliance (2020): PLANETARY HEALTH. Available online at <https://www.planetaryhealthalliance.org/planetary-health>, updated on 12/30/2020, checked on 12/30/2020.
- Rockström, Johan; Steffen, Will; Noone, Kevin; Persson, Asa; Chapin, F. Stuart; Lambin, Eric F. et al. (2009): A safe operating space for humanity. In *Nature* 461 (7263), pp. 472–475. DOI: 10.1038/461472a.
- Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE (2011): Schweizer Lebensmittelpyramide – Hintergrundinformation. Hintergrundinformationen-LMP. Available online at <https://www.sge-sn.ch/media/Hintergrundinformationen-LMP.pdf>, checked on 10/10/2021.
- Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen SVDE (2011): Berufsethik-Kodex-der-ErnaehrungsberaterInnen-der-Schweiz_D. Available online at https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2021/06/Berufsethik-Kodex-der-ErnaehrungsberaterInnen-der-Schweiz_D.pdf, checked on 9/13/2021.
- Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen SVDE (2013): Leitbild_ErnährungsberaterInnen_d_f_l. Available online at https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2015/01/Leitbild_D_F_IT.pdf, checked on 11/14/2021.
- Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen SVDE (2017): Berufsbrochure. Available online at https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2016/11/svde_pro_image_12s_DE_V2.pdf, checked on 4/17/2021.
- Shaw, Emily; Walpole, Sarah; McLean, Michelle; Alvarez-Nieto, Carmen; Barna, Stefi; Bazin, Kate et al. (2021): AMEE Consensus Statement: Planetary health and education for sustainable healthcare. In *Medical Teacher* 43 (3), pp. 272–286. DOI: 10.1080/0142159X.2020.1860207.
- Steffen, Will; Richardson, Katherine; Rockström, Johan; Cornell, Sarah E.; Fetzer, Ingo; Bennett, Elena M. et al. (2015): Sustainability. Planetary boundaries: guiding human development on a changing planet. In *Science* (New York, N.Y.) 347 (6223), p. 1259 855. DOI: 10.1126/science.1259 855.
- The European Federation of the Associations of Dietitians EFAD (2021): Position Paper on Sustainable Dietary Patterns. In *Komp Nutr Diet* 1 (3), pp. 118–119. DOI: 10.1159/000519 851.
- The Lancet (2015): Planetary Health. A new Discipline. Available online at https://marlin-prod.literatumonline.com/pb-assets/Lancet/infographics/planetary-health-2017/planetary_health_fullsize.pdf, checked on 12/30/2020.
- The Rockefeller Foundation – Lancet Commission (2015): Safeguarding human health in the Anthropocene epoch: report of The Rockefeller Foundation – Lancet Commission on planetary health. Available online at <https://www.thelancet.com/commissions/planetary-health>, updated on 2/12/2021, checked on 2/12/2021.
- Wabnitz, Katharina-Jaqueline; Gabrys, Sabine; Guinto, Renzo; Haines, Andy; Herrmann, Martin; Howard, Courtney et al. (2020): A pledge for planetary health to unite health professionals in the Anthropocene. In *The Lancet* 396 (10 261), pp. 1471–1473. DOI: 10.1016/S0140-6736(20)32 039-o.
- Whitmee, Sarah; Haines, Andy; Beyrer, Chris; Boltz, Frederick; Capon, Anthony G.; Souza Dias, Braulio Ferreira de et al. (2015): Safeguarding human health in the Anthropocene epoch: report of The Rockefeller Foundation – Lancet Commission on planetary health. In *The Lancet* 386 (10 007), pp. 1973–2028. DOI: 10.1016/S0140-6736(15)60 901-1.
- Willett, Walter; Rockström, Johan; Loken, Brent; Springmann, Marco; Lang, Tim; Vermeulen, Sonja et al. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. In *The Lancet* 393 (10 170), pp. 447–492. DOI: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4.



Adrian Rufener

Präsident

Président

Presidente



Liebe Kolleginnen und Kollegen

Ich begrüsse euch seitens des SVDE im Jahr 2022. Ich hoffe, dass ihr die Feiertage und den Jahreswechsel im Kreis eurer Liebsten verbringen und geniessen konntet und gut ins neue Jahr gestartet seid.

Ich blicke gespannt auf ein Jahr voller Herausforderungen. Im Fokus stehen dabei insbesondere der Qualitätsvertrag und das neue Qualitätsentwicklungskonzept, welche im Auftrag des Bundesrates zwischen dem SVDE und den Krankenversicherern ausgearbeitet und vom Bundesrat genehmigt werden. Wann die Arbeiten genau abgeschlossen sind und ab wann der Vertrag in Kraft gesetzt wird, ist zum jetzigen Zeitpunkt noch offen.

Daneben stehen im Jahr 2022 aber auch viele weitere wichtige Projekte vor der Umsetzung. Gerne möchte ich zwei hervorheben: Einerseits sind wir im Vorstand intensiv damit beschäftigt, ein neues Marketing- und Kommunikationskonzept für unseren Berufsstand wie auch für den SVDE zu entwickeln. Ziel dieser Bestrebungen ist es, unseren Beruf in der öffentlichen Wahrnehmung zu stärken. Hierzu konnten wir auf der Geschäftsstelle befristet zusätzliche personelle Ressourcen schaffen. Anderseits stehen auch im Projekt «Advanced Practice Dietitian (APD)» wichtige Arbeiten an. Bis Ende Jahr wird ein Positionspapier zur Rolle der APD in der klinischen Gesundheitsversorgung ausgearbeitet, welches an der GV 2023 zur Abstimmung kommt.

Die Arbeit geht uns nicht aus. Umso mehr freue ich mich auf ein hoffentlich erfolgreiches Jahr, in welchem wir gemeinsam unseren Berufsstand einen wichtigen Schritt weiterbringen!

Chères collègues, chers collègues

Bienvenue en 2022 de la part de l'ASDD! J'espère que vous avez bien passé les jours fériés et accueilli la nouvelle année aux côtés de vos proches et que vous avez profité de ces instants privilégiés. J'espère aussi que 2022 a bien commencé pour vous.

Plein de défis nous attendent cette année, et je me réjouis de les relever. L'une de nos priorités sera la convention de qualité et le nouveau concept de développement de la qualité, qui vont être élaborés entre l'ASDD et les assureurs-maladie sur mandat du Conseil fédéral, puis approuvé par ce dernier. Pour le moment, nous ne savons pas encore exactement quand ces travaux se termineront ni quand la convention entrera en vigueur.

Mais parallèlement, beaucoup d'autres projets importants sont également sur le point d'être mis en œuvre en 2022. J'aime-rais en citer deux en particulier: premièrement, le développement d'un nouveau concept de marketing et de communication pour notre profession ainsi que pour l'ASDD nous occupe intensément au sein du comité. Ces efforts visent à consolider la place de notre profession dans l'opinion publique. Dans ce contexte, nous avons pu doter le secrétariat de ressources en personnel supplémentaires pour une durée limitée. Deuxièmement, des travaux importants sont également imminents dans le cadre du projet de diététicien-ne de pratique avancée (DPA). D'ici la fin de l'année, une prise de position sur le rôle des DPA dans les soins de santé cliniques sera rédigée, puis soumise au vote de l'AG en 2023.

Le travail ne manque pas. Je me réjouis donc d'autant plus d'aborder cette année qui espérons-le sera couronnée de succès et lors de laquelle nous permettrons ensemble à notre profession de franchir une étape importante!

Care colleghi e cari colleghi

A nome dell'ASDD vi auguro buon anno. Spero che abbiate potuto trascorrere le festività e il capodanno con i vostri cari e che abbiate iniziato bene il nuovo anno.

Dal canto mio ho già lo sguardo rivolto alle molte sfide che ci attendono nel 2022. Penso in particolare alla convenzione sulla qualità e al nuovo piano per lo sviluppo della qualità che l'ASDD sta elaborando assieme agli assicuratori malattie su mandato del Consiglio federale, che dovrà a sua volta approvarli. Al momento attuale non si sa ancora quando questi lavori termineranno e quando entrerà in vigore la convenzione.

Oltre a ciò, nel 2022 entreranno in fase di realizzazione anche molti altri importanti progetti. Mi preme evidenziarne due: primo, all'interno del Comitato direttivo stiamo lavorando intensamente allo sviluppo di un nuovo piano di marketing e comunicazione per la nostra categoria professionale e la nostra associazione, con l'obiettivo di rafforzare l'immagine della nostra professione nell'opinione pubblica. A questo scopo abbiamo aumentato per un periodo limitato le risorse personali nel segretariato. Secondo, sono previsti importanti lavori anche per quel che riguarda il progetto «Advanced Practice Dietitian (APD)». Entro fine anno verrà elaborato un documento programmatico sul ruolo di APD nell'assistenza sanitaria clinica, che verrà sottoposto a votazione in occasione dell'assemblea generale 2023.

Non mancherà dunque il lavoro e a maggior ragione guardo con entusiasmo al nuovo anno, che spero sarà coronato da successi e ci vedrà uniti a far progredire la nostra categoria professionale!

Überprüfung der Fortbildungspflicht 2019–2020

Fortbildungen in der Ernährungsberatung sind zentral. Sie tragen dazu bei, die beruflichen Kompetenzen zu erhalten sowie fachlich und methodisch auf dem neusten Stand zu bleiben. Der Entscheid an der GV 2019, ein Fortbildungsreglement einzuführen, war ein wichtiger Schritt. Damit anerkennen wir als Berufsgruppe die Wichtigkeit des lebenslangen Lernens zur Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen Berufspraxis. Mit diesem Artikel berichten wir über unsere Erkenntnisse aus der Einführung des Fortbildungsreglements und geben Einblick in die erste Prüfungsperiode im NutriEdu. Auch möchten wir mit Beispielen aufzeigen, wie die nötigen SVDE-Punkte erreicht werden können.



Das Fortbildungsreglement des SVDE, welches an der GV 2019 einstimmig angenommen wurde, ist seit dem 1. Januar 2020 in Kraft und regelt neu die Fortbildungstätigkeiten und Fortbildungspflicht der Aktivmitglieder des SVDE. Im Rahmen des Fortbildungsreglements werden die verschiedenen Fortbildungstätigkeiten gemäss dem Bundesgesetz über die Weiterbildung, Art. 3, in zwei Kategorien unterteilt:

- Nichtformale Bildungstätigkeiten (Kurse, Kongresse, aktive Mitarbeit in Fachgruppen)
- Informelle Bildungstätigkeiten (Berufsverbandstätigkeit, Lesen von Fachliteratur, Verfassen von Fach-

artikeln, Betreuen von Bachelorarbeiten oder ähnliche Arbeiten, Tätigkeit als Praxisausbildner/in, Fallvorstellungen, Halten von Referaten, Lehrtätigkeit, Intervision/Supervision etc.).

Der Umfang der Fortbildung richtet sich nach dem Fortbildungsbedürfnis jedes einzelnen Ernährungsberaters und jeder einzelnen Ernährungsberaterin, das je nach Berufsfeld, Fachgebiet und Tätigkeit unterschiedlich sein kann. Als untere Grenze für die nichtformale Fortbildung gelten mindestens 18 Stunden pro Jahr. Hinzu kommen 22 Stunden informelles Lernen, was zusammengekommen 40 Stunden Fortbildung pro Jahr entspricht. Als nichtformale Fortbildungen werden Bildungstätigkeiten anerkannt, welche vom SVDE mit SVDE-Punkten zertifiziert sind oder jedes Mitglied im Rahmen einer Selbstzertifizierung belegen kann. Pro Jahr müssen nichtfor-

male Fortbildungen im Umfang von 18 SVDE-Punkten besucht werden. Ein SVDE-Punkt entspricht somit einer Stunde. Die Erfassung der informellen Fortbildungen ist vereinfacht geregelt. Hier müssen nicht Stunden, sondern Bildungsleistungen erfasst werden. Pro Jahr müssen nebst dem erwarteten Lesen von Fachliteratur zwei weitere Bildungsleistungen nachgewiesen werden (vgl. Tabelle 1).

Mit dem Fortbildungsreglement konkretisiert und regelt der SVDE die im Gesundheitsberufegesetz in Art. 16, Abs. b geforderte Pflicht zum lebenslangen Lernen. Dies ist ein wichtiger Beitrag für eine höhere Transparenz in den Bestrebungen des Berufstandes zur Sicherstellung einer möglichst sicheren, zielführenden und evidenzbasierter Leistungserbringung.

Erkenntnisse aus der Einführung von NutriEdu

Die Fortbildungsnachweise werden über die Onlineplattform NutriEdu geprüft, welche seit 2020 in Betrieb ist. Seitens des SVDE wurden verschiedene Hilfsmittel zur Nutzung der Plattform entwickelt und auf der Verbandswebsite zur Verfügung gestellt. Ziel all dieser Bestrebungen ist es, mit NutriEdu eine möglichst einfach nutzbare und übersichtliche Plattform zu entwickeln, mit welcher die Erfüllung der Fortbildungspflicht unserer Aktivmitglieder überprüft und gegen aussen transparent gemacht werden kann.

Wie angekündigt, diente die erste Überprüfungsperiode 19/20 als Testphase, mit welcher wir die Erfahrungen der Mitglieder bei der Nutzung der Plattform sammeln und das Prüfungsprozedere ein erstes Mal durchspielen wollten. Erfreulicherweise haben sich 60 % der Aktivmitglieder an dieser Testphase beteiligt. Zudem haben wir von verschiedenen Mitgliedern schriftliche Rückmeldungen zur Plattform NutriEdu erhalten. Die Rückmeldungen waren breit gefächert – vom Dank für die einfach bedienbare Plattform und den zur Verfügung gestellten

Art der Bildungsleistung	Bildungsnachweis
Artikel schreiben	Publikationsnachweis
Fachbezogene Projektarbeit	Behandlungsprotokolle, Schemen, ...
Bachelor-/Masterarbeiten oder ähnliche Arbeiten betreuen	Titelblatt der betreuten Arbeit
Referat geben	Präsentationsunterlagen oder Programm
Lehrtätigkeit	Lehrbestätigung
Berufsverbandstätigkeit	Bestätigung von Berufsverband
Praxisausbildung	Bestätigung von Fachhochschule
Presseanfragen bearbeiten	Pressemitteilung
Fallvorstellung	Bestätigung durch Vorgesetzte/Teilnehmende
Intervision/Supervision	Bestätigung durch Vorgesetzte, Teilnehmende oder Supervisor/in

Tabelle 1: Beispiele für informelle Bildungstätigkeiten

Ressourcen bis hin zur Kritik, dass die Plattform nicht intuitiv bedienbar sei. Häufig genannt wurde, dass das Einscannen der Fortbildungsbestätigungen (zu) viel Zeit in Anspruch nimmt. Entsprechend haben wir beispielsweise entschieden, dass wir die Fortbildungsbestätigungen des SVDE in Zukunft nur noch digital versenden werden und auch externe Anbieter darauf hinweisen, dies so zu handhaben.

Ausgehend von den Erkenntnissen der Testphase und trotz der vereinzelten Kritik sind wir der Meinung, dass die Plattform NutriEdu gut bedienbar ist und keine grundsätzlichen Anpassungen notwendig sind. Natürlich sind wir stetig bestrebt, wo nötig, Änderungen und Erleichterungen vorzunehmen. Daneben hat sich gezeigt, dass auch das Prüfungsprozedere wie vorgesehen umsetzbar ist. Entsprechend gehen wir davon aus, dass wir auf dem richtigen Weg sind, um die im Fortbildungsreglement geforderte Fortbildungspflicht erfassen und überprüfen zu können.

Erfüllung der Fortbildungspflicht

Die Erfüllung der im Fortbildungsreglement geforderten Fortbildungspflicht ist eines der Kriterien, um das Label «Ernährungsberater/in SVDE» tragen zu dürfen. Seitens des SVDE wollen wir dieses Label als Qualitätsmerkmal für unseren Berufsstand positionieren. Wir sind überzeugt, dass es uns nur so gelingen wird, unseren Berufsstand gegenüber anderen Berufsgruppen, welche im Bereich der Ernährung tätig sind, hervorzuheben und zu behaupten. Das Label soll für Qualität bürgen: Nur wo Ernährungsberater/in SVDE draufsteht, wird eine qualitativ hochwertige und evidenzbasierte Betreuung rund um Ernährungsfragen in Bezug auf Gesundheit und Krankheit geboten.

Obwohl mit der Reglementierung der Fortbildungspflicht ein Druck eingeführt wurde, steht das intrinsisch motivierte Fortbildungsbedürfnis jedes einzelnen Mitglieds im Fokus unserer Überlegungen. Besucht diejenigen Fortbildungen, welche für eure aktuelle Tätigkeit von besonderer Bedeutung sind und euch interessieren. Und denkt daran, die besuchten Fortbildungen

	1. Freiberufliche, ambulante Praxis:	2. In der Klinik:	3. Industrie:
Nichtformale Bildungstätigkeit	<p>• Mitglied Fachgruppe Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen, 6 Punkte</p> <p>• Weiterbildung: Ernährungstherapie bei gastroenterologischen Symptomen und Krankheiten, 14 Punkte</p>	<p>• Dreiländertagung Ernährung 2021, 18 Punkte</p>	<p>• E-Learning Sequenz zur Fachtagung SGE, 7 Punkte</p> <p>• Institutionsinterner Kurs, halber Tag, 4 Punkte</p> <p>• Symposium Swissmilk, 6 Punkte</p>
Informelle Bildungstätigkeit	<p>• Artikel im SVDE-Info-Heft über Reizdarmsyndrom schreiben</p> <p>• Teilnahme an einer Supervision im Rahmen einer Regiogruppenveranstaltung</p>	<p>• Fallvorstellung eines Kurzdarmpatienten im klinikinternen Team der Ernährungsberatung</p> <p>• Praxisausbildung eines BFH-Studenten</p>	<p>• Presseanfrage bearbeiten</p>

Tabelle 2: Beispiel 1/Beispiel 2/Beispiel 3

auf NutriEdu zu erfassen! Am einfachsten ist es, den Nachweis direkt nach dem Erlangen auf NutriEdu zu laden, dies erspart am Ende des Jahres ein Zusammensuchen der einzelnen Dokumente und somit Zeit.

Wir gehen davon aus, dass die geforderte Fortbildungspflicht von allen Mitgliedern erfüllt werden kann. In der Tabelle 2 findet ihr drei Beispiele, wie die Fortbildungspunkte erreicht werden können. Einmal ein Beispiel für eine freiberufliche Ernährungsberaterin in eigener Praxis, ein zweites für eine in der Klinik tätige Ernährungsberaterin und ein drittes Beispiel für eine Ernährungsberaterin, welche in der Industrie tätig ist.

Sistierung der Fortbildungspflicht

Ein weiterer Punkt, welcher in den Rückmeldungen beanstandet wurde, waren die Sistierungsgründe der Fortbildungspflicht. Im Fokus der Kritik steht, dass eine Teilzeitarbeit nicht zu einer Reduktion der Fortbildungspflicht führt und dass insbesondere familiäre Betreuungsaufgaben hier nicht berücksichtigt werden. Dieser Kritikpunkt wurde verschiedentlich von der Bildungskommission des SVDE diskutiert. Im Kern dieser Diskussionen stand, dass die erbrachte Qualität und der Fortbildungsbedarf nicht abhängig vom Anstellungsgrad ist und die besuchten Fortbildungen gemäss dem Fortbildungsreglement einen Bezug zum Berufsfeld haben müssen.

Fazit

Die Einführung des Fortbildungsreglements und die Lancierung der Plattform NutriEdu können als Erfolg beurteilt werden. Wir sind überzeugt, dass dies eine wichtige Massnahme ist, um unseren Berufsstand zu stärken und in der öffentlichen Wahrnehmung als fachlich fundierten Gesundheitsberuf zu positionieren. Zudem hat sich gezeigt, dass das Fortbildungsreglement unsere Verhandlungsposition in den aktuell laufenden Verhandlungen mit den Krankenversicherern über den neuen Qualitätsvertrag stärkt.

Wir sind kontinuierlich daran, die Plattform weiter zu optimieren, und sind bemüht, diese den Bedürfnissen der Mitglieder anzupassen. Hierzu sind wir auf eure Rückmeldungen angewiesen.

Mehr dazu unter:
www.svde-asdd.ch
 > Bildung > NutriEdu
 und Untermenüs

Vérification de l'obligation de formation continue 2019–2020

Les formations continues jouent un rôle central en matière de conseil diététique. Elles permettent de maintenir les compétences professionnelles mais aussi de suivre l'actualité concernant les spécialités et la méthode. La décision de l'AG 2019 d'introduire un règlement de formation continue a marqué une étape importante. En tant que groupe professionnel, nous reconnaissons ainsi l'importance de l'apprentissage tout au long de la vie comme moyen de garantir une pratique professionnelle d'un niveau qualitatif élevé. Par cet article, nous venons vous informer de nos constats relatifs à l'introduction du règlement de formation continue et nous vous proposons une vue d'ensemble de la première période de contrôle dans NutriEdu. Nous aimerais aussi vous montrer par quelques exemples comment obtenir les points ASDD nécessaires.



Le règlement de formation continue de l'ASDD, qui a été adopté à l'unanimité lors de l'AG 2019, est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2020 et il régit désormais les activités de formation continue et l'obligation en matière de formation continue des membres actifs/ives de l'ASDD. Dans le cadre de ce règlement, les différentes activités de formation continue sont réparties en deux catégories selon l'art. 3 de la loi fédérale sur la formation continue:

- activités de formation non formelles (cours, congrès, coopération active dans des groupes spécialisés)

- activités de formation informelles (activité au sein de l'association professionnelle, lecture d'ouvrages spécialisés, rédaction d'articles spécialisés, suivi de travaux de bachelor ou de travaux similaires, activité de praticien-ne formateur/trice, présentation de cas, intervenant-e lors de conférences, enseignement, intervision/supervision, etc.)

L'ampleur de la formation continue est déterminée en fonction des besoins correspondants de chaque diététicien-ne, qui peuvent varier en fonction du domaine professionnel, du domaine spécialisé et de l'activité. La limite inférieure de la formation continue non formelle est d'au moins 18 heures par année. A celles-ci viennent s'ajouter 22 heures d'apprentissage informel, ce qui correspond en tout à 40 heures

de formation continue par année. En tant que formations continues non formelles sont reconnues les activités de formation qui sont certifiées par l'ASDD avec des points ASDD ou dont chaque membre peut attester dans le cadre d'une autocertification. Il faut assister à des formations continues non formelles à hauteur de 18 points ASDD par an. Un point ASDD correspond ainsi à une heure. La saisie des formations continues informelles est réglementée de façon simplifiée. Ici, il ne faut pas saisir des heures, mais des prestations de formation. Chaque année, en plus de la lecture d'ouvrages spécialisés, il faut apporter la preuve de deux autres prestations de formation (cf. Tableau 1).

Avec le règlement de formation continue, l'ASDD concrétise et réglemente l'obligation d'apprentissage tout au long de la vie qui est requise à l'art. 6, al. b, de la loi sur les professions de la santé. C'est une contribution importante pour améliorer la transparence concernant les efforts de la profession pour garantir le mieux possible une fourniture de prestations sûre, ciblée et fondée sur les données probantes.

Constats découlant de l'introduction de NutriEdu

Les attestations de formation sont vérifiées au moyen de la plateforme en ligne NutriEdu, qui est en service depuis 2020. L'ASDD a développé plusieurs aides relatives à l'utilisation de la plateforme, qui sont mises à disposition sur le site Internet de l'association. Tous ces efforts poursuivent le même objectif: faire de NutriEdu une plateforme facile à utiliser et offrant un maximum de clarté, qui permet de vérifier l'exécution de l'obligation de formation continue par nos membres actifs/ives et d'instaurer une certaine transparence vers l'extérieur.

Comme cela avait été annoncé, la première période de vérification 19/20 a servi de phase de test par laquelle nous voulions rassembler les expériences des membres

Genre de formation	Justificatif de formation
Rédaction d'un article	Preuve de la publication
Travail de projet spécialisé	Protocoles thérapeutiques, schémas, ...
Accompagnement d'un travail de bachelor/master ou similaire	Page de couverture du travail en question
Exposé	Dossier de présentation ou programme
Enseignement	Attestation de l'activité d'enseignement
Activité dans une association professionnelle	Attestation de la part de l'association professionnelle
Formation pratique	Attestation de la part de la haute école spécialisée
Réponse à des demandes des médias	Communiqué de presse
Présentation d'un cas	Confirmation par le/la supérieur-e hiérarchique/les participant-e-s
Intervision/supervision	Confirmation par le/la supérieur-e hiérarchique, les participant-e-s ou le/la superviseur-e

Tableau 1: Exemples d'activités de formation informelles

Activités de formation non formelles	1. Pratique indépendante en cabinet	2. Pratique en milieu clinique	3. Industrie:
	<ul style="list-style-type: none"> • Membre Groupe spécialisé suisse-allemand Allergies et intolérances alimentaires, 6 points • Formations post-grades et continues: Thérapie nutritionnelle en cas de maladies et de symptômes gastroentérologiques, 14 points 	<ul style="list-style-type: none"> • Conférence des trois pays 2021 sur la diététique, 18 points 	<ul style="list-style-type: none"> • Séquence d'e-learning en lien avec congrès national de la SSN, 7 points • Cours au sein de l'institution, demi-journée, 4 points • Symposium Swissmilk, 6 points
Activités de formation formelles	<ul style="list-style-type: none"> • Rédaction d'un article sur le syndrome de l'intestin irritable pour la revue SVDE ASDD Info • Participation à une supervision dans le cadre du groupe régional 	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation d'un cas de patient-e avec syndrome du grêle court au sein de l'équipe de conseil diététique de la clinique • Formation pratique d'un-e étudiant-e BFH 	<ul style="list-style-type: none"> • Réponse à des questions de la presse • Enseignement

Tableau 2: Exemple 1/Exemple 2/Exemple 3

relatives à l'utilisation de la plateforme et appliquer une première fois la procédure de vérification. Il est réjouissant de constater que 60 % des membres actifs/ives ont participé à cette phase de test. Nous avons en outre reçu par écrit des réactions de membres au sujet de la plateforme NutriEdu. Leurs avis étaient très variés, allant des remerciements pour la facilité d'utilisation de la plateforme et pour les ressources mises à disposition aux critiques relatives au caractère peu intuitif lors de l'utilisation de la plateforme. Beaucoup d'utilisateurs/trices ont indiqué que la numérisation des attestations de formation continue prenait trop de temps. En conséquence, nous avons par exemple décidé qu'à l'avenir, nous enverrons exclusivement les attestations de formation continue de l'ASDD au format numérique. Nous ne manquerons pas de signaler aux prestataires qu'ils doivent également en faire de même.

Sur la base des conclusions de la phase de test et malgré les quelques critiques isolées, nous sommes d'avis que la plateforme NutriEdu est conviviale et qu'elle ne nécessite aucune modification majeure. Bien entendu, nous nous efforçons constamment de l'adapter si nécessaire et de la rendre encore plus facile à utiliser. En parallèle, il s'est avéré que la procédure de contrôle peut être mise en œuvre comme prévu. En conséquence, nous partons du principe que nous sommes en bonne voie de pouvoir saisir et

vérifier l'obligation de formation conformément aux exigences du règlement de formation continue.

Exécution de l'obligation de formation continue

L'exécution de l'obligation de formation continue requise dans le règlement de formation continue est l'un des critères pour pouvoir porter le label de «diététicien-ne ASDD». L'ASDD entend établir ce label en tant que critère de qualité pour notre profession. Nous sommes convaincu-e-s qu'ainsi seulement, notre profession réussira à se démarquer et à consolider sa position par rapport aux autres groupes professionnels qui travaillent dans le domaine de la nutrition. Le label doit être un gage de qualité: seule la mention diététicien-ne ASDD garantit une prise en charge de qualité et fondée sur les données probantes sur les questions de nutrition ayant trait à la santé et la maladie.

Même si, avec la réglementation de l'obligation de formation continue, une certaine pression est désormais exercée, nos considérations se fondent surtout sur le besoin de formation continue de chaque membre, qui a sa motivation intrinsèque. Suivez les formations continues qui ont une importance particulière pour votre activité actuelle et qui vous intéressent. Et n'oubliez pas de saisir les formations continues que vous avez suivies sur NutriEdu! Le plus

simple est de charger directement le justificatif sur NutriEdu après sa réception. Cela évite d'avoir à rechercher les différents documents en fin d'année et donc de perdre du temps.

Nous partons du principe que chaque membre peut s'acquitter de son obligation de formation continue. Le tableau 2 vous proposent à titre d'exemple des trois moyens possibles de comptabiliser les points de formation continue. Le premier exemple concerne une diététicienne indépendante en cabinet, le deuxième une diététicienne salariée d'une clinique et le troisième une diététicienne travaillant dans l'industrie.

Suspension de l'obligation de formation continue

Les motifs de suspension de l'obligation de formation continue ont fait partie des points contestés par les membres dans leurs réactions. La critique essentielle réside dans le fait qu'un travail à temps partiel n'entraîne pas de réduction de l'obligation de formation continue et plus particulièrement que les responsabilités familiales ne sont pas prises en compte dans ce contexte. La commission de formation de l'ASDD a discuté de cette question à plusieurs reprises. Lors de ses débats, elle a estimé que la qualité fournie et le besoin de formation continue ne dépendent pas du taux d'occupation et que

les formations continues suivies conformément au règlement de formation continue doivent avoir un lien avec le champ d'activité.

Conclusion

Nous pouvons considérer que l'introduction du règlement de formation continue et le lancement de la plateforme NutriEdu sont concluants. Nous sommes convaincues que ces mesures sont importantes pour renfor-

cer notre profession et contribuer à son positionnement dans l'opinion publique en tant que profession de la santé fondée scientifiquement. De plus, nous avons pu constater que le règlement de formation continue améliore notre situation dans les négociations que nous sommes en train de mener avec les assureurs-maladie au sujet de la nouvelle convention de qualité.

Nous cherchons constamment à optimiser la plateforme et nous nous efforçons de

l'adapter aux besoins de nos membres. Dans cette optique, il est essentiel pour nous de connaître votre opinion.

Pour en savoir plus:
www.svde-asdd.ch
> Formation > NutriEdu
et sous-menus

Verifica dell'obbligo di formazione continua 2019–2020

Nella consulenza nutrizionale la formazione continua è di importanza focale, in quanto contribuisce a mantenere le competenze professionali e permette di restare aggiornati sui contenuti e metodi. La decisione presa in occasione dell'assemblea generale 2019 di introdurre un regolamento sulla formazione continua è stata un passo importante in questo senso. Con ciò la nostra categoria professionale ha riconosciuto l'importanza dell'apprendimento durante tutta la carriera per garantire un'attività professionale di prima qualità. In questo articolo riportiamo quanto appreso dall'introduzione del regolamento sulla formazione continua e nel primo periodo di verifica in NutriEdu. Vogliamo anche illustrare con degli esempi come sia possibile raggiungere i punti ASDD richiesti.



Il regolamento sulla formazione continua dell'ASDD, approvato all'unanimità in occasione dell'assemblea generale 2019, è in vigore dal primo gennaio 2020 e regola ora le attività e l'obbligo di formazione continua dei membri attivi dell'ASDD. Nel quadro del regolamento sulla formazione continua, le varie attività di formazione vengono suddivise in due categorie conformemente all'articolo 3 della legge federale sulla formazione continua:

- attività di formazione non formali (corsi, congressi, collaborazione attiva in gruppi specializzati);
- attività di formazione informali (attività per l'associazione professionale, lettura di letteratura specializzata, redazione di articoli specialistici, supervisione di

lavori di Bachelor o di lavori analoghi, attività come responsabili pratici, presentazione di casi, presentazione di relazioni, attività di insegnamento, intervisione/supervisione, ecc.).

Il volume dei corsi di formazione continua dipende dalle esigenze di ogni dietista, che possono variare in base al settore in cui il/la dietista opera e all'attività che svolge. Il limite minimo per la formazione continua non formale è di almeno 18 ore all'anno. A queste si aggiungono 22 ore di apprendimento informale, per un totale di 40 ore di formazione continua all'anno. Vengono riconosciute come attività di formazione continua non formali le attività che sono certificate dall'ASDD con punti ASDD oppure quelle che ogni membro può documentare nell'ambito di un'autocertificazione. Ogni anno devono essere seguite forma-

Tipo di formazione	Documentazione della formazione
Scrivere articoli	Prova della pubblicazione
Lavoro di progetto specialistico	Protocolli terapeutici, schemi, ...
Seguire lavori di Bachelor/Master o simili	Titolo del lavoro seguito
Tenere conferenze	Documentazione della conferenza o programma
Attività d'insegnamento	Conferma dell'attività di insegnamento
Attività per l'associazione professionale	Conferma dell'associazione professionale
Formazione pratica	Conferma della scuola universitaria professionale
Elaborazione di domande dei media	Comunicato stampa
Presentazione di casi	Conferma dei superiori/partecipanti
Intervisione/supervisione	Conferma dei superiori, partecipanti o supervisori

Tabella 1: esempi di attività di formazione informali

Attività di formazione non formali	1. Indipendente, studio ambulatoriale:	2. In clinica:	3. Industria:
	<ul style="list-style-type: none"> Membro del gruppo specializzato Allergie e intolleranze alimentari, 6 punti Formazione continua: Terapia nutrizionale in caso di sintomi e malattie gastrointestinali, 14 punti 	<ul style="list-style-type: none"> Congresso dei tre Paesi «Ernährung 2021», 18 punti 	<ul style="list-style-type: none"> Sequenza di e-learning del congresso nazionale della SSN, 7 punti Corso interno all'istituto, mezza giornata, 4 punti Simpósio Swissmilk, 6 punti
Attività di formazione informali	<ul style="list-style-type: none"> Scrivere un articolo sulla sindrome dell'intestino irritabile per la rivista ASDD Info Partecipazione a una supervisione nell'ambito di un incontro del gruppo regionale 	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione del caso di un paziente con intestino corto al team di consulenza nutrizionale della clinica Formazione pratica di uno studente della BFH 	<ul style="list-style-type: none"> Elaborazione di domande dei media Attività d'insegnamento

Tabella 2: Esempio 1/esempio 2/esempio 3

zioni continue non formali per un totale di 18 punti ASDD. Un punto ASDD corrisponde quindi a un'ora. La registrazione delle formazioni continue informali è regolamentata in modo semplificato. In questo caso non vanno registrate le ore, bensì le attività di formazione svolte. Ogni anno, oltre naturalmente alla lettura di letteratura specializzata, devono essere documentate altre due attività di formazione (cfr. tabella 1).

Con il regolamento sulla formazione continua l'ASDD concretizza e regolamenta l'obbligo di apprendimento permanente sancito dall'articolo 16 capoverso b della legge federale sulle professioni sanitarie. Si tratta di un importante contributo per dare maggiore trasparenza agli sforzi della nostra categoria professionale finalizzati a garantire una fornitura di prestazioni il più possibile sicura, mirata e basata sull'evidenza.

Informazioni emerse dall'introduzione di NutriEdu

I certificati di formazione continua vengono verificati tramite la piattaforma online NutriEdu, attiva dal 2020. L'ASDD ha sviluppato vari strumenti di sostegno per l'utilizzo della piattaforma e li ha messi a disposizione sul sito Internet dell'associazione. Questi sforzi sono tesi a sviluppare con NutriEdu una piattaforma, per quanto possibile di facile utilizzo e comprensione, con la quale si possa verificare e rendere trasparente

verso l'esterno l'adempimento dell'obbligo di formazione continua da parte dei nostri membri attivi.

Come annunciato, il primo periodo di verifica 19/20 è servito da fase test con la quale intendevamo raccogliere le esperienze dei membri nell'utilizzo della piattaforma e simulare una prima volta la procedura di verifica. Fortunatamente il 60 % dei membri attivi ha partecipato a questa fase test. Abbiamo inoltre ricevuto da diversi membri feedback scritti sulla piattaforma NutriEdu. Lo spettro dei feedback è molto ampio: dal ringraziamento per una piattaforma di facile utilizzo e per le risorse messe a disposizione fino alla critica secondo cui l'utilizzo della piattaforma non è intuitivo. Spesso è stato segnalato che la scannerizzazione delle conferme di formazione richiede molto (troppo) tempo. Di conseguenza abbiamo deciso, ad esempio, che in futuro spediremo solo in forma digitale le conferme di partecipazione alle formazioni continue dell'ASDD e abbiamo suggerito anche ai partner esterni di fare altrettanto.

Sulla base di quanto appreso durante la fase test e malgrado le critiche isolate, siamo dell'opinione che la piattaforma NutriEdu sia di facile utilizzo e non necessiti di modifiche sostanziali. Naturalmente è nostro obiettivo, laddove necessario, modificare e semplificare costantemente la piattaforma. Oltre a ciò, la fase test ci ha mostrato che

anche la procedura di verifica può essere attuata come previsto. Di conseguenza riteniamo di essere sulla strada giusta per poter registrare e verificare l'obbligo di formazione continua richiesto dal regolamento.

Adempimento dell'obbligo di formazione continua

L'adempimento dell'obbligo di formazione continua richiesto dal regolamento è uno dei criteri per potersi avvalere del marchio «dietista ASDD». L'ASDD vuole posizionare questo label come marchio di qualità per la nostra categoria professionale. Siamo convinti che solo così riusciremo a far emergere e ad affermare la nostra categoria professionale rispetto ad altre professioni che operano nell'ambito della nutrizione. Il marchio deve garantire qualità: solo dove c'è il marchio dietista ASDD viene offerta una presa a carico di questioni nutrizionali relative a salute e malattie di alta qualità e basata sull'evidenza.

Anche se con la regolamentazione dell'obbligo di formazione continua abbiamo introdotto un elemento di pressione, al centro delle nostre riflessioni poniamo l'esigenza di formazione mossa dalla motivazione intrinseca di ogni singolo membro. Vi invitiamo a seguire le formazioni continue che sono di particolare importanza per la vostra attuale attività e che vi interessano. E ricordatevi di registrare in NutriEdu le formazioni continue che seguete! La cosa più sem-

plice è caricare il certificato in NutriEdu subito dopo averlo ricevuto, risparmiando così tempo ed evitando di dover cercare tutti i documenti a fine anno.

Partiamo dal presupposto che tutti i membri possono adempiere all'obbligo di formazione continua. Nella tabella 2 trovate esempi su come poter raggiungere i necessari punti di formazione continua: il primo esempio è per un/una dietista indipendentemente in uno studio proprio; il secondo per un/una dietista che opera in clinica e il terzo per un/una dietista che opera nell'industria.

Sospensione dell'obbligo di formazione continua

Un altro punto criticato nei feedback è quello dei motivi di sospensione dell'obbligo di formazione continua. Il punto focale

criticato è il fatto che l'attività a tempo parziale non comporta una riduzione dell'obbligo di formazione continua e che in questo contesto non viene tenuto conto in particolare dei compiti assistenziali in famiglia. Questa critica è stata più volte discussa dalla Commissione Formazione dell'ASDD. Le discussioni sono state incentrate sul fatto che la qualità delle prestazioni fornite e la necessità di formazione continua non dipendono dalla percentuale di impiego e che le formazioni seguite secondo il regolamento sulla formazione continua devono avere un nesso con l'ambito professionale.

Conclusione

L'introduzione del regolamento sulla formazione continua e il lancio della piattaforma NutriEdu possono essere valutati positivamente. Siamo convinti che questa sia

una misura importante per rafforzare la nostra categoria professionale e per posizionarla nell'opinione pubblica come professione sanitaria dalle solide basi scientifiche. Inoltre abbiamo notato che il regolamento sulla formazione continua rafforza la nostra posizione negoziale nelle attuali trattative con gli assicuratori malattie in merito alla nuova convenzione sulla qualità.

Stiamo continuando a ottimizzare la piattaforma e ci impegniamo ad adeguarla alle esigenze dei membri. Per questo abbiamo ancora bisogno dei vostri feedback.

Maggiori informazioni in tedesco e francese su: www.svde-asdd.ch
> «Bildung/Formations»
> «NutriEdu» e sottomenù

Label «Ernährungsberater/in SVDE»

Mit dem Ziel, den Beruf aufzuwerten, stellt der SVDE seinen Mitgliedern seit einigen Jahren ein Logo zur Verfügung, das diese als Ernährungsberater/innen SVDE ausweist und sie den gesetzlich anerkannten Gesundheitsberufen zuordnet.

Dieses ergänzende Logo besteht aus einem Häkchen, das vom Schriftzug Ernährungsberater/in SVDE (oben) und Schweizer Gesundheitsberuf (unten) umschlossen wird. Das Logo gibt es in Schwarz oder in Blau.

Unsere Mitglieder finden weitere Informationen sowie das Logo auf www.svde-asdd.ch > Beruf > Logo und Label Ernährungsberater/in SVDE > Logo Ernährungsberater/in SVDE.



Label «Diététicien-ne-s ASDD»

Afin de valoriser la profession, l'ASDD met à disposition de ses membres depuis quelques années un logo permettant d'identifier les diététicien-ne-s ASDD comme des professionnels de la santé reconnus légalement.

Ce logo complémentaire est composé d'un vu encerclé par le texte Diététicien-ne ASDD profession suisse de la santé. Ce logo est disponible en noir ou en bleu.

Nos membres trouveront de plus amples informations et le logo sur www.svde-asdd.ch > Profession > Logo et label Diététicien-ne ASDD > Logo Diététicien-ne-s ASDD.

Nutzen des elektronischen Patientendossiers EPD für Gesundheitsfachpersonen

eHealth Suisse hat eine gut aufbereitete Sammlung wichtiger Informationen zum elektronischen Patientendossier erarbeitet. Im Beitrag wird aufgezeigt, wie das EPD seit diesem Jahr definitiv im Schweizer Gesundheitswesen Einzug hält, er liefert Erfahrungsberichte, eine Übersicht zu den Nutzen des EPD, verbunden mit praktischen Hinweisen und Tipps für Gesundheitsfachpersonen, und zeigt auf, wie sich das EPD entwickeln wird. Im zweiten Teil der Unterlagen vermitteln Interviews mit einem Arzt, einer Spitem-Verantwortlichen und einer Physiotherapeutin weitere Informationen von praktischen Anwendern und Argumente aus erster Hand für das EPD. Für alle Gesundheitsfachpersonen stellt das EPD einen wichtigen Schritt dar hin zu mehr Interprofessionalität und integrierter Versorgung. Indem das EPD dazu beiträgt, die Sicherheit einer Diagnose und Therapie zu erhöhen und das Risiko von Fehlentscheiden zu senken, bietet es uns auch als Privatperson einen relevanten Nutzen. Je mehr Privat- und Gesundheitsfachpersonen sich an das EPD anschließen, desto enger das Netz und desto größer der Nutzen für alle!

Der vollständige Beitrag steht Ihnen auf NutriPoint zur Verfügung.

L'utilité du dossier électronique du patient DEP pour les professionnel-le-s de la santé

eHealth Suisse a élaboré un recueil intéressant d'informations importantes sur le dossier électronique du patient. L'article principal montre comment le DEP fait définitivement son entrée dans le système de santé suisse cette année. Il donne un aperçu des avantages du DEP, propose des conseils pratiques ainsi que des astuces pour les professionnel-le-s de la santé et montre comment le DEP va se développer. Dans la deuxième partie du dossier, les interviews d'un médecin, d'une responsable d'Aide et soins à domicile Suisse et enfin d'une physiothérapeute fournissent des informations complémentaires de personnes qui utilisent le DEP dans leur quotidien professionnel ainsi que des arguments de première main concernant ce dernier. Pour l'ensemble des professionnel-le-s de la santé, le DEP marque une étape importante vers plus d'interprofessionalité et de soins intégrés. Dans la mesure où le DEP contribue à améliorer la sécurité d'un diagnostic et d'une thérapie et à réduire le risque de mauvaises décisions, il nous apporte aussi des avantages de taille en tant qu'individus. Plus les professionnel-le-s de la santé et les particuliers seront nombreux/ses à opter pour le DEP, plus le maillage sera serré, et plus le bénéfice sera important pour tout le monde!

Le dossier complet est à votre disposition dans NutriPoint.

I vantaggi della cartella informatizzata del paziente CIP per i professionisti della salute

eHealth Suisse ha preparato un'interessante raccolta di informazioni importanti sulla cartella informatizzata del paziente. Il documento spiega come quest'anno la CIP farà definitivamente il suo ingresso nel sistema sanitario svizzero e quale sarà la sua evoluzione futura. Esso contiene anche alcune testimonianze e una tabella che elenca i vantaggi della CIP affiancati a consigli pratici per il personale sanitario. Nella seconda parte del documento le interviste a un medico, alla responsabile di un servizio Spitem e a una fisioterapista forniscono ulteriori informazioni dal punto di vista degli utenti e argomenti di prima mano a favore della CIP. Per tutto il personale sanitario la CIP rappresenta un importante passo verso una maggiore interprofessionalità e una migliore assistenza integrata. Dato che contribuisce ad aumentare la sicurezza di diagnosi e terapia e a diminuire il rischio di decisioni errate, ne beneficiamo enormemente anche come privati cittadini. Maggiore è il numero di cittadini e di operatori del settore sanitario che si affilano alla CIP, più fitta sarà la rete e maggiori saranno i vantaggi per tutti!

L'articolo completo è a vostra disposizione su NutriPoint.

Schon reserviert? | Déjà réservé? | Già riservato?

Der nächste internationale Tag der Ernährungsberater/innen findet am 9. März 2022 statt.

La prochaine Journée internationale des diététicien-ne-s aura lieu le 9 mars 2022.

La prossima Giornata internazionale delle-dei Dietiste-i avrà luogo il 9 marzo 2022.



SVDE ASDD

Neu

ISOMIX



Produktvergleich

ISOMIX	Andere Rehydrationslösungen
✓ Indikation: Kurzdarmsyndrom, High Output Stoma	✗ Indikation: Durchfall
✓ Idealer Natriumgehalt von 90 mmol/l	✗ Zu tiefer Natriumgehalt von 60 mmol/l
✓ Ideale Zusammensetzung ohne Kalium	✗ Risiko einer Hyperkaliämie durch Kalium
✓ Idealer Glukosegehalt	✗ Zu hoher Glukosegehalt (bei Sportgetränken)
✓ Hohe Flüssigkeitsmenge: 500ml/Portion	✗ Kleine Trinkmenge: 200ml/Portion

Das Kombinationsprodukt: Moltein PLUS ISOMIX

MOLTEIN®

PLUS + ISOMIX



Kassenzulässig

1 Packung enthält:
6 Portionen Moltein PLUS
12 Portionen ISOMIX

Neu

Das Kombinationsprodukt Moltein PLUS ISOMIX besteht aus der Trinknahrung Moltein PLUS und der oralen Rehydrationslösung ISOMIX.

Moltein PLUS:

- Protein – und energiereich
- Vollbilanziert
- Kleinstes Trinkvolumen (100 ml)
- Höchste Protein-Dichte (21 g/100 ml)
- Höchster Leucin-Gehalt (5 g/100 ml).
- Ausgewogenes Fettsäureprofil mit MCT und Omega-3
- 250 kcal/Portion
- 2.5 kcal/ml

Moltein PLUS ist geschmacksneutral und dadurch flexibel einsetzbar zur Anreicherung von Speisen (Müesli, Crèmes, etc.).

Moltein PLUS ISOMIX ist kassenzulässig gemäss Richtlinien der Gesellschaft für Klinische Ernährung der Schweiz (GESKES).

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke zum Diätmanagement bei Mangelernährung und Darminsuffizienz (Kurzdarmsyndrom, Stoma, entzündliche Darmerkrankungen, Morbus Crohn, Colitis Ulcerosa).

OMANDA
MEDICAL NUTRITION

Omanda AG
Industriestrasse 47
6300 Zug

+41 32 675 08 08
info@omanda.ch
omanda.ch

Schweizer Produkte

Mein Transfermodul in Schweden

Gioia Vinci, BSc BFH, Ernährungsberaterin SVDE, Studentin MSc in Ernährung und Diätetik, BFH Hirslanden Klinik Zürich, gioia.vinci@hirslanden.ch

Während eines Transfermoduls in Schweden im Rahmen des Master of Science in Ernährung und Diätetik lernte ich Gemeinsamkeiten und Unterschiede meiner Profession in Schweden und der Schweiz kennen und konnte meine im Masterstudium erlernten theoretischen Kenntnisse zu Forschungsmethoden in die Praxis umsetzen.

Im Rahmen eines Transfermoduls im Masterstudiengang Ernährung und Diätetik an der Berner Fachhochschule verbrachte ich im Sommer 2021 drei Wochen am Karolinska Universitätsspital in Schweden. Das Transfermodul ist eine Studienleistung, die die Studierenden selber in der Ausrichtung gestalten können und die auch, aufgrund der Erfahrung der Masterstudierenden, einen grossen Nutzen für die Praxispartner hat. Das Ziel des Transfermoduls ist eine praktische Anwendung von erlernten Inhalten des Masterstudiengangs.

Betreut wurde ich in dieser Zeit von Dr. Ylva Orrevall und Dr. Elin Lövestam, welche beide internationale Forscherinnen auf dem Gebiet des Nutrition Care Process (NCP) und der Nutrition Care Process Terminology (NCPT) sind. Eine ihrer bekanntesten Arbeiten ist die «Nutrition Care Process and Terminology Implementation Survey (INIS)»-Studie, welche 2017 auch in

der Schweiz durchgeführt wurde. Vor Ort habe ich statistische Analysen zu den schweizerischen INIS-Daten durchgeführt und einen Artikel für ein wissenschaftliches Journal verfasst. Darüber hinaus fanden während der drei Wochen zahlreiche Treffen mit Ernährungsberaterinnen des Karolinska Universitätsspitals statt. Ich konnte mich mit ihnen über unsere Profession austauschen und sie bei ihrer täglichen Arbeit auf den Stationen begleiten. Gemeinsamkeiten und Unterschiede zur Profession in der Schweiz und in Schweden präsentierte ich am Ende des Transfermoduls im Rahmen eines Vortrags vor dem Ernährungsberatungsteam des Karolinska Universitätsspitals.

Es war spannend zu sehen, dass das ernährungstherapeutische Wissen der Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater in Schweden dem in der Schweiz sehr ähnlich ist. Die grössten Unterschiede fand ich in der Hierarchie im Gesundheitswesen und in der Ausbildung. Die Hierarchie fällt in Schweden deutlich flacher aus als bei uns in der Schweiz. Dies führt dazu, dass sich alle Professionen des Behandlungsteams stets auf Augenhöhe begegnen. Die Ausbildung unterscheidet sich vor allem in der Anzahl von Praxiseinsätzen. So haben Studierende im Bachelorstudiengang Ernähr-

ung und Diätetik in Schweden lediglich acht Wochen Praktikum, wohingegen in der Schweiz deutlich mehr Praktika stattfinden. Zudem haben in Schweden mehr Personen einen Masterabschluss (26 %) oder einen Doktortitel (2 %) als in der Schweiz (Masterabschluss 3 %, Doktortitel 0,4 %) (1). Dies ist einerseits auf die länger bestehende Akademisierung des Berufs in Schweden zurückzuführen, und andererseits auf die bessere Vereinbarkeit von Studium, Beruf und Familie für Frauen in Schweden.

Das Transfermodul hat mir dabei geholfen, das im Studium erlernte theoretische Wissen zu Forschungsmethoden praktisch umsetzen und damit weiter zu vertiefen. Darüber hinaus konnte ich wichtige internationale Kontakte für meine akademische Zukunft knüpfen und lernte ein Land, dessen Bewohnerinnen und Bewohner und die Profession der Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater besser kennen. Durch die gesammelten Eindrücke und Erfahrungen habe ich mich auf persönlicher und professioneller Ebene weiterentwickelt.

¹ Lövestam, E., Steiber, A., Vivanti, A., Boström, A.-M., Devine, A., Haughey, O., Kiss, C.M., Lang, N.R., Lieffers, J., Lloyd, L., O'Sullivan, T.A., Papoutsakis, C., Peersen, C., Thoresen, L., Orrevall, Y., Corish, C., Eisenbraun, C., Hanning, R., Kristiansen, I., ... MacLean, A.K. (2019). Use of the Nutrition Care Process and Nutrition Care Process Terminology in an International Cohort Reported by an Online Survey Tool. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119(2), 225–241. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2018.09.002>.



Mon module d'échange en Suède

*Gioia Vinci, BSc BFH, diététicienne ASDD, étudiante MSc en Nutrition et diététique,
BFH Hirslanden Klinik Zürich, gioia.vinci@hirslanden.ch*

Pendant un module d'échange avec la Suède dans le cadre de mon Master of Science en Nutrition et diététique, je me suis familiarisée avec les points communs et les différences entre la Suède et la Suisse en ce qui concerne ma profession. J'ai également pu mettre en pratique les connaissances théoriques sur les méthodes de recherche que j'avais acquises pendant mes études de master.

Dans le cadre d'un module d'échange dans la filière de master en Nutrition et diététique à la Haute école spécialisée bernoise (BFH), j'ai passé trois semaines à l'hôpital universitaire Karolinska en Suède durant l'été 2021. Le module d'échange est un sujet d'études dont les étudiant-e-s peuvent déterminer elles-mêmes l'orientation et qui, grâce au savoir des étudiant-e-s en master, apporte un grand bénéfice pour les partenaires sur le terrain. L'objectif de ce module est de mettre en application les contenus des enseignements de la filière de master.

Durant ce séjour, j'ai été encadrée par Ylva Orrevall et Elin Lövestam, qui effectuent toutes les deux de la recherche au niveau international dans le domaine du processus de soins en nutrition (PSN) et de la terminologie du processus de soins en nutrition (TPSN). L'un de leurs travaux les plus connus

est l'étude «Nutrition Care Process and Terminology Implementation Survey (INIS)», qui a également été réalisée en Suisse en 2017. Pendant mon échange, j'ai effectué des analyses statistiques sur les données INIS suisses et rédigé un article pour un journal scientifique. De plus, durant les trois semaines, j'ai eu l'occasion de rencontrer à de nombreuses reprises des diététiciennes de l'hôpital universitaire de Karolinska. J'ai pu m'entretenir avec elles au sujet de notre profession et les accompagner lors de leur travail quotidien dans les services. A la fin de mon module d'échange, j'ai fait une présentation sur les points communs et les différences entre la Suisse et la Suède dans notre profession devant l'équipe du conseil diététique de l'hôpital universitaire de Karolinska.

Il a été intéressant d'observer que les connaissances des diététicien-ne-s en thérapie nutritionnelle en Suède sont très similaires à celles de celles et ceux de Suisse. Les principales différences selon moi résident dans la hiérarchie du système de santé et dans la formation. En Suède, la hiérarchie est nettement plus horizontale que chez nous en Suisse. En conséquence, tou-te-s les professionnel-le-s de l'équipe thérapeutique collaborent sur un pied d'égalité. La formation se différencie surtout par la durée des stages pratiques, avec

en Suède simplement huit semaines dans la filière de bachelor en Nutrition et diététique et des stages nettement plus nombreux en Suisse. En Suède, il y a beaucoup plus de personnes titulaires d'un diplôme de master (26%) ou d'un doctorat (2%) qu'en Suisse (diplôme de master 3%, doctorat 0,4%)¹. Cela s'explique d'une part par le fait que la formation y est suivie à l'université depuis plus longtemps qu'en Suisse et d'autre part par le fait qu'en Suède, les femmes parviennent mieux à concilier études, vie professionnelle et vie de famille.

Ce module d'échange m'a permis de mettre en application les connaissances théoriques sur les méthodes de recherche que j'avais acquises durant mes études et ainsi de les approfondir. De plus, j'ai pu nouer des contacts internationaux importants pour mon avenir académique et j'ai appris à mieux connaître un pays, sa population et ses diététicien-ne-s. Cette expérience et les impressions que j'ai pu recueillir m'ont permis de me développer sur les plans personnel et professionnel.

¹ Lövestam, E., Steiber, A., Vivanti, A., Boström, A.-M., Devine, A., Haughey, O., Kiss, C. M., Lang, N. R., Lieffers, J., Lloyd, L., O'Sullivan, T. A., Papoutsakis, C., Peersen, C., Thoresen, L., Orrevall, Y., Corish, C., Eisenbraun, C., Hanning, R., Kristiansen, I., ... MacLean, A. K. (2019). Use of the Nutrition Care Process and Nutrition Care Process Terminology in an International Cohort Reported by an Online Survey Tool. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119(2), 225–241. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2018.09.002>.



Il mio stage in Svezia

Gioia Vinci, BSc BFH, dietista ASDD, studentessa MSc in Nutrizione e dietetica,
BFH Clinica Hirslanden di Zurigo, gioia.vinci@hirslanden.ch

Durante uno stage in Svezia nell'ambito del Masters of Science in Nutrizione e dietetica ho scoperto i punti in comune e le differenze della nostra professione in Svezia e in Svizzera e ho potuto mettere in pratica le conoscenze teoriche sui metodi di ricerca apprese durante il mio studio di Master.

Nell'estate 2021, nell'ambito di uno stage (Transfermodul) nel ciclo di studio Master in Nutrizione e dietetica alla Berner Fachhochschule, ho trascorso tre settimane presso l'Ospedale universitario Karolinska in Svezia. Il Transfermodul è una prestazione di studio il cui orientamento può essere stabilito dagli studenti stessi e del quale, grazie all'esperienza degli studenti di Master, beneficiano ampiamente anche gli istituti partner. Obiettivo dello stage è l'applicazione pratica di quanto appreso nel ciclo di studio Master.

In questo periodo sono stata seguita dalle dottesse Ylva Orrevall ed Elin Lövestam, entrambe ricercatrici internazionali nel settore del Nutrition Care Process (NCP) e della Nutrition Care Process Terminology (NCPT). Uno dei loro lavori più noti è lo stu-

dio «Nutrition Care Process and Terminology Implementation Survey (INIS)» svolto nel 2017 anche in Svizzera. In Svezia ho effettuato analisi statistiche sui dati INIS svizzeri e ho scritto un articolo per una rivista scientifica. Inoltre, nelle tre settimane ci sono stati molti meeting con dietiste dell'Ospedale universitario Karolinska. Ho così avuto l'opportunità di discutere con loro della nostra professione e di accompagnarle nel loro lavoro quotidiano in reparto. Alla fine del mio stage, in una relazione presentata al team di consulenza nutrizionale dell'Ospedale universitario Karolinska ho illustrato i punti in comune e le differenze della nostra professione in Svizzera e in Svezia.

È stato interessante osservare che le conoscenze di terapia nutrizionale delle dietiste e dei dietisti in Svezia e in Svizzera sono molto simili. Le maggiori differenze le ho trovate nella formazione e nella gerarchia all'interno del sistema sanitario. La gerarchia in Svezia è nettamente più orizzontale che da noi in Svizzera. Ciò implica che tutte le professioni del team curante interagiscono sempre alla pari. Dal canto suo la formazione si differenzia soprattutto nel

numero di incarichi pratici. In Svezia gli studenti nel ciclo di studio Bachelor in Nutrizione e dietetica hanno ad esempio solo otto settimane di praticantato, mentre in Svizzera abbiamo molto più praticantato. Inoltre, in Svezia ci sono più persone con un titolo di Master (26%) o di dottorato (2%) che in Svizzera (Master 3%, dottorato 0,4%)¹. Ciò è riconducibile al fatto che da un lato la professione in Svezia è accademizzata da più tempo e dall'altro in Svezia le donne possono meglio conciliare studi, professione e famiglia.

Il Transfermodul mi ha aiutata a mettere in pratica e ad approfondire le conoscenze teoriche sui metodi di ricerca apprese durante gli studi. Inoltre ho potuto allacciare contatti internazionali importanti per il mio futuro accademico e ho conosciuto meglio un Paese, la sua gente e la professione di dietista. Grazie alle impressioni ricavate e alle esperienze fatte sono cresciuta a livello personale e professionale.

¹ Lövestam, E., Steiber, A., Vivanti, A., Boström, A.-M., Devine, A., Haughey, O., Kiss, C. M., Lang, N. R., Lieffers, J., Lloyd, L., O'Sullivan, T. A., Papoutsakis, C., Peersen, C., Thoresen, L., Orrevall, Y., Corish, C., Eisenbraun, C., Hanning, R., Kristiansen, I., ... MacLean, A. K. (2019). Use of the Nutrition Care Process and Nutrition Care Process Terminology in an International Cohort Reported by an Online Survey Tool. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119(2), 225–241. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2018.09.002>.



Herzliche Gratulation zum Abschluss des Bachelorstudiengangs in Ernährung und Diätetik an der Berner Fachhochschule Gesundheit

*Andrea Mahlstein, Ernährungsberaterin SVDE,
Leiterin Bachelorstudiengang Ernährung und Diätetik*

Im Rahmen der Abschlussfeier des Departements Gesundheit der Berner Fachhochschule vom 3. November 2021 an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen feierten 57 Studierende ihren erfolgreichen Abschluss des dreijährigen Bachelorstudiums.

**Im Rahmen der Abschlussfeier wurden zu-
dem folgende herausragende Leistungen
prämiert:**

Die **beste Gesamtleistung** im Bachelorstudiengang Ernährung und Diätetik erbrachte **Tobias Hugi**. Er schloss das Studium mit der Bestnote 5,4 ab. Für diese hervorragende Leistung erhielt er den von der Inselgruppe gesponserten Preis von CHF 1000.–, überreicht von Rachel Strahm, Ernährungsberaterin und Berufsbildungsverantwortliche im Bereich Ernährung und Diätetik.

Weiter erhielten **Nicole Kohli** und **Yasmin Messerli** die Auszeichnung für die **beste Bachelorthese**. Der Titel ihrer Arbeit lautet: «Essstörungen im Schulzimmer – wie erleben Lehrpersonen an Oberstufenschulen diese Situationen?». Die These wurde vom

Schweizerischen Verband der Ernährungsberater/innen (SVDE) mit einem Preis von CHF 500.– und einer einjährigen Gratsmitgliedschaft im SVDE prämiert, den Larissa Bürki (Vorstandsmitglied des SVDE) den stolzen Preisträgerinnen übergab.

Den Preis für die **zweitbeste Bachelorthese** erhielten **Corinne Eggenberger** und **Raffaela Martinetti**. Der Titel ihrer Arbeit lautet: «Flüssigkeitsmanagement bei der Hämodialyse – Handhabung von Lebensmitteln und Trinknahrungen». Die Studiengangsleiterin Andrea Mahlstein überreichte ihnen im Namen der Lindenhofgruppe Bern das Preisgeld von CHF 500.–.

Das Team des Fachbereichs Ernährung und Diätetik gratuliert allen Absolventinnen und Absolventen ganz herzlich zum er-

**folgreichen Abschluss des Studiums und
wünscht ihnen einen guten Start ins Be-
rufsleben.**

Absolventinnen und Absolventen:

Andrey Saskia, Bachmann Denise, Barmet Martina, Baumann Nicole, Beck Sarah, Christen Justine, Corrales Leon Silvana, Dänzer Emily, Eggenberger Corinne, Fässler Silke, Fauster Jessica, Feer Linda, Felder Franziska, Fontana Wina, Gattlen Selina, Gerber Jana, Gerber Karin, Gerber Mirjam, Hässig Sandra, Heilinger Jasmin, Huber Cathérine, Hugi Tobias, Joller Michelle, Kertic Sandra, Koch Anja, Kocher Lucas, Kohler Seraina, Kohli Nicole, König Kimberly, Köppel Lia, Lauener Karin, Leutenegger Silja, Martinetti Raffaela, Messerli Yasmin, Montes Cristina, Moser Muriel, Oberlin Anja, Papageorgiu Irene, Ramel Julie, Scheidegger Luca, Schildknecht Martina, Schneiter Kristina, Schönenberger Domenica, Schönholzer Anina, Städler Esther, Stoira Valentina, Strazzarino Tanja, Stutz Eveline, Suter Judith, Tedde Giulia, Trinkler Milena, Wild Janine, Wissmann Duss Anne, Wüthrich Nadine, Zbinden Andrea, Zimmermann Corinne, Zulliger Nadine.



Une nouvelle volée de diététicien-ne-s prometteuse

La filière Nutrition et diététique de la Haute école de santé de Genève (HEdS-Genève) a eu le plaisir de remettre leurs diplômes à 37 nouvelles diététiciennes et nouveaux diététicien, dans le cadre de la cérémonie de remise des diplômes Bachelor organisée le 10 novembre dernier au Campus Head:

Bach Noémie, Biolley Emma, Blum Chloé, Boillat Laure, Candal Laura, Cattin Estelle Ariane, Cerqueira Azevedo Carolina, Chablonz Mickael, Coendet Andy, De Stefano Lea, Defferrard Ophélie, Divernois Antony, Dorfl Eva, Emery Claire, Frank Madeleine, Garcia Melissa, Gashi Deborah Loana, Gerber Charlotte Edwige Mirka, Heinzen Maeva, Herault Elisa, Jaquet Leïla, Leech Sarah Mary, Lepori Larissa, Marti Anaëlle, Nguyen Thuy-Vuong Sarah, Pabion Céline, Pereira De Jesus Teixeira Vasco, Perrier Mathilde, Perrot Lisa, Pidoux Noémie, Rochat Fanny, Ruch Sonia Angelina, Savic Angela, Steininger Nathalie Marie-Laure, Veuthey Justine, Vivian Isabelle, Wyssbrod Elisa.

Les membres de la filière Nutrition et diététique sont très fier-e-s d'accueillir cette nouvelle volée de collègues et félicite les lauréat-e-s pour leur engagement au cours de ces trois années qui n'ont pas été de tout repos. En effet, cette volée de diplômé-e-s aura fait preuve de grandes

capacité d'adaptation et de persévérance pour avoir traversé la moitié de leur formation en situation de pandémie de Covid-19; dont une partie à suivre les cours à distance. La responsable de la filière, Mme Pasqualina Riggillo, soulève notamment l'excellent niveau des travaux de Bachelor proposés cette année.

Deux prix ont été remis à l'occasion de cette cérémonie: le Prix de l'Association suisse des diététiciens (ASDD), et Prix de l'Association vaudoise d'aide et de soins à domicile (AVASAD).

Les lauréat-e-s du Prix d'honneur pour le meilleur travail de Bachelor en Nutrition et diététique offert par l'ASDD, remis par le Prof. Adrian Rufener en sa qualité de président de l'ASDD, sont: Noémie Bach et Estelle Cattin pour leur travail intitulé «Quelles sont les caractéristiques nutritionnelles des enfants atteints de paralysie cérébrale?», réalisé sous la direction de Mme Jocelyne Depeyre.

Ce travail propose des solutions d'intervention utile pour la profession dans le domaine des situations de handicap, un domaine pour lequel le métier de diététicien-ne est encore trop peu représenté. Ce travail a également reçu le prix Hauktion Pra par l'association Cerebral Genève pour ses aspects innovants.

Les lauréat-e-s du Prix l'AVASAD sont Carolina Cerqueira Azevedo et Andy Coendet pour leur travail intitulé «Mention calorique et codes couleurs: quelle efficacité en restauration collective?», réalisé sous la direction de Mme Sidonie Fabbri.

Ce travail propose un renforcement des compétences de la population en matière de santé. Les méthodes étudiées et les perspectives amenées font partie des stratégies indispensables en santé publique aujourd'hui.

La filière invite évidemment toute et tous ces nouvelles et nouveaux collègues à faire connaître leurs travaux de Bachelor au travers du concours Poster des prochains Nutridays, les 25 et 26 mars 2022 à Berne.



Immunity – the science of staying well

**The definitive guide to caring
for your immune system**



*Autorin: Dr. Jenna Macciochi, 2020,
ISBN 978-1-61519-750-7, 288 Seiten*

Die Autorin hat über 20 Jahre geforscht, welchen Einfluss der Lebensstil auf das Immunsystem hat. Das Buch enthält sieben Kapitel und stützt Aussagen mit Literatur. Das erste Kapitel bietet eine Einführung in den Aufbau und die Aufgaben des Immunsystems und die Rolle der Genetik und der Umweltfaktoren. Im zweiten Kapitel wird auf die Unterschiede zwischen männlichen und weiblichen Immunantworten

eingegangen sowie auf Veränderungen der Immunaktivität während des Lebens. Das nächste Kapitel dreht sich um das Darmmikrobiom. Es erklärt die wichtigen Funktionen von Stoffwechselendprodukten –, sogenannten Postbiotika – welche durch Bakterien aus Nahrungsfasern freigesetzt werden. Dass eine faserreiche Ernährung gesundheitswirksam ist und mit einer 30 % geringeren Mortalität einhergeht, ist schon lange bekannt. Der Mechanismus für die günstige Wirkung auf die stille Entzündung (leicht erhöhtes C-reaktives Protein als Indikator) wurde jedoch erst mit der Messung der hochsensitiven CRP-Analyse erkannt. Auch ungenügender Schlaf ist proinflammatorisch und beeinflusst das Immunsystem. Hier gibt die Autorin praktische Hinweise auf schlaffördernde Lebensmittel mit Tryptohan, dem Vorläufer von Serotonin und Melatonin. Weiter werden Zusammenhänge von Immunreaktionen mit körperlicher Aktivität und mentaler Gesundheit aufgezeigt.

Das letzte Kapitel befasst sich mit der Rolle der Ernährung. Der Schwerpunkt liegt auf einer pflanzenbasierten mediterranen Ernährung. Sie stellt klar, dass es keine spezi-

elle Diät für das Immunsystem gibt und dass man das Immunsystem nicht «booster» oder stärken kann. Jedoch können verschiedene Lebensmittelinhaltstoffe unterstützend gegen Immunfunktionen sein.

Das Buch ist einfach verständlich geschrieben und evidenzbasiert. Im Zusammenhang mit der globalen Pandemie ist die Bedeutung des Immunsystems wieder vermehrt ins Bewusstsein getreten. Zwar sind die Empfehlungen nicht neu, aber die Erkenntnisse dahinter und die Erklärungen können in der Ernährungsberatung eingesetzt werden und die Motivation für gute Ess- und Lebensgewohnheiten unterstützen.

Dem Hinweis, Pistazien seien die melatoninreichsten Lebensmittel, bin ich nachgegangen. Tatsächlich wurde dies so publiziert und ist auch in der Laienpresse erschienen. Nachfolgende Lebensmittelanalysen in Deutschland konnten jedoch kein Melatonin in Pistazien nachweisen.

*Rezensiert von:
Dr. clin. nutr. Caroline M. Kiss,
Ernährungsberaterin SVDE,
Fachexpertin Klinische Ernährung, Basel*

Lange leben, ohne alt zu werden

Gesund und aktiv bis ins hohe Alter – das können Sie selbst tun



Autorin: Dr. med. Ute Braun-Munzinger
Verlag humboldt, 2020,
ISBN 978-3-8426-2932-5, 160 Seiten

Die Allgemeinmedizinerin zeigt in diesem Ratgeber auf, wie die Weichen für ein langes Leben in Gesundheit gestellt werden können. Darin widmet sie sich den Themen:

- Wie Ernährung uns gesund erhält
- Vitamine, Spurenelemente und andere Stoffe
- Den Körper entlasten: Darmgesundheit
- Gefährliches Übergewicht
- Epigenetik
- Positive Gedanken und Entspannung
- Ein gut funktionierendes Gehirn

Ergänzt werden diese durch Spezialthemen wie Insulin; Säure-Basen-Haushalt und die Heilkraft der Bewegung. Die Autorin bezieht sich dabei auf ihre Erfahrung, wissenschaftlich validiertes Wissen und anerkannte Studien. Am Ende des Buches folgt entsprechend ein vierseitiges alphabetisch geordnetes Quellenverzeichnis.

Leider wird in den Texten nicht auf die Quellen verwiesen.

Der Ratgeber ist übersichtlich gestaltet und leicht verständlich. Die Autorin erklärt anschaulich die Sachverhalte und erläutert kurz den Hintergrund zu den einzelnen Fakten. Wichtiges ist am Rand als Keynote markiert. Nach jedem Kapitel folgt ein Fazit mit den wichtigsten zusammengefassten Tipps.

Nach Meinung der Autorin ist eine zuckerarme Ernährung ohne ungesunde einfache Kohlenhydrate (Brot, Kartoffeln, Reis oder Nudeln), mit viel gesundem Fisch und frischen, unverarbeiteten Produkten der Schlüssel für ein langes, gesundes Leben. Sie rät allgemein zu regelmässigen Minifasten und bei Gewichtsreduktionproblemen zu einem selbstständigem 5-tägigen Heilfasten, um das Hungerhormon Insulin komplett herunterzufahren. Im Kapitel «Vitamine, Spurenelemente und andere Stoffe» wird auf die Wichtigkeit von Selen, Vitamin D, Vitamin C, Homocystein, Vitamin B12, Vitamin B6 und Folsäure eingegangen mit entsprechenden Supplementationsempfehlungen.

Weiter gibt es Ernährungs- und Verhaltenstipps, um Zellen, Nieren, Leber und Lunge zu entlasten, aber auch, wie Elektrosmog und andere Umweltgifte reduziert werden können. Und auch bei der Darmgesundheit wird aufgezeigt, wann und wie eine Darmsanierung praktisch umgesetzt wird.

Das Kapitel «Epigenetik» zeigt auf, dass es trotz genetischer Veranlagung auf die Umwelteinflüsse ankommt und somit geneti-

sche Veranlagungen ausgeschaltet bzw. eingeschaltet werden können.

Grundsätzlich ein interessanter, leicht lesbarer Laienratgeber, der die Vorgänge im Körper verständlich erklärt, jedoch die Meinung der Autorin stark wiedergibt. Auffallend ist auch das breite Themenspektrum des Buches. Die oft erwähnten Ernährungsempfehlungen weichen zum Teil von den offiziellen Empfehlungen ab. So hat die Autorin auch ihre eigene Einteilung von einfachen und komplexen Kohlenhydraten.

Es ist unbestritten: Mit Ernährung und Verhalten kann man bezüglich Gesundheit vieles bewirken und beides soll gefördert werden. Ich finde es jedoch nicht gut, dass in einem an Laien gerichteten Buch allgemeine Supplementationsempfehlungen gegeben werden oder selbstständiges Heilfasten für Übergewichtige empfohlen wird. Obwohl sich der grösste Teil des Buches auf die Ernährung fokussiert, werden mit keinem Wort Ernährungsfachkräfte erwähnt. Die Allgemeinmedizinerin berät ihre Patienten bei Ernährungsfragen selbst. Wie sie schreibt, hat sie jedoch dazugelernt. Eine Anweisung wie «Essen Sie kein Brot mehr» bringt nicht unbedingt den gewünschten Effekt, wenn die Essgewohnheiten der Patienten nicht berücksichtigt werden und/oder keine geeigneten Alternativen aufgezeigt werden.

Lange leben, ohne alt zu werden – nur alt werden wir trotzdem, auch wenn wir lange aktiv und gesund leben.

*Rezensiert von:
Judith Käppeli
Ernährungsberaterin FH, SVDE*

**Nutrition Care
Process und Nutrition-
Care-Process-Terminologie –
Fallbesprechungen**



Ziele:

- Anhand eines sich verändernden Fallbeispiels zutreffende Ernährungsdiagnosen stellen können
- Verständnis für den Zusammenhang zwischen P-E-S festigen
- Kritische Fragen anwenden können, die bei der Formulierung der Ernährungsdiagnose unterstützen
- Aktuelle Bedrohungen für Daten und Systeme

Inhalt:

- Strukturierung eines Fallbeispiels anhand des NCP

- Nutzung der NCPT bei der Formulierung von Ernährungsdiagnosen
- Praxisbezogene Diskussionen zur Anwendung des NCP und der NCPT

Zielpublikum:

Ernährungsberater/innen, welche Grundkenntnisse zu NCP/T mitbringen und in der Praxis anwenden.

Minimum: 20 Personen

Maximum: 50 Personen

Dauer:

3x90 Minuten

Teilnahmegebühr:

SVDE-Mitglieder CHF 50.– pro Kurs

Nichtmitglieder CHF 90.– pro Kurs

Referenten/innen:

Steuergruppe NCP/T

Anmeldeschluss: 2. März 2022

Kursdatum: 9. März 2022, 11.00–12.30 Uhr

Kursort: Online (Zoom)

Anmeldeschluss: 18. April 2022

Kursdatum: 25. April 2022, 08.30–10.00 Uhr

Kursort: Online (Zoom)

Anmeldeschluss: 3. Mai 2022

Kursdatum: 10. Mai 2022, 16.30–18.00 Uhr

Kursort: Online (Zoom)

Erfassen Sie Ihre absolvierte Fortbildung im NutriEdu.

*Mehr dazu unter www.svde-asdd.ch
> Bildung > NutriEdu.*

Enregistrez votre formation continue dans NutriEdu.

*Pour plus d'informations, voir
www.svde-asdd.ch > Formation > NutriEdu.*



KURSÜBERSICHT
VUE D'ENSEMBLE DES COURS
PANORAMICA DEI CORSI

Datum Date Data	Ort Lieu Luogo	Veranstaltung Manifestation Manifestazione	SVDE-Punkte Points ASDD Punti ASDD
10.01.2022–25.04.2022	Online	Dietary Management and the Low FODMAP Diet in IBS – ADVANCED course (2022)	18
11.01.2022	Online	Webinaire «Vegan: accompagner la transition et rester en pleine forme»	2
12.01.2022	Online	Online: Ernährung und Endokrinum	6
13.01.2022–20.01.2022	Online	Nutrition et supplémentation de la femme enceinte	14
14.01.2022–16.01.2022	Online	Emotionen kennenlernen und verstehen, was da ist(s)t	13
18.01.2022	Online	Pflanzen effizienter nutzen – weniger Ressourcen für mehr Nahrungsmittel	2
20.01.2022	Zürich	8. Ernährungssymposium 2022 USZ – Diabetes Mellitus – Management im klinischen Alltag	4
20.01.2022	Online	Online: Individualisierte Ernährungstherapie: Säure-Basen-Haushalt nach Pischinger	6
20.01.2022	Online	Rôle et place des analogues du GLP-1 dans le traitement de l'obésité	2
20.01.2022–31.03.2022	Zürich	Stressberatung & Stressmanagement IKP (Zertifikat)	18
25.01.2022–09.04.2022	Online	Formation Mind-Eat	18
25.01.2022–19.04.2022	Online	MB-EAT	18
27.01.2022	Zürich	Interventionen in der Gestalttherapie	8
27.01.2022	Online	Online: Individualisierte Ernährungstherapie vom Kind bis zum Alten Menschen (Anti-Aging)	6
27.01.2022	Crissier	Les algues santé pour bien veillir	2
01.02.2022	Lausanne	Pleine conscience et Mindful Eating	6
02.02.2022	Zürich	Orthorexie – Wenn «richtig-essen» zur Krankheit wird	8
03.02.2022–04.02.2022	Online	Nutrition et supplémentation des troubles du système nerveux	14
10.02.2022	Bern	Der dauerstressed Mensch? Das Burn-out-Konzept kritisch reflektiert	8
10.02.2022	Online	Online: Ernährungstherapie bei gastroenterologischen Symptomen und Krankheiten	12
10.02.2022	Genève	7th Symposium GE-VD Feeding the microbiota	3
16.02.2022–18.02.2022	Zürich	Ethik und Public Health (Nr. 3210.22)	18
17.02.2022	Lugano	La parte degli angeli. Spiritualità e cura	4
19.02.2022	Bruxelles	Symposium de Nutrition clinique	3
22.02.2022	Online	Upcycling in der Lebensmittelindustrie – wertvolle Nebenströme	2
02.03.2022–04.03.2022	Zürich	Social Marketing (Nr. 3330.22)	18
03.03.2022–08.12.2022	Zürich	Der Gestaltansatz in der Beratung	18
04.03.2022	Zürich	Mit Humor gegen Stress – Leichtigkeit, Humor und Spiel in der Therapie und Beratung	8
04.03.2022–16.05.2022	Online	DACH(l)-Onlineseminar FODMAP – Ernährungstherapie bei Reizdarmsyndrom	18
05.03.2022	Zürich	19. SSAAMP Jahrestagung 2022 – Better Aging	9
07.03.2022–08.03.2022	Online	Nutrition et supplémentation du végétarien et du végétalien	14
07.03.2022–09.03.2022	Zürich	Gesundheitsrecht (Nr. B301.30.21)	18
08.03.2022	Neuchâtel	Micronutriments 2	6
09.03.2022	Zürich	Ernährung bei Nacht- und Schichtarbeit – Grundsätze der nachtspezifischen Ernährung	8
09.03.2022	Online	Nutrition Care Process und Nutrition Care Process Terminologie – Fallbesprechungen	2
09.03.2022	Online	Nutrition et supplémentation du sevrage tabagique	7
10.03.2022	Online	Online: Individualisierte Ernährungstherapie bei Stoffwechselkrankheiten	6
10.03.2022–17.03.2022	Online	Nutrition et supplémentation de la femme allaitante	14
11.03.2022–12.03.2022	Luzern	Humor & Provokation in Therapie und Beratung	12
12.03.2022	Crissier	Les algues et la santé de la femme	4
14.03.2022–15.03.2022	Online	Nutrition et supplémentation des sportifs	14
15.03.2022	Bern	Achtsame Körperwahrnehmung und Emotionsregulation	8
15.03.2022–12.04.2022	Online	L'alimentation durable	5
17.03.2022	Online	Online: Individualisierte Ernährungstherapie bei Störungen und Krankheiten vom Bewegungsapparat	6
18.03.2022–19.03.2022	Luzern	Lösungsorientierte Gesprächsführung	12
21.03.2022	Nottwil	Individualisierte Ernährungstherapie bei Querschnittslähmung	5
21.03.2022	Zürich	Die Welt des intestinalen Mikrobioms – von der Stuhlanalyse bis zum ganzheitlichen Therapiekonzept	6
21.03.2022–23.03.2022	Zürich	Public Mental Health (Nr. 3370.22)	18

KURSÜBERSICHT
VUE D'ENSEMBLE DES COURS
PANORAMICA DEI CORSI

Datum Date Data	Ort Lieu Luogo	Veranstaltung Manifestation Manifestazione	SVDE-Punkte Points ASDD Punti ASDD
22.03.2022	Online	Food Waste durch die Endverbraucher*innen – Verschiedene Perspektiven	2
24.03.2022	Zürich	Die Gewaltfreie Kommunikation und ihre Anwendung in Beratung und Therapie	8
24.03.2022	Bussigny-près-Lausanne	Les 1000 premiers jours qui comptent	5
25.03.2022–26.03.2022	Bern	NutriDays 2022	16
29.03.2022	Zürich	Emotions- und Spannungsregulation durch Essen	7
30.03.2022	Zürich	Achtsame Wahrnehmung und Spannungsregulation (VAKOG in der Ernährungs-Psychologischen Beratung IKP)	8
30.03.2022	Online	Online: Naturheilkundlich-ernährungstherapeutische Massnahmen bei Autoimmunerkrankungen	6
31.03.2022	Online	Online: Individualisierte Ernährungstherapie bei Haut-, Haar-, Nagelstörungen und Nierenerkrankungen	6
05.04.2022	Online	Webconférence: Importance des 1000 premiers jours pour bien démarrer dans la vie: Rôle du microbiote intestinal	2
07.04.2022	Online	Online: Individualisierte Ernährungstherapie für Psyche und Endokrinum	6
07.04.2022–08.04.2022	Online	Nutrition et supplémentation des troubles du cycle menstruel	14
08.04.2022	Luzern	Übungstag Lösungsorientierte Gesprächsführung	6
08.04.2022–10.04.2022	Online	Verstehen, was da unbewusst is(s)t. Tiefenpsychologische Beraterweiterbildung 2022–2025	18
11.04.2022–13.04.2022	Zürich	Gesundheitspolitik (Nr. B302.30.22)	18
12.04.2022–18.06.2022	Online	Formation Mind-Eat	18
21.04.2022	Zürich	SSAAMP Fortbildung: Waldmedizin und TCM	3
22.04.2022	Bern	Weil es nicht nur den biologischen Hunger gibt. Die 7 Arten von Hunger – wenn für eine Gewichtsreduktion Disziplin und Motivation nicht (mehr) genügt.	7
22.04.2022–23.04.2022	Bern	Resilienz und andere Ressourcen aktivieren	18
25.04.2022	Online	Nutrition Care Process und Nutrition-Care-Process-Terminologie – Fallbesprechungen	2
25.04.2022–27.04.2022	Allschwil	One Health (Nr. 1130.22)	18
26.04.2022	Zollikofen	Food Loss und Food Waste – Wie weiter?	3
28.04.2022	Zürich	Neue Konzepte zur Behandlung von Binge-Eating-Disorder	8
06.05.2022	Sierre	L'expertise des algues santé	7
07.05.2022	Zürich	Mindful Parenting – Achtsamkeit, Stressbewältigung und Selbstfürsorge für Eltern	8
09.05.2022	Online	Nutrition et supplémentation des troubles de la thyroïde	7
10.05.2022	Online	Nutrition Care Process und Nutrition-Care-Process-Terminologie – Fallbesprechungen	2
10.05.2022	Lausanne	Nutrition et fonction rénale: de la physiologie aux situations pathologiques	6
14.05.2022	Luzern	Übungstag Humor und Provokation	6
17.05.2022	Lausanne	Communication accessible à toutes – tous	6
20.05.2022	Bussigny-près-Lausanne	Comment le microbiote gouverne notre cerveau?	7
21.05.2022	Bern	Hochsensibilität: Herausforderungen und Potenziale in der Beratung von neurosensitiven Menschen	8
02.06.2022	Online	L'intestin, le miroir de nos émotions	3
02.06.2022	St. Gallen	Stoffwechsel, Cholesterin und Co.	6
09.06.2022	Zürich	SSAAMP Fortbildung: Personalisiertes Management	3
13.06.2022–17.06.2022	Bergün	Ketogenic Metabolic Therapies – Future Prevention & Treatment of NCD	18
15.06.2022	Zürich	Wenn die Seele durch den Körper spricht/Umgang mit psychosomatischen Störungen in der Ernährungs-Psychologischen Beratung	8
23.06.2022	Zürich	Sexualberatung und -therapie	8
23.06.2022	Criissier	Les algues santé et le sport	2
25.06.2022	Zürich	Provozieren – aber richtig!	18
01.07.2022	Bern	Beraterische Interventionen ausserhalb der Informationsvermittlung in der Arbeit mit Menschen, die Gewicht reduzieren möchten	7
06.07.2022–09.07.2022	Schiers	Lösungsorientiertes Beraten in der Ernährungs- und Diabetesberatung	18
27.08.2022	Olten	Metabolisches Syndrom – Welche Möglichkeiten bietet die orthomolekulare Medizin	6
01.09.2022	Zürich	Ernährung bei chronisch-entzündlichen Erkrankungen	8
01.09.2022–24.11.2022	Olten	Mikronährstoff-Zyklus	18
01.09.2022–01.12.2022	Zürich	Ganzheitliche Weiterbildung in Körperzentrierter Sexologischer Beratung IKP (Zertifikat)	18

NutriniDrink Compact Multi Fibre

MINI im Volumen, GROSS im Inhalt
MINI en volume, GRAND en contenu



Originalgrösse
Taille originale

Für Kinder mit krankheitsbedingter Mangelernährung und Gedeihstörung.

Pour les enfants avec une carence alimentaire et un trouble de la croissance staturo-pondérale.

- Alles drin zur ausschliesslichen oder ergänzenden Ernährung für Kinder ab 1 Jahr – in nur 125 ml
- In 3 beliebten Geschmackssorten: Erdbeere, Schoko-Karamell und Neutral
- Tout est dedans pour une alimentation exclusive ou complémentaire des enfants dès 1 an – dans seulement 125 ml
- En 3 arômes appréciés : fraise, chocolat-caramel et neutre

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei krankheitsbedingter Mangelernährung und Gedeihstörung. Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.

Alimentation à visée médicale spéciale (régime alimentaire à apport énergétique contrôlé). Pour la gestion du régime alimentaire en cas de carence alimentaire liée à une maladie et de troubles de la croissance. N'utiliser que sous surveillance médicale.

Nutricia Milupa S.A.
Hardturmstrasse 135 – 8005 Zürich
T: 044 306 90 00 – F: 044 306 89 89

NUTRICIA
Nutrini

NACHWEISLICH MEHR KRAFT ...

CLINIQUEMENT
PROUVÉ : PLUS
DE PUISSANCE ...

... MEHR MOBILITÄT
... MEHR LEBEN #0‡4,6-9

... PLUS DE MOBILITÉ
... PLUS DE VIE #‡4,6-9

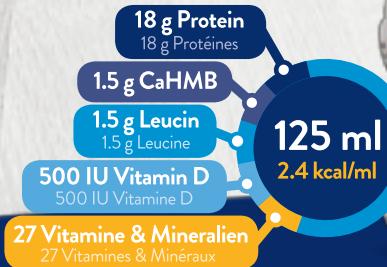
DAS STÄRKSTE*
COMPACT
DER SCHWEIZ
LE COMPACT
LE PLUS MUSCLÉ*
DE SUISSE

NEU – ENSURE® COMPACT PROTEIN HMB

*Das einzige Compact-ONS (125 ml) mit einer muskel-fokussierten Formulierung aus Hoch-Protein, HMB, Leucin und Vitamin D.

NOUVEAU – ENSURE® COMPACT PROTEIN HMB

*Le seul SNO compact (125 ml) avec une formule focalisée sur le muscle, riche en protéines, avec HMB, leucine et vitamine D.



VERHELLEN SIE IHREN PATIENTEN ZU MEHR KRAFT ZUM LEBEN
AIDEZ VOS PATIENTS À RETROUVER DES FORCES VITALES

Rückvergütung: alle Ensure®-Trinknahrungen werden gemäss GESKES-Richtlinie durch die Grundversicherung rückvergütet.

Remboursement: tous les SNO Ensure® sont remboursés par l'assurance de base conformément aux directives de GESKES.

HMB: β-Hydroxy-β-Methylbutyrate; ONS: Oral Nutritional Supplement (Trinknahrung); SNO: Supplément Nutritif Oral

*Die Studienformulierung (Ensure Plus Advance mit 20 g Protein, 1.5 g Calcium-HMB und 230 Kalorien pro 230-ml-Portion) unterscheidet sich von Ensure Compact Protein HMB (18 g Protein, 1.5 g Calcium-HMB und 300 Kalorien pro 125-ml-Portion). / La formulation de l'étude (Ensure Plus Advance fournit 20 g de protéines, 1.5 g de calcium HMB et 330 calories par portion de 200 ml) diffère d'Ensure Compact Protein HMB (18 g de protéines, 1.5 g de calcium HMB et 300 calories par portion de 125 ml).

†In einer klinischen Studie mit älteren Frauen mit Ernährungsrisiko und Hüftfraktur waren in der Gruppe, die zweimal täglich Ensure mit hohem Proteanteil und HMB erhielt, signifikant mehr Patientinnen sowohl am Tag 15 als auch am Tag 30 mobil und ambulant im Vergleich zu Patientinnen, die eine Standardernährung erhalten (p<0,001). / Dans une étude clinique menée auprès de femmes âgées à risque nutritionnel et ayant subi une fracture de la hanche, un nombre significatif plus élevé de patientes étaient mobiles et ambulatoires au J^e jour et au 30^e jour dans le groupe recevant Ensure à haute teneur en protéines et HMB deux fois par jour, comparativement aux patientes recevant une alimentation standard (p<0,001).

§In einer einarmigen Open-Label-Studie mit älteren mangelernährten Patienten verbesserte sich die Lebensqualität signifikant gegenüber dem Ausgangswert nach der Einnahme von Ensure mit Hoch-Protein und HMB-Gehalt zweimal täglich über 12 Wochen (p< 0,05). / Dans une étude ouverte à un seul bras menée auprès de patients âgés souffrant de malnutrition la qualité de vie s'est améliorée de manière significative par rapport aux valeurs de départ après la prise d'Ensure à haute teneur en protéines et de HMB deux fois par jour pendant 12 semaines (p<0,05).

*Wurde in einer randomisierten Kontrollstudie zur Untersuchung der Auswirkungen eines spezialisierten ONS auf mangelernährte, kardipulmonale Patienten (> 65 Jahre) vs. Placebo gezeigt. Das spezialisierte ONS werringerigte die Sterblichkeit 90 Tage nach dem Entlassung aus dem Krankenhaus. Die Studie beobachtete jedoch keinen signifikanten Effekt für den primären zusammengesetzten Endpunkt des nicht-elektriven Wiederaufstehens oder des Todes. / Selon les résultats d'une étude contrôlée randomisée visant à étudier les effets d'un SNO spécialisé sur des patients malnutris et cardiopulmonaires (> 65 ans) par rapport à un placebo.

Le SNO spécialisé a diminué la mortalité à 90 jours après la sortie de l'hôpital ; cependant, l'étude n'a pas observé d'effet significatif pour le critère composite primaire de réadmission non élective ou de décès. #Die Muskelqualität wurde als Beinkraft, ausgedrückt im Verhältnis zur Muskelmasse, berechnet. / La qualité musculaire a été calculée comme la force des jambes exprimée par rapport à la masse musculaire.

1. Cawood et al. (2012) 2. De Luis et al. (2015) 3. Malafarina et al. (2017) 4. Ekinci et al. (2016) 5. De Luis et al. (2018) 6. Deutz et al. (2016) 7. Deutz et al. (2021) 8. Cramer et al. (2016) 9. Berton et al. (2015)

Abbott AG | Hotline 0800 88 80 81 oder Tel. 041 768 43 33 | www.nutrition.abbott/ch