



SVDE ASDD

Schweizerischer Verband
der Ernährungsberater/innen

Association suisse
des diététicien-ne-s

Associazione Svizzera
delle-dei Dietiste-i

SVDE ASDD

Info

Mai | Mai | Maggio

3/2022

NUTRI-SCORE



Nutri-Score – Einfach vergleichen und bewusster einkaufen
Nutri-Score – comparer facilement et faire ses achats en connaissance de cause
Nutri-Score – un facile confronto per acquisti più consapevoli



UNSERE COMPACT TRINKNAHRUNGS- FAMILIE FÜR KLEINE UND GROSSE PATIENTEN MINI im Volumen, GROSS im Inhalt

NOTRE GAMME D'ALIMENTS BUVRABLES COMPACT POUR PETITS ET GRANDS PATIENTS
PETITE bouteille, GRAND effet



SPEZIELL FÜR KINDER:
SPÉCIALEMENT POUR LES ENFANTS:
**NutriiniDrink Compact
Multi Fibre**

SPEZIELL FÜR ERWACHSENE:
SPÉCIALEMENT POUR LES ADULTES:
**Fortimel Compact
Protein**

Bestellen Sie **KOSTENLOSE MUSTER** für Ihre Patienten:

Commandez des ÉCHANTILLONS GRATUITS pour vos patients:

Einfach QR-Code
einscannen und
kostenlose Muster
bestellen.

BEQUEM
ONLINE
BESTELLEN
NEU



Scannez simplement
ce code QR et
commandez vos
échantillons gratuits.

NOUVEAU,
COMMANDE
FACILE EN
LIGNE

<https://www.nutricia-med.de/fortimel-musterbestellung>

Medizinische Trinknahrungen von Nutricia Milupa sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät) zum Diätmanagement bei krankheitsbedingter Mangelernährung. Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden. Les alimentations buvrables médicales de Nutricia Milupa sont denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition associée à une maladie. À utiliser sous contrôle médical.

Schon reserviert?

NutriDays 2023

24. + 25. März 2023 in Lausanne

Die SVDE-Generalversammlung findet im

Rahmen der NutriDays am 25. März 2023 statt.

www.nutridays.ch

Déjà réservé?

NutriDays 2023

24 + 25 mars 2023 à Lausanne

L'assemblée générale de l'ASDD se tiendra

le 25 mars 2023 dans le cadre des NutriDays.

www.nutridays.ch



SVDE ASDD

Die SVDE-Geschäftsstelle bleibt vom 18. Juli bis 5. August 2022 geschlossen. Gerne kümmern wir uns ab dem 8. August 2022 wieder um Ihre Anliegen.

Herzlichen Dank und freundliche Grüsse,
Ihre Geschäftsstelle

Le secrétariat ASDD sera fermé du 18 juillet au 5 août 2022.
C'est avec plaisir que nous nous occuperons à nouveau de vos demandes à partir du 8 août 2022.

Merci beaucoup et meilleures salutations,
votre secrétariat

La segreteria ASDD rimarrà chiusa dal 18 luglio al 5 agosto 2022.
È con piacere che a partire dal 8 agosto 2022 ci prenderemo di nuovo cura delle vostre richieste.

Cordialmente, La vostra segreteria

DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial	2
Fachteil	4
Wort des Präsidenten	32
Verbandsinfo	33
NutriDays	40
Fortbildung	43
Kursübersicht	44

SUISSE ROMANDE

Editorial	2
Rubrique professionnelle	8
Le mot du président	32
Info de l'ASDD	33
NutriDays	41
Formation continue	43
Vue d'ensemble des cours	44

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale	2
Rubrica professionale	12
Parola del presidente	32
Info dell'ASDD	33
NutriDays	42
Formazione continua	43
Panoramica dei corsi	44

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 diététiciens-ne-s
Associazione Svizzera delle dei Dietiste-i
Altenbergstrasse 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,
Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8,
redaction@svde-asdd.ch

Stellenanzeiger + Inserate / Service d'emploi +
Annonces / Offerte d'impiego + Annunci
SVDE ASDD, Sekretariat, Altenbergstrasse 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 Beratungsalltag
La maladie coeliaque dans les activités de conseil
La celiachia nella consulenza nutrizionale
3/2022 Nutri-Score
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'insertion et di redazione:
4/2022: 08.06.2022

Tarifikodifikation / Documentazione tariffaire /
Documentazione delle tariffe
www.svde-asdd.ch

Geschäftsstelle / Secrétariat / Secretariato
SVDE ASDD
Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen
Association suisse des diététiciens-ne-s
Associazione Svizzera delle dei Dietiste-i
Altenbergstrasse 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: Interprofessionnalité / Standard lavorativi:
Interprofessionalità:
vakant

Professionsmarketing / Marketing professionnelle /
Marketing professionale
Dominique Rémy
dominique.remy@svde-asdd.ch

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

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

An GV vom 26.03.22 gewählt
Angélique Meier, angelique.meier@svde-asdd.ch

Titelbild / Photo de couverture / Illustrazione di copertina
shutterstock

ISSN 2504-1681
Schlüsselwörter: Info
(Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen)



Stefan Siegenthaler, MSc

Ernährungsberater SVDE
Arbeitsgruppe «Food Labelling»
Allianz Ernährung und Gesundheit
info@allianzernaehrung.ch



Liebe Kolleginnen und Kollegen

Wer von Ihnen ist dem Nutri-Score beim Einkaufen bereits begegnet? Haben Sie sich gefragt, wieso es ihn braucht? Wurden Sie schon darauf angesprochen, wieso ein Lebensmittel keinen grünen Score hat, obwohl dessen Konsum empfohlen ist? Im vorliegenden SVDE Info gehen wir auf diese und weitere Fragen ein.

Die Zutatenliste und die Nährwertdeklaration enthalten Angaben, um die Qualität eines Lebensmittels zu beurteilen. Dennoch ist es vor dem Regal im Einkaufsladen nicht immer einfach, die Qualität von verarbeiteten Produkten zu vergleichen. Um eine gesundheitsfördernde Ernährung im Alltag umzusetzen, braucht es mehr als nur das Wissen über die Schweizer Ernährungsempfehlungen. Der Nutri-Score ist ein mögliches Hilfsmittel.

Die Arbeitsgruppe «Food Labelling» der Allianz Ernährung und Gesundheit und eine Ernährungswissenschaftlerin der Externas GmbH beleuchten für Sie verschiedene Aspekte rund um den Nutri-Score, dessen Nutzen und Grenzen im Alltag. Und wieso er keine Lebensmittellampel ist, die «schwarz-weiss» zwischen «erlaubt» und «verboten» unterscheidet. Professor Serge Hercberg schildert im Interview die Erfahrungen aus Frankreich und Stakeholder aus der Schweiz nehmen Stellung zum Nutri-Score.

Wir hoffen, Ihre Meinungsbildung zum Nutri-Score unterstützen zu können. Als Ernährungsberater/innen können Sie Konsument/innen massgeblich bei der Verwendung des Nutri-Score unterstützen.

Chère collègue, cher collègue

Qui d'entre vous a déjà vu un Nutri-Score sur certains emballages au moment de faire ses achats? Et avez-vous déjà cherché à savoir à quoi il sert? Vos client-e-s vous ont-ils déjà demandé pourquoi un aliment n'a pas de score vert, alors que sa consommation est recommandée? Ce numéro de SVDE ASDD Info apporte des réponses à toutes ces questions.

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle apportent des informations qui aident à évaluer la qualité d'un aliment. Néanmoins, devant le rayon du magasin, il n'est pas toujours facile de comparer la qualité des produits transformés. Pour mettre en application une alimentation favorisant la santé au quotidien, il ne suffit pas de connaître les recommandations de la pyramide alimentaire suisse. Le Nutri-Score peut apporter une aide dans ce contexte.

Le groupe de travail «Food Labelling» de l'Alliance Alimentation et Santé et une spécialiste des sciences de la nutrition de la société Externas Sàrl jettent pour vous un éclairage sur les différents aspects du Nutri-Score, son utilité et ses limites au quotidien. Ils/elles vous expliquent aussi pourquoi ce système d'étiquetage alimentaire n'est pas un feu de signalisation avec des aliments autorisés et des aliments interdits. Le professeur Serge Hercberg parle des expériences faites en France que des acteurs suisses complètent par leur point de vue.

Nous espérons vous aider ainsi à vous forger une opinion sur le Nutri-Score. En tant que diététicien-e, vous pouvez aider les consommateurs/trices à utiliser le Nutri-Score.

Care colleghe e cari colleghi

Chi di voi si è già imbattuto nel Nutri-Score nel fare la spesa? Sapete a cosa serve? Sapreste dire perché un alimento viene consigliato nella dieta malgrado non abbia ottenuto il bollino verde? In questo numero di SVDE ASDD Info approfondiremo questa e altre questioni.

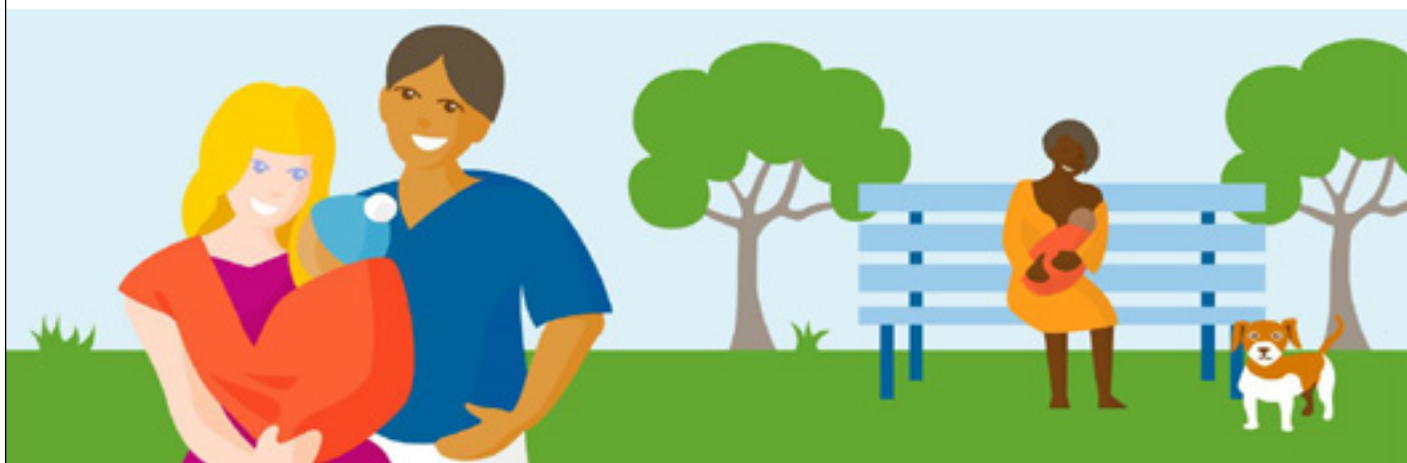
L'elenco degli ingredienti e la dichiarazione del valore nutritivo contengono indicazioni utili per valutare la qualità di un alimento. Tuttavia, quando ci troviamo di fronte agli scaffali del supermercato non è sempre così facile confrontare i prodotti trasformati dal punto di vista qualitativo. Per adottare quotidianamente un'alimentazione che promuova la salute, non basta conoscere le raccomandazioni nutrizionali svizzere. Il Nutri-Score è uno strumento che ci può tornare utile.

Il gruppo di lavoro «Food Labelling» dell'associazione Alleanza alimentazione e salute e una nutrizionista di Externas S.r.l. illustrano per voi diversi aspetti legati al Nutri-Score, alla sua utilità e ai suoi limiti nella vita di tutti i giorni. Hanno anche spiegato perché non è un semaforo alimentare che distingue in maniera netta ciò che è «ammesso» e ciò che è «vietato». Il professore Serge Hercberg parla nell'intervista delle esperienze compiute in Francia e alcuni stakeholder svizzeri prendono posizione riguardo al Nutri-Score, spiegando il motivo per cui la collaborazione è decisiva per l'introduzione di questo sistema.

Ci auguriamo che leggendo questo numero possiate farvi una vostra opinione sul Nutri-Score. Voi dietiste e dietisti potete contribuire in maniera considerevole ad aiutare le consumatrici e i consumatori a utilizzare il Nutri-Score.

MIT DER EINFÜHRUNG DES NUTRI-SCORE UNTERSTÜTZT NESTLÉ IHRE KONSUMENTINNEN BEI DER LEBENSMITTELWAHL

Wir alle wollen wissen, was in unseren Lebensmitteln und Getränken enthalten ist. Deshalb finden Sie auf der Rückseite unserer Produkte detaillierte Informationen zu den Inhaltsstoffen. Nestlé hat sich dazu verpflichtet, die Nährwertprofile ihrer Produkte kontinuierlich zu verbessern und so klar und transparent wie möglich zu informieren, um unseren Konsumentinnen und Konsumenten zu helfen, die richtige Wahl für eine ausgewogenere Ernährung zu treffen. Die freiwillige Einführung des Nutri-Score als Nährwertkennzeichnungssystem ist Teil dieser Bemühungen.



Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter:
<https://www.nestle.ch/de/info>



Nestlé

Good food, Good life

Nutri-Score – einfach gesünder einkaufen

Ernährungsberater/innen fördern die Ernährungskompetenzen von Einzelpersonen oder Gruppen und gestalten gesundheitsfördernde Rahmenbedingungen mit. Eine wichtige Grundlage dazu sind die Schweizer Ernährungsempfehlungen. Der Nutri-Score ist eine freiwillige Kennzeichnung auf verpackten Lebensmitteln. Er ist ein wertvolles Hilfsmittel, um Produkte beim Einkaufen rasch und unkompliziert miteinander zu vergleichen und eine gesündere Wahl zu treffen.



Stefan Siegenthaler, MSc
Ernährungsberater SVDE



Esther Infanger, MNutr
Externas GmbH



Barbara Pfenniger
Fédération romande
des consommateurs



**Annette Matzke,
Dr. oec. troph.**
Public Health Schweiz

Der Nutri-Score wurde von französischen Wissenschaftlern entwickelt und ist in Frankreich seit 2017 auf verpackten Lebensmitteln zu finden. Seither haben sich verschiedene weitere europäische Länder dafür ausgesprochen, den Nutri-Score offiziell zu unterstützen. Für die Schweiz unterstützt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Einführung des Nutri-Score seit 2019.

Dafür steht der Nutri-Score

Der Nutri-Score steht für Transparenz und Vergleichbarkeit. Er dient Konsument/innen dabei, die Ausgewogenheit von Produkten zu vergleichen, ohne dass sie Zutatenlisten oder Nährwertdeklarationen entziffern oder verstehen müssen.

Mittels einer für die britische Food Standard Agency wissenschaftlich entwickelten und umfassend validierten Formel [1–17] werden günstige und ungünstige Eigenschaften

bezüglich der Zusammensetzung pro 100 g bzw. 100 ml eines Produktes miteinander verrechnet. Zu den günstigen Aspekten zählen der Gehalt an Früchten, Gemüse, Hülsenfrüchten, Nüssen, gewissen Ölen, Nahrungsfasern und Proteinen. Diese stehen indirekt auch für den natürlichen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen und den Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Zu den ungünstigen Aspekten gehört der Gehalt an Zucker, Salz, gesättigten Fettsäuren und Energie.

Der resultierende Score wird anschliessend in einer farbigen 5er-Skala dargestellt und mit einem Buchstaben von A bis E ausgedrückt. Grün symbolisiert dabei eine ausgewogenere, rot eine unausgewogenere Zusammensetzung.

Eine gesündere Wahl durch den Nutri-Score

Als Grundpfeiler einer gesunden und ausgewogenen Ernährung gelten die Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide. Diese sind bewusst allgemein formuliert, damit sie Spielraum lassen für individuelle Vorlieben. Der Nutri-Score ergänzt und konkretisiert sie, indem er die Qual der Wahl vor dem Einkaufsregal mit ähnlichen Produkten verringert. Er hilft dabei, sich zum Beispiel vor dem Regal der Milchprodukte zwischen den vielen Joghurts zu entscheiden. Er ist jedoch nicht dafür vorgesehen, die Wahl zwischen z.B. einem Joghurt und einer Fertig-Lasagne zu treffen. Der Nutri-Score ist keine Ernährungsempfehlung und sollte nicht als absolute Bewertung eines Lebensmittels interpretiert werden.

Es hat sich zudem gezeigt, dass Kennzeichnungen wie der Nutri-Score den Wettbewerb zwischen den Herstellern fördern. Er ist ein Anreiz für die Hersteller, ihre Produktrezepte zu überprüfen und so umzuformulieren, dass der Score eine günstige(re) Zusammensetzung signalisiert. Die Hersteller werden z.B. motiviert, den Salz- und Zuckergehalt ihrer Produkte zu senken oder ihren Frucht- oder Gemüsegehalt zu erhö-

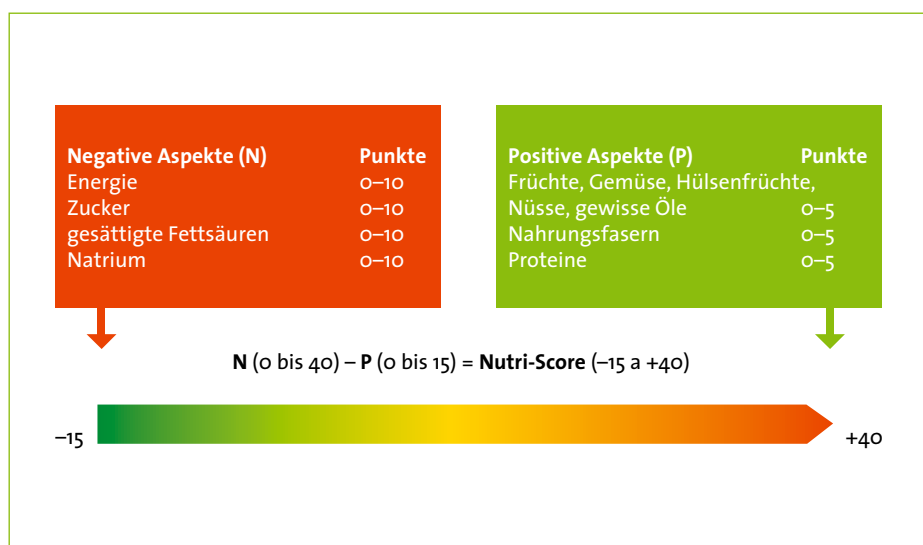


Abbildung 1: Berechnung des Nutri-Score aus positiven und negativen Aspekten

hen [18–20]. Damit kommt der Nutri-Score indirekt auch Konsument/innen zugute, welche beim Einkaufen nicht bewusst eine gesunde Wahl anstreben.

Der Nutri-Score ist leicht verständlich

Der Nutri-Score ist eine einfach verständliche Kennzeichnung für verarbeitete Lebensmittel. Bis zu einem gewissen Grad wird der Nutri-Score auch intuitiv verstanden. Ganz selbsterklärend ist er jedoch nicht. Daher müssen sich Ernährungsberater/innen vertieft damit auseinandersetzen, um ihre Klient/innen über dessen Einsatz, Nutzen und Grenzen aufklären zu können.

Der Nutri-Score fördert die Konsumenteninformation

Das Schweizer Lebensmittelrecht schreibt eine Nährwertkennzeichnung auf der Rückseite von Verpackungen obligatorisch

vor. Zusätzlich erlaubt das Recht verschiedene gesundheitliche und nährwertbezogene Anpreisungen wie zum Beispiel «reich an Protein», «hoher Eisengehalt» oder «fettarm» [21]. Solche Anpreisungen sind an keine weiteren Bedingungen geknüpft, als dass der erwähnte Nähr- oder Inhaltsstoff in den vorgeschriebenen Mengen vorhanden sein muss. Ein Gummibärchen darf so z. B. als fettarm angepriesen werden, obwohl es grundsätzlich keine fetthaltigen Gummibärchen gibt.

Dank der obligatorischen Nährwertkennzeichnung sollen Konsument/innen die Zusammensetzung von Lebensmitteln selber einschätzen und nährwert- und gesundheitsbezogene Anpreisungen kritisch hinterfragen können. Ist diese Erwartung realistisch?

Gegen 70% der Konsument/innen in der Schweiz geben an, dass sie beim Kauf von

Lebensmitteln auf die Gesundheit achten [22]. Doch nur ein Bruchteil der Bevölkerung nutzt die Nährwertkennzeichnung auf der Verpackungsrückseite als Entscheidungsgrundlage und mehr als die Hälfte versteht die Angaben nicht vollständig [23]. Der Nutri-Score bietet nun allen die Möglichkeit, Produkte auf eine einfache und objektive Art und Weise zu vergleichen.

Ziele des Nutri-Score

Der Nutri-Score verfolgt zwei Ziele: die Veränderung des Einkaufsverhaltens von Konsument/innen hin zur Wahl von ausgewogeneren Lebensmitteln und die Optimierung der Produktzusammensetzung durch die Lebensmittelindustrie.

Grundsätzlich scheinen evaluierende Kennzeichnungen auf der Vorderseite von Verpackungen die Wahl der Konsument/innen beim Einkaufen im Sinne der Gesund-



Für Genuss und Wohlbefinden.

Vertragen Sie selbst oder jemand in Ihrem Umfeld gewisse Lebensmittel nicht? Seit über 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



Für mich und dich.



Abbildung 2: Abgestufte Farbskala des Nutri-Score von A grün (= ausgewogen) bis E rot (= unausgewogen)

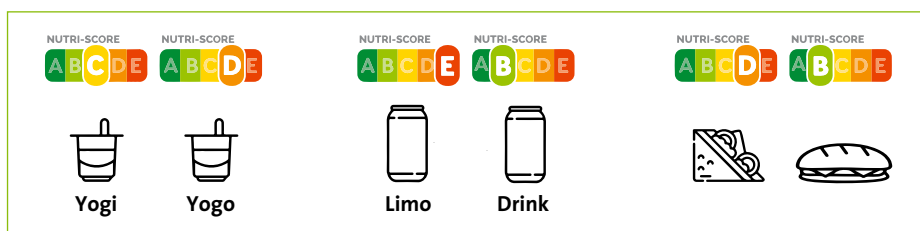


Abbildung 3: Vergleich der Nährwertqualität von vergleichbaren Lebensmitteln mittels Nutri-Score

heitsförderung positiv zu beeinflussen [24–32]. Erste Studien zeigen, dass der Nutri-Score auch Schweizer Konsument/innen die gesündere Wahl erleichtern kann und dabei besser als andere Kennzeichnungssysteme abschneidet [33–35]. Andere Studien zeigen, dass Konsument/innen, und zwar auch solche aus tieferen Einkommensschichten, mithilfe des Nutri-Score gesündere Warenkörbe zusammenstellen können [36, 37]. Zudem scheint bei Einkäufen mit dem Nutri-Score der Anteil an verarbeiteten Produkten zu sinken und jener an frischen, unverpackten Lebensmitteln zu steigen [38]. Bei ungesünderen Produkten führt der Nutri-Score zur Wahl von kleineren Portionsgrößen [39]. Diese Resultate deuten alle darauf hin, dass der Nutri-Score auf verschiedenen Ebenen zu einem gesünderen Einkaufskorb und Ernährungsverhalten führen könnte.

In Frankreich haben mehrere Unternehmen kommuniziert, dass sie wegen Nutri-Score ihre Rezepte verbessern wollen. 2019 waren es schon 900 Produkte. Sämtliche Produkte werden in der Datenbank Oqali (www.oqali.fr) registriert, um diese Veränderungen offiziell verfolgen zu können. Auch in der Schweiz haben z. B. Nestlé und Migros auf Anfrage bestätigt, dass sie ihre Produkte überprüfen und verbessern.

Internationale (Weiter-)Entwicklung

Um internationalen Firmen die Verwendung von Nutri-Score zu erleichtern und die Einführung der Kennzeichnung in den verschiedenen Ländern zu koordinieren, wurde Anfang 2021 ein länderübergreifender Lenkungsausschuss ins Leben gerufen, in dem neben Belgien, Frankreich, Spanien, Deutschland, Luxemburg und den Nieder-

landen auch die Schweiz vertreten ist. Ausserdem wurde ein internationales wissenschaftliches Gremium gegründet, welches die Weiterentwicklung der Formel prüfen soll. Die Schweiz ist sowohl im Lenkungsgremium (durch das BLV) als auch im wissenschaftlichen Gremium (durch eine unabhängige Wissenschaftlerin) vertreten.

Ob sich der Nutri-Score in Europa und der Schweiz langfristig durchsetzen kann, hängt stark von den Entwicklungen innerhalb der EU ab. Die Europäische Kommission hat angekündigt, sich bis Ende 2022 für ein harmonisiertes und obligatorisches Front-of-Pack-Kennzeichnungssystem zu entscheiden. Um der Lobby-Arbeit von Herstellern, deren Produkte durch den Nutri-Score tendenziell eher ungünstig eingestuft werden, entgegenzutreten, haben sich nun auch Wissenschaftler/innen zu Wort gemeldet und einen Appell zur europaweiten Einführung von Nutri-Score unterzeichnet. Mehrere Hundert Wissenschaftler/innen sowie 29 Organisationen, darunter Public Health Schweiz, haben den Appell bereits unterzeichnet. Weitere Informationen dazu finden Sie im Interview mit Serge Hercberg.

Das Literaturverzeichnis kann angefragt werden unter service@svde-asdd.ch.

Weiterführende Informationen	
Arbeitsgruppe «Food Labelling» der Allianz Ernährung und Gesundheit	allianzernaehrung.ch/de/arbeitsgruppen/arbeitsgruppe-food-labelling
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)	www.blv.admin.ch/nutri-score
Santé Publique France	www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score
Ministère des Solidarités et de la Santé	solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score
Nutri-Score-Blog von Prof. Serge Hercberg und seinem Team	nutriscore.blog
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE)	www.sge-ssn.ch/nutri-score
Konsumentenschutz	www.konsumentenschutz.ch/online-ratgeber/nutri-score
Fédération Romande des Consommateurs (FRC)	www.frc.ch/nutriscore
Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana (acsi)	acsi.ch/?s=nutri-score



NEU

Fresubin® PRO DRINK für Muskel- und Knochengesundheit



**Jetzt in
6 Aromen!**

**480
kcal**
2,4 kcal/ml

**28,8g
Protein**

pro 200 ml Drink

Auf die besonderen Ernährungsbedürfnisse von älteren Patient*innen abgestimmt

- Deckt den erhöhten Nährstoffbedarf bei Sarkopenie, Gebrechlichkeit oder altersbedingten muskuloskelettalen Defiziten
- 480 kcal Energie liefern die empfohlene und effektive Dosis an Energie in einer Flasche^{1,2}
- 28.8 g Milchprotein davon 2.8 g Leucin
2.5-3 g Leucin werden pro Mahlzeit empfohlen, um die Muskelproteinsynthese bei mangelernährten, älteren Personen maximal zu stimulieren³

Weitere Informationen und Rezeptideen auf:
www.fresubin.com/ch/fresubin-pro-drink



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

Le Nutri-Score: pour acheter plus sainement, en toute simplicité

Les diététicien-ne-s encouragent les compétences nutritionnelles des individus ou de groupes et participent à l'élaboration de conditions cadres favorisant la santé. Les recommandations nutritionnelles suisses représentent une base importante dans ce contexte. Le Nutri-Score est un système volontaire d'étiquetage apposé sur les emballages des aliments. C'est une aide précieuse pour comparer les produits entre eux de façon simple et rapide au moment de faire ses achats, ce qui permet d'orienter ses choix vers des aliments plus sains.



Stefan Siegenthaler, MSc
Diététicien ASDD



Esther Infanger, MNutr
Externas Sàrl



Barbara Pfenniger
Fédération romande
des consommateurs



Annette Matzke,
Dre en écotrophologie
Santé publique Suisse

Le Nutri-Score a été développé par des scientifiques en France, où on le trouve sur les emballages alimentaires depuis 2017. Depuis, d'autres pays européens ont décidé de recommander officiellement l'utilisation du Nutri-Score. Sur le plan suisse, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) soutient l'introduction du Nutri-Score depuis 2019.

Le Nutri-Score, c'est quoi?

Le Nutri-Score cherche à informer d'une manière transparente sur les produits et à faciliter la comparaison entre ceux-ci. Il permet aux consommateurs/trices de comparer l'équilibre nutritionnel des produits sans devoir déchiffrer ou comprendre la liste des ingrédients ou les déclarations nutritionnelles.

Au moyen d'une formule développée scientifiquement par l'Agence britannique

des normes alimentaires (Food Standards Agency) aujourd'hui validée universellement [1–17], le score global est calculé en retranchant la somme des points favorables à la somme des points défavorables sur la base de la composition pour 100 g ou 100 ml de produit. La teneur en fruits, en légumes, en légumineuses, en fruits à coque, en certaines huiles, en fibres alimentaires et en protéines permet de comptabiliser des points favorables. Ces éléments font indirectement référence aussi à la teneur naturelle en vitamines, en minéraux, en substances végétales secondaires ainsi qu'à la part d'acides gras non saturés. La teneur en sucres, en sel, en acides gras saturés et en énergie entre dans le calcul des points défavorables.

Le score ainsi calculé est ensuite représenté sur une échelle de cinq couleurs associées aux lettres A à E. Un A vert foncé indique ainsi une composition plus équilibrée qu'un E rouge.

Le Nutri-Score pour orienter son choix vers des produits plus sains

Les recommandations de la pyramide alimentaire suisse sont le pilier d'une alimentation saine et équilibrée. Elles sont délibérément formulées de façon générale, pour laisser à chacun-e une marge de manœuvre en fonction de ses préférences individuelles. Le Nutri-Score vient les compléter et les concrétiser, dans la mesure où il facilite le choix à faire au magasin devant un rayon de produits similaires. Par exemple, devant un rayon de produits laitiers, il permet de se décider entre les nombreux yogourts proposés. Toutefois, il n'a pas été conçu dans le but de faire un choix entre un yogourt et des lasagnes prêtes à réchauffer, par exemple. Le Nutri-Score n'est pas une recommandation nutritionnelle et il ne faut donc pas l'interpréter comme une évaluation absolue d'un aliment.

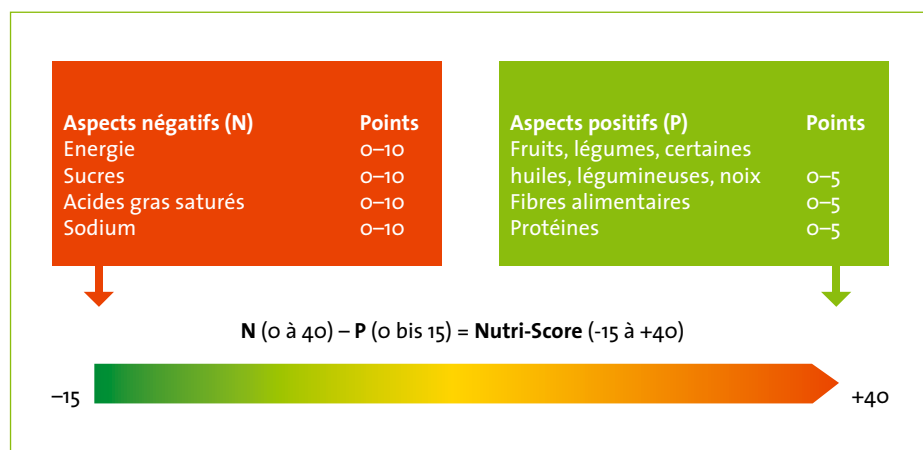


Figure 1: Calcul du Nutri-Score selon les aspects positifs et négatifs

Il s'est par ailleurs avéré que les labels tels que le Nutri-Score favorisent la concurrence au sein de l'industrie agroalimentaire. Le Nutri-Score incite en effet les fabricants à vérifier les recettes de leurs produits et à les reformuler de sorte que le score indique une composition (plus) favorable. Par exemple, ils ont une motivation pour réduire la teneur en sel et en sucres de leurs produits ou pour augmenter leur teneur en fruits ou en légumes [18–20]. Ainsi, les consommateurs/trices qui ne cherchent pas forcément à s'orienter vers des produits sains en faisant leurs courses profitent indirectement du Nutri-Score.

Le Nutri-Score est facile à comprendre

Le Nutri-Score est un système facile à comprendre que l'on appose sur les aliments transformés. Jusqu'à un certain degré, la compréhension du Nutri-Score est intuitive. Toutefois, il n'est pas totalement auto-explicatif. Il est donc particulièrement précieux que les diététicien-ne-s se familiarisent avec le Nutri-Score pour pouvoir expliquer à leur client-e-s sont utilisation, ses avantages et ses limites.

Le Nutri-Score favorise l'information des consommateurs/trices

Le droit alimentaire suisse prescrit l'étiquetage nutritionnel obligatoire au dos des emballages. De plus, la législation autorise diverses allégations nutritionnelles et de santé comme «riche en protéines», «source de fer» ou «pauvre en graisse» [21]. Or, de telles mentions valorisantes ne sont liées à aucune autre condition que celle de la présence du nutriment ou du composant mentionné dans les quantités prescrites. Par exemple, il est possible d'écrire «pauvre en graisse» sur un emballage de bonbons oursons géliifiés, bien qu'il n'existe pas de bonbons géliifiés contenant des matières grasses.

Grâce à l'étiquetage nutritionnel obligatoire, les consommateurs/trices devraient être capables d'apprécier eux-mêmes la composition des aliments et de porter un



Figure 2: Dégradé de couleurs du Nutri-Score de A vert (= plus équilibré) à E rouge (= moins équilibré)

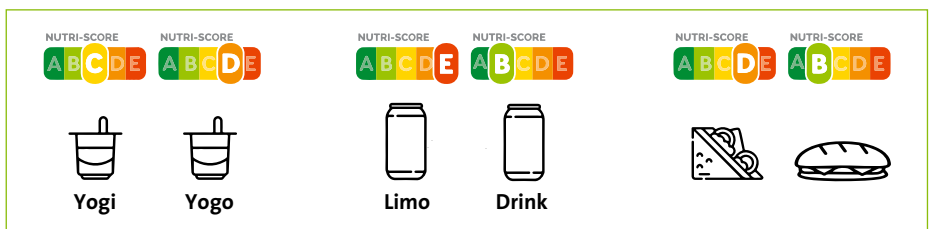


Figure 3: Comparaison de la qualité nutritionnelle d'aliments comparables au moyen du Nutri-Score

regard critique sur la réalité derrière les allégations nutritionnelles et de santé. Cette attente est-elle réaliste?

Près de 70% des consommateurs/trices de Suisse affirment se soucier de leur santé lors de leurs achats alimentaires [22]. Pourtant, une part infime de la population utilise l'étiquetage nutritionnel au dos de l'emballage comme base de décision et plus d'une personne sur deux ne comprend pas totalement les indications [23]. Le Nutri-Score offre maintenant à tout le monde la possibilité de comparer les produits de manière simple et objective.

Objectifs du Nutri-Score

Le Nutri-Score poursuit deux objectifs: changer le comportement d'achat des consommateurs/trices en orientant leur choix vers des aliments plus équilibrés et amener l'industrie alimentaire à optimiser la composition des produits.

De manière générale, les systèmes d'étiquetage évaluateurs apposés à l'avant des emballages semblent influencer positivement les décisions d'achat des consommateurs/trices dans le sens de la promotion de la santé [24–32]. Les premières études montrent que Nutri-Score peut aussi aider les consommateurs/trices suisses à

s'orienter vers des choix plus sains et ainsi, il se démarque mieux que d'autres systèmes d'étiquetage nutritionnel [33–35]. D'autres études révèlent que les consommateurs/trices, aussi ceux/celles de classes de revenu inférieures, peuvent remplir leur panier d'achats avec des aliments plus sains grâce au Nutri-Score [36, 37]. De plus, lors des achats effectués sur la base du Nutri-Score, il semblerait que la part de produits transformés diminue et que celle d'aliments frais non emballés augmente [38]. Et si des produits malsains sont choisis, ils le sont néanmoins dans des portions plus petites grâce au Nutri-Score [39]. Tous ces résultats indiquent que le Nutri-Score pourrait influencer positivement le comportement d'achat et améliorer la qualité nutritionnelle du panier alimentaire.

En France, plusieurs entreprises ont communiqué leur souhait d'améliorer leurs recettes à cause du Nutri-Score, ou plutôt grâce à lui! En 2019, la composition de 900 produits a ainsi déjà été revue. Tous les produits sont enregistrés dans la base de données Oqali (www.oqali.fr), grâce à laquelle ces modifications ont une traçabilité officielle. En Suisse aussi, Nestlé et Migros ont par exemple répondu affirmativement quand on leur a demandé si elles vérifient et améliorent les recettes de leurs produits.

Développement international

Pour faciliter l'utilisation du Nutri-Score par les entreprises supranationales et coordonner son introduction dans les différents pays, un comité de pilotage transnational a été mis sur pied début 2021. La Belgique, la France, l'Espagne, l'Allemagne, le Luxembourg et les Pays-Bas, mais aussi la Suisse, sont représentés dans cet organe. Un comité scientifique international a également été créé, dont le rôle est de contrôler l'optimisation de la formule. La Suisse est à la fois représentée au sein du comité de pilotage (par l'OSAV) et du comité scientifique (par une experte indépendante).

Le Nutri-Score réussira-t-il à s'imposer durablement en Europe et en Suisse? La réponse dépend fortement de la manière dont la situation évoluera à l'intérieur de l'UE. La Commission européenne a annoncé qu'elle opérerait d'ici fin 2022 pour un système d'étiquetage harmonisé et obligatoire à l'avant des emballages. Pour s'opposer aux activités de lobbying des fabricants dont les produits sont plutôt mal classés par le Nutri-Score, des scienti-

Informations complémentaires	
Groupe de travail «Food Labelling» de l'Alliance Alimentation et Santé	allianzernaehrung.ch/fr/arbeitsgruppen/food-labelling/
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)	www.blv.admin.ch/nutri-score-fr
Santé Publique France	www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score
Ministère des Solidarités et de la Santé	solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score
Blog sur le Nutri-Score du Pr Serge Hercberg et de son équipe	nutriscore.blog
Société Suisse de Nutrition (SSN)	www.sge-ssn.ch/fr/le-nutri-score/
Fédération Romande des Consommateurs (FRC)	www.frc.ch/nutriscore
Protection des consommateurs	www.konsumentenschutz.ch/online-ratgeber/nutri-score (en allemand uniquement)
Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana (acsi)	acsi.ch/?s=nutri-score

fiques ont maintenant pris la parole et lancé un appel en faveur de l'introduction du Nutri-Score au niveau européen. Plusieurs centaines de scientifiques ainsi que 29 organisations, au nombre desquelles Santé publique Suisse, ont déjà

signé cet appel. Lisez l'interview avec Serge Hercberg pour en apprendre davantage à ce sujet.

La bibliographie peut être demandée à service@svde-asdd.ch.

Bienvenue à Lyon!

En 2022, pour fêter ses 60 ans, les «Journées d'Études» de l'AFDN cèdent la place aux premières JED – Journées Européennes francophones des Diététicien·nes, du **27 au 29 octobre 2022** au Centre de Congrès de Lyon.

Ces journées inédites sont organisées en collaboration avec:

- l'Association nationale des diététiciens du Luxembourg – ANDL
- l'Association suisse des diététicien·ne·s – ASDD
- l'Union professionnelle des diététiciens de langue française (Belgique) – UPDLF Les diététicien.ne.s

Au programme: conférences plénières, sessions thématiques, tables rondes, communications orales et posters.

Retrouvez toutes les thématiques sur www.afdn.org > Les Journées d'Études

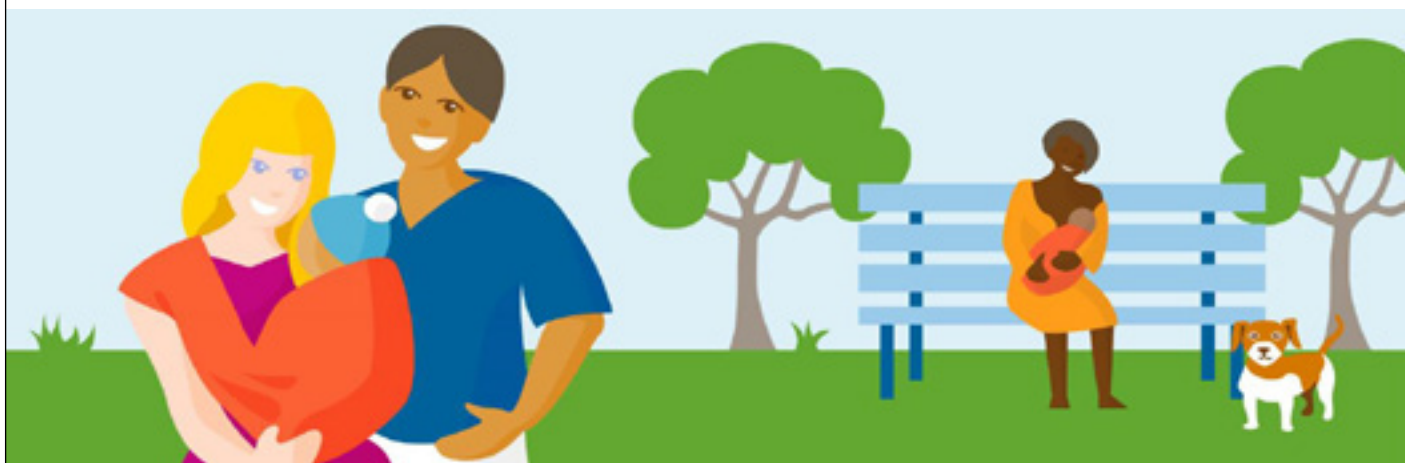
Venez partager, apprendre et échanger avec des diététicien·nes et autres expert·es de la nutrition!



EN ADOPTANT LE NUTRI-SCORE, NESTLÉ AIDE LES CONSOMMATEURS À FAIRE LES BONS CHOIX ALIMENTAIRES.

Nous avons tous envie de savoir ce qui se trouve dans nos aliments et boissons. N'hésitez pas à consulter les informations détaillées sur les ingrédients qui figurent à l'arrière de chaque produit Nestlé.

De plus, Nestlé en Suisse s'est engagé à continuellement améliorer le profil nutritionnel de ses produits et à informer les consommateurs de la manière la plus claire et transparente possible afin de les aider à faire les bons choix alimentaires. L'introduction volontaire du Nutri-Score comme système d'étiquetage nutritionnel s'inscrit parfaitement dans cette démarche.



Si vous avez des questions, vous pouvez nous contacter
ici : <https://www.nestle.ch/fr/info>



Nestlé

Good food, Good life

Nutri-Score: la scelta facile di cibi più salutari

Le dietiste e i dietisti rafforzano le competenze nutrizionali di singole persone o di gruppi e contribuiscono a definire condizioni quadro per la promozione della salute. Per questo loro compito un aiuto importante viene offerto dalle raccomandazioni nutrizionali svizzere. Il Nutri-Score è un sistema volontario di etichettatura per gli alimenti confezionati. È uno strumento prezioso che consente di confrontare rapidamente e con grande facilità i prodotti al momento dell'acquisto e di fare così scelte più salutari.



Stefan Siegenthaler, MSc
Dietista ASDD



Esther Infanger, MNutr
Externas S.r.l.



Barbara Pfenniger
Fédération romande
des consommateurs



**Annette Matzke,
Dr. oec. troph.**
Salute pubblica svizzera

Il Nutri-Score è stato sviluppato da scienziati francesi ed è stato adottato in Francia per i cibi confezionati dal 2017. In seguito, altri Paesi europei hanno dichiarato di voler sostenere ufficialmente questo sistema. In Svizzera il Nutri-Score gode del sostegno dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) dal 2019.

Cos'è il Nutri-Score?

Il Nutri-Score è garanzia di trasparenza e consente alle consumatrici e ai consumatori di confrontare i prodotti e valutare quanto la loro composizione sia equilibrata, senza dover per forza decifrare o comprendere l'elenco degli ingredienti o la dichiarazione del valore nutritivo.

Attraverso una formula sviluppata per la Food Standard Agency britannica su base scientifica e interamente validata [1-17] vengono considerati gli elementi positivi e negativi che compongono un alimento per 100 g

o 100 ml di prodotto. Tra gli elementi positivi rientrano il contenuto di frutta, verdura, leguminose, frutta oleaginosa, determinati oli, fibre alimentari e proteine, che indirettamente corrispondono all'apporto di vitamine, minerali, sostanze vegetali secondarie e acidi grassi insaturi. Tra gli elementi negativi figurano il contenuto di zuccheri, sale, acidi grassi saturi ed energia.

Il punteggio ottenuto viene poi rappresentato su una scala di 5 colori associati alle lettere dalla A alla E, dove il verde indica una composizione equilibrata e il rosso una composizione sbilanciata.

Scelte più salutari con il Nutri-Score

Alla base di un'alimentazione salutare ed equilibrata vi sono le raccomandazioni della piramide alimentare svizzera, le quali sono formulate consapevolmente in maniera generalizzata per lasciare un certo margine alle preferenze individuali. Il Nutri-Score integra e concretizza le raccomandazioni, semplificando la scelta tra prodotti analoghi davanti agli scaffali dei negozi. Torna utile, ad esempio, per decidere tra numerosi yogurt di fronte allo scomparto dei latticini, non è pensato invece per scegliere tra uno yogurt e una confezione di lasagne pronte. Il Nutri-Score non è una raccomandazione nutrizionale e non va interpretato come una valutazione assoluta di un alimento.

Si è riscontrato inoltre che etichette come quella del Nutri-Score stimolano la competitività tra i produttori, i quali si sentono incentivati a verificare le ricette dei loro prodotti e a riformularle in modo che il punteggio indichi una composizione (più) equilibrata. I produttori sono motivati ad es. a ridurre il contenuto di sale e di zuccheri negli alimenti o ad aumentare la quantità di frutta o verdura [18-20]. Il Nutri-Score va quindi indirettamente a beneficio anche delle consumatrici e dei consumatori che aspirano in modo non consapevole a fare scelte salutari quando fanno la spesa.

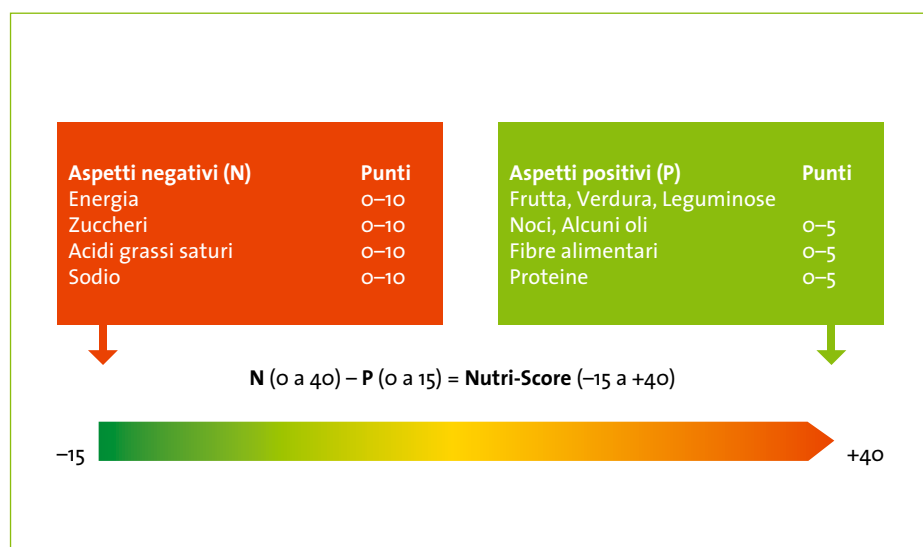


Illustrazione 1: calcolo del Nutri-Score sulla base di aspetti positivi e negativi

Il Nutri-Score è di facile comprensione

Il Nutri-Score è un sistema di caratterizzazione degli alimenti trasformati di facile comprensione. Pur essendo in un certo qual modo anche intuitivo, non è poi così del tutto autoesplicativo. È quindi importante che le dietiste e i dietisti lo studino approfonditamente per poterne spiegare alle clienti e ai clienti l'impiego, l'utilità e i limiti.

Il Nutri-Score favorisce l'informazione ai consumatori

Il diritto svizzero sulle derrate alimentari prescrive obbligatoriamente la caratterizzazione del valore nutritivo sul retro degli imballaggi. Il legislatore consente inoltre di aggiungere indicazioni nutrizionali o sulla salute, come ad es. «ricco di proteine», «ad alto contenuto di ferro» o «a basso contenuto di grassi» [21]. Queste indicazioni non sono legate ad altre condizioni, se non che il nutriente o l'ingrediente indicato debba essere presente nelle quantità prescritte. Ad es. un orsetto gommoso può essere pubblicizzato come a basso contenuto di grassi, sebbene in generale non esistano prodotti simili ricchi di grassi.

La caratterizzazione obbligatoria del valore nutritivo è pensata per consentire alle consumatrici e ai consumatori di valutare in prima persona la composizione degli alimenti e analizzare con occhio critico le indicazioni nutrizionali e riferite alla salute. È un'aspettativa realistica?

Circa il 70% delle consumatrici e dei consumatori svizzeri afferma di prestare attenzione all'aspetto della salute mentre fa la spesa [22]. Tuttavia, solo una minima parte della popolazione per decidere cosa acquistare si basa sulla caratterizzazione del valore nutritivo riportata sul retro della confezione e più della metà non comprende del tutto le indicazioni [23]. Con il Nutri-Score tutti hanno ora la possibilità di confrontare i prodotti in modo semplice e oggettivo.

Finalità del Nutri-Score

Il Nutri-Score persegue due finalità: modificare le abitudini di acquisto delle consu-



Illustrazione 2: scala cromatica a più livelli del Nutri-Score da A su sfondo verde (= equilibrato) a E su sfondo rosso (= sbilanciato)

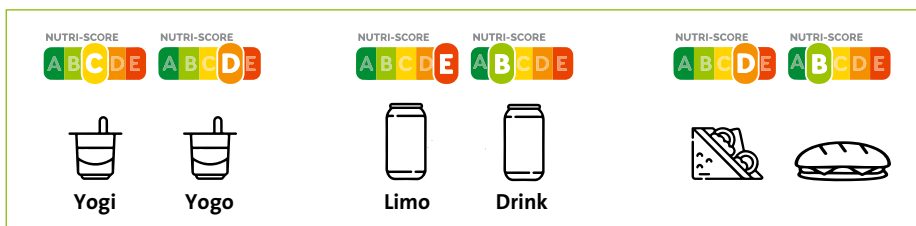


Illustrazione 3: confronto della qualità nutrizionale di alimenti comparabili tramite il Nutri-Score

matrici e dei consumatori affinché scelgano alimenti più equilibrati e incentivare l'industria alimentare a alimentare ottimizzare la composizione dei prodotti.

In genere, le caratterizzazioni valutative riportate sulla parte anteriore delle confezioni sembrano influenzare positivamente le scelte di acquisto durante la spesa nell'ottica della promozione della salute [24–32]. Dai primi studi emerge che il Nutri-Score semplifica anche alle consumatrici e ai consumatori svizzeri la scelta di alimenti più sani e si dimostra quindi più efficace di altri sistemi di caratterizzazione [33–35]. Altri studi evidenziano che le persone, comprese quelle con livelli di reddito più bassi, con l'aiuto del Nutri-Score riescono a riempire i carrelli della spesa con cibi più salutari [36, 37]. Inoltre, sembra che chi fa la spesa prestando attenzione al Nutri-Score acquisti meno prodotti trasformati e più alimenti freschi non confezionati [38]. Nel caso dei prodotti meno salutari, il Nutri-Score induce le persone a scegliere porzioni più piccole [39]. Da questi risultati si evince chiaramente che grazie al Nutri-Score le consumatrici e i consumatori, a diversi livelli, potrebbero avere carrelli della spesa e abitudini di acquisto più salutari.

In Francia più imprese hanno dichiarato di volere migliorare le ricette dei loro prodotti

in seguito all'introduzione del Nutri-Score. Nel 2019 gli alimenti interessati erano già 900. Tutti i prodotti vengono registrati nella banca dati Oqali (www.oqali.fr) per poter seguire ufficialmente l'evoluzione di questi cambiamenti. Anche in Svizzera, Nestlé e Migros hanno confermato, dietro richiesta, l'intenzione di verificare e migliorare i loro prodotti.

Come evolverà la situazione a livello internazionale?

Per facilitare alle aziende internazionali l'utilizzo del Nutri-Score e coordinare l'introduzione del sistema di caratterizzazione nei vari Paesi, all'inizio del 2021 è stato istituito un comitato direttivo transnazionale in cui, oltre a Belgio, Francia, Spagna, Germania, Lussemburgo e Paesi Bassi, è rappresentata anche la Svizzera. È stato inoltre creato un comitato scientifico internazionale incaricato di controllare l'ulteriore sviluppo della formula. La Svizzera è presente sia nel comitato direttivo (tramite l'USAV) sia in quello scientifico (tramite una scienziata indipendente).

Se il Nutri-Score prenderà piede in Europa e in Svizzera, dipenderà fortemente dagli sviluppi che si avranno all'interno dell'UE. La Commissione europea ha annunciato di voler introdurre entro la fine del 2022 un siste-

ma di etichettatura front-of-pack armonizzato e obbligatorio. Per contrastare l'attività di lobbying dei produttori i cui prodotti ottengono una classificazione piuttosto sfavorevole a causa del Nutri-Score, si sono ora pronunciati sulla questione anche alcuni ricercatori, sottoscrivendo un appello a favore dell'introduzione del Nutri-Score in tutta Europa. L'appello è già stato firmato da diverse centinaia di rappresentanti della comunità scientifica nonché da 29 organizzazioni, tra cui Salute Pubblica Svizzera. Ulteriori informazioni sono disponibili nell'intervista a Serge Hercberg.

La bibliografia può essere richiesta a service@svde-asdd.ch.

Ulteriori informazioni	
Gruppo di lavoro «Food Labelling» dell'Alleanza alimentazione e salute	allianzernaehrung.ch/de/arbeitsgruppen/food-labelling/
Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV)	www.blv.admin.ch/nutri-score-it
Santé Publique France	www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score
Ministère des Solidarités et de la Santé	solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score
Blog Nutri-Score a cura del Prof. Serge Hercberg e del suo team	nutriscore.blog
Società Svizzera di Nutrizione (SSN)	www.sge-ssn.ch/it/il-nutri-score/
Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana (acsi)	acsi.ch/?s=nutri-score
Fédération Romande des Consommateurs (FRC)	www.frc.ch/nutriscore
Protezione dei consumatori	www.konsumentenschutz.ch/online-ratgeber/nutri-score

Schon reserviert? | Déjà réservé? | Già riservato?

Der nächste Internationale Tag der Ernährungsberater/innen findet am **8. März 2023** statt.

La prochaine Journée internationale des diététicien-ne-s aura lieu le **8 mars 2023**.

La prossima Giornata internazionale delle-dei Dietiste-i avrà luogo il **8 marzo 2023**.



SVDE ASDD

Einfach sicher kommunizieren – auch mit Klientinnen und Patienten

Wussten Sie, dass Sie mit Ihrem HIN Abo auch verschlüsselte E-Mails an Empfänger ohne HIN Anschluss verschicken können? So können Sie beispielsweise Rechnungskopien einfach elektronisch an Patienten versenden.

Als ErnährungsberaterIn stehen für Sie Ihre Klientinnen und Patienten an erster Stelle. Administrative Aufgaben sollen hingegen möglichst wenig Zeit in Anspruch nehmen. Dennoch müssen sensible Patientendaten von Gesetzes wegen aktiv geschützt werden, auch im digitalen Raum.

Dies muss im Arbeitsalltag keinesfalls mit Mehraufwand verbunden sein: HIN bietet einfache Lösungen für die sichere Kommunikation und Zusammenarbeit im Gesundheitswesen. Damit Datenschutz für Sie so einfach wie möglich wird und Sie sich ganz auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren können.



«Ein sorgsamer Umgang mit den sensiblen Daten meiner PatientInnen ist für mich essentiell. Die Wahl einer Datenschutzlösung setzt Vertrauen in die entsprechende Firma voraus. Entscheidend waren für mich die Seriosität von HIN und die Empfehlung des SVDE.»

I. Hürlimann-Grütter,
Inhaberin der ernährungspsychologischen
Praxis «unbeschwert» in Thun

Rechnungskopien sicher an Klienten und Patientinnen versenden

Aufgrund der Massnahmen zur Kostendämpfung im Rahmen der KVG-Änderungen sind Gesundheitsfachpersonen seit Januar 2022 verpflichtet, ihren Patienten und Klientinnen unaufgefordert eine Rechnungskopie zu schicken. Mit HIN Mail können Sie dies bequem per E-Mail erledigen. So sparen Sie Zeit, Aufwand und Versandkosten.



HIN ist im Schweizer Gesundheits- und Sozialwesen seit 1996 der Standard für datenschutzkonforme Kommunikation. Zusammen mit dem Schweizerischen Verband der Ernährungsberater/innen SVDE hat HIN das HIN Diets Abo entwickelt – exklusiv für Sie als Mitglied.

Jetzt anschliessen!

Weitere Informationen und Bestellung: www.hin.ch/diets

Nutri-Score: Bilanz und Perspektiven von Serge Hercberg

Prof. Serge Hercberg hat das Forschungsteam, welches den Nutri-Score entworfen hat, geleitet. Jetzt, vier Jahre nach der Einführung in Frankreich, liefert er uns Einblicke und Analysen.



Serge Hercberg
Emeritierter Professor für
Ernährungswissenschaften
an der Universität Sorbonne
Paris-Nord.

Kann wissenschaftlich belegt werden, dass der Nutri-Score gesundheitliche Vorteile bringt?

Rund 50 Studien aus mehreren Ländern haben gezeigt, dass der Nutri-Score für die Gesundheit der Bevölkerung von Interesse ist. Einige Studien haben bewiesen, dass Menschen, die vorwiegend Lebensmittel mit einer guten Nutri-Score-Gesamtbewertung essen, insgesamt einen günstigeren Nährstoffhaushalt aufweisen. Der mittels Bluttest ermittelte Mineral- und Vitaminspiegel fällt höher aus. Andere grosse Kohortenstudien haben in Zusammenhang mit dem Nutri-Score ein geringeres Risiko für Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Adipositas, Diabetes etc. aufgezeigt.

Welche Auswirkungen sehen Sie nach vier Jahren Anwendung in Frankreich?

90% der Konsument/innen befürworten den Nutri-Score und würden ihn gerne verpflichtend eingeführt sehen. Im vergangenen Jahr gaben 57% der Konsument/innen an, dass sich dank des Nutri-Score mindestens eine ihrer Einkaufsgewohnheiten geändert hat. Einige Supermärkte verfügen über Statistiken; diese zeigen auf, dass der Verkauf von Produkten mit den Nutri-

Scores A und B steigt, während der Verkauf von Produkten mit den Nutri-Scores D und E zurückgeht. Diese Daten deuten darauf hin, dass der Nutri-Score richtig verstanden und genutzt wird. Darüber hinaus zeigen die Informationen der Hersteller, dass sie die Rezepte überarbeitet haben, indem sie bessere Zutaten wählen. Dabei haben sie ausserdem gewisse Zusatzstoffe entfernt. Dies ist ein eindeutiger Gewinn.

Welche Rolle können die Gesundheits- und Ernährungsfachpersonen einnehmen?

Der Nutri-Score ist ein grafisches Hilfsmittel, das die Zusammensetzung von Lebensmitteln auf einfache Weise auf deren Verpackung wiedergibt. Er ist besonders nützlich, um ähnliche Lebensmittel zu vergleichen, und dient als Ergänzung zu den allgemeinen Ernährungsratschlägen und den Empfehlungen des Gesundheitswesens. Besonders für Gesundheitsfachpersonen kann der Nutri-Score in individuellen Betreuungsstrategien als Werkzeug von Nutzen sein, insbesondere indem die richtige Anwendung erklärt und er als Unterstützung in der persönlichen Beratung verwendet wird. Die Rolle der Fachpersonen ist auch wertvoll, wenn es darum geht, die Politik vom Nutzen des Nutri-Score für das Gesundheitssystem zu überzeugen.

Was sind die nächsten Schritte?

Bereits bei der Einführung des Nutri-Score wurde vorgeschlagen, diesen alle drei Jahre neu zu bewerten, um den wissenschaftlichen Fortschritten und den

Entwicklungen der öffentlichen Gesundheit Rechnung zu tragen. Daran arbeiten im Rahmen des länderübergreifenden Nutri-Score-Lenkungsausschusses Wissenschaftler/innen ohne Interessenbindungen aus den sieben Nutzerstaaten, darunter auch der Schweiz. Ihre Entscheidungen zur Verbesserung des Nutri-Score werden auf wissenschaftlicher Grundlage getroffen und der Druck von Wirtschaftslobbys oder Staaten dabei erfolgreich ausgeklammert.

Ausserdem werden ein Bericht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) [1] über Nährwertprofile und ein weiterer Bericht des Joint Research Center der Europäischen Kommission erwartet. Diese Dokumente und eine öffentliche Befragung werden die notwendigen Grundlagen für die Abstimmung der EU-Parlamentarier/innen über das offizielle EU-Label liefern. Es ist zu hoffen, dass sie den Lobbys nicht klein begeben, die mit der Unterstützung Italiens ein einfarbiges und schwer verständliches Logo (Nutrinform) forcieren, abgeleitet vom GDA-System, das in den 2000er-Jahren von der Industrie eingeführt wurde. Und wir hoffen, dass sie den Nutri-Score nicht verfremden werden...

*Das Gespräch führte Barbara Pfenniger,
Fédération romande des consommateurs
(Westschweizer Konsumentenverband)*

[1] Der Bericht der EFSA ist zwischenzeitlich erschienen unter www.efsa.europa.eu/en/news/nutrient-profiling-scientific-advice-eu-farm-fork-initiative



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](https://www.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](https://www.swissmilk.ch/nutrition)

Nutri-Score: bilan et perspectives par Serge Hercberg

Pr. Serge Hercberg a dirigé l'équipe de recherche qui a conçu le Nutri-Score. Il nous livre regard et analyses après quatre années d'utilisation en France.



Serge Hercberg
Professeur émérite
de nutrition à l'Université
Sorbonne Paris-Nord

Peut-on fonder scientifiquement que le Nutri-Score apporte des bénéfices à la santé?

Une cinquantaine d'études réalisées dans plusieurs pays ont montré que le Nutri-Score répond à un intérêt en termes de santé publique. Certaines études ont montré que les personnes qui mangent des aliments mieux classés par le score qui sous-tend le Nutri-Score disposent globalement d'apports nutritionnels plus favorables. Leur statut minéral et vitaminique, mesuré par prélèvement biologique, est meilleur. D'autres études sur de vastes cohortes ont montré un lien avec un risque moindre de développer un cancer, une maladie cardiovasculaire, une obésité, un diabète...

Après quatre années d'utilisation en France, quels effets observez-vous?

Le Nutri-Score est plébiscité par 90 % des consommateurs qui souhaiteraient qu'il devienne obligatoire. L'année dernière, 57 % des consommateurs disaient avoir changé au moins une habitude d'achat grâce au Nutri-Score. Les statistiques disponibles dans certains supermarchés voient les ven-

tes des produits aux scores A et B augmenter et celles des D et E fléchir. Ces données suggèrent que le Nutri-Score est bien compris et bien utilisé par les consommateurs. Par ailleurs, les informations fournies par les industriels montrent que certains ont reformulé leurs recettes en améliorant le choix des ingrédients. Ils en ont aussi profité pour retirer certains additifs. C'est un gain indéniable.

Quel rôle les professionnels de la santé et de la nutrition peuvent-ils jouer?

Le Nutri-Score est un outil visuel qui permet de traduire de façon simple la composition nutritionnelle qui figure sur l'emballage des aliments. Il est particulièrement utile pour comparer des aliments similaires. Il s'agit d'un complément aux conseils nutritionnels généraux et aux recommandations de santé publique. C'est un outil qui peut être particulièrement utile pour les professionnels de santé qui peuvent s'en servir dans leurs stratégies de prise en charge individuelle, notamment en rappelant comment bien l'utiliser et en appui de leurs conseils personnalisés. Leur soutien est également précieux pour convaincre les politiques de l'intérêt du Nutri-Score en termes de santé publique.

Quelles sont les prochaines échéances?

Dès le lancement du Nutri-Score, il a été proposé de le réévaluer tous les trois ans

en fonction des progrès scientifiques et de l'évolution de la santé publique. Des scientifiques sans liens d'intérêts, issus des sept pays utilisateurs, dont la Suisse, sont en train d'y travailler dans le cadre de la gouvernance transnationale du Nutri-Score. Leurs décisions pour améliorer Nutri-Score seront basées sur la science, sans céder aux pressions des lobbys économiques ou des États.

On attend également un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) [1] sur les profils nutritionnels et un autre du Joint Research Center de la Commission européenne. Ces documents et une consultation publique fourniront les éléments nécessaires au vote des parlementaires européens sur le label officiel de l'Union. Il est à espérer qu'ils ne céderont pas aux lobbys qui poussent, avec le soutien de l'Italie, un logo monochrome et difficilement compréhensible (Nutrinform) dérivé du système GDA, mis en place dans les années 2000 par les industriels. Et on espère qu'ils ne dénatureront pas le Nutri-Score...

*Propos recueillis par Barbara Pfenniger,
Fédération romande des consommateurs*

[1] Le rapport de l'EFSA a été publié entre-temps à l'adresse www.efsa.europa.eu/en/news/nutrient-profiling-scientific-advice-eu-farm-fork-initiative

Nutri-Score: bilancio e prospettive, di Serge Hercberg

Pr. Serge Hercberg ha diretto il team di ricerca che ha ideato il sistema Nutri-Score. In questa intervista ci offre le sue analisi e valutazioni dopo quattro anni di utilizzo in Francia.



Serge Hercberg
Professore emerito di
nutrizione presso l'Università
Sorbonne Paris-Nord

È scientificamente provato che il sistema Nutri-Score apporta benefici alla salute?

Una cinquantina di studi condotti in diversi Paesi ha dimostrato che Nutri-Score risponde a un interesse dettato da esigenze di salute pubblica. Alcuni studi hanno evidenziato un apporto nutrizionale complessivamente più favorevole nelle persone che consumano alimenti con un punteggio alto secondo il sistema Nutri-Score. Il loro bilancio minerale e vitaminico, misurato mediante prelievo biologico, è migliore. Altri studi su ampie coorti hanno mostrato una correlazione con una diminuzione del rischio di sviluppare malattie oncologiche o cardiovascolari, obesità, diabete, ecc.

Dopo quattro anni di utilizzo in Francia, quali effetti osserva?

Il Nutri-Score è apprezzatissimo dal 90% dei consumatori che si augurano che diventi obbligatorio. Lo scorso anno, il 57% di consumatori ha dichiarato di avere cambiato almeno una delle proprie abitudini di acquisto grazie al Nutri-Score. Dalle statistiche disponibili in alcuni supermercati

emerge un aumento delle vendite dei prodotti contrassegnati con le lettere A e B e una diminuzione di quelli contrassegnati con le lettere D ed E. Questi dati indicano che il Nutri-Score è ben compreso e ampiamente utilizzato dai consumatori. D'altro canto, le informazioni fornite dai produttori dimostrano che alcuni di loro hanno riformulato le loro ricette migliorando la scelta degli ingredienti e arrivando anche a eliminare alcuni additivi. E questo è un vantaggio innegabile.

Quale ruolo possono ricoprire i professionisti della salute e della nutrizione?

Il Nutri-Score è uno strumento che permette di rappresentare visivamente in modo semplice la composizione nutrizionale che figura sulle confezioni degli alimenti. È particolarmente utile per confrontare alimenti simili e integrare i consigli nutrizionali di carattere generale e le raccomandazioni in materia di salute pubblica. È uno strumento di grande utilità per i professionisti della salute, che possono servirsene nelle loro strategie di presa a carico individuale, spiegando come utilizzarlo correttamente e integrandolo alla loro consulenza personalizzata. Il loro appoggio è prezioso anche per convincere la politica dell'interesse che il Nutri-Score riveste in termini di salute pubblica.

Quali sono le prossime scadenze?

Dopo il lancio del Nutri-Score, è stato proposto di rivalutare il sistema ogni tre

anni in funzione dei progressi scientifici e dell'evoluzione della salute pubblica. Un gruppo di scienziati senza conflitti d'interesse provenienti dai sette Paesi che utilizzano il sistema, tra cui la Svizzera, è al lavoro per definire il quadro della governance transnazionale del Nutri-Score. Le loro decisioni per migliorare il Nutri-Score saranno fondate su basi scientifiche, senza cedere alle pressioni delle lobby economiche o degli Stati.

Sono attesi anche un rapporto dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) [1] sui profili nutrizionali e un altro rapporto del Joint Research Center della Commissione europea. Questi documenti e una consultazione pubblica forniranno i presupposti necessari per il voto del Parlamento europeo sul sistema di caratterizzazione ufficiale dell'UE. Ci auguriamo che non cedano alle lobby che, con il sostegno dell'Italia, premono per un logo monocromatico e di difficile comprensione (Nutriform Battery) derivato dal sistema GDA e istituito negli anni 2000 dai produttori. E ci auguriamo anche che non snaturino il Nutri-Score...

*Intervista a cura di Barbara Pfenniger,
Federazione romanda dei consumatori*

[1] Il rapporto dell'EFSA è stato pubblicato su www.efsa.europa.eu/en/news/nutrient-profiling-scientific-advice-eu-farm-fork-initiative

Häufig gestellte Fragen zum Nutri-Score



Barbara Pfenniger
Fédération romande
des consommateurs



Annette Matzke,
Dr. oec. troph.
Public Health Schweiz



Esther Infanger, MNutr
Externas GmbH

Was ist das Ziel des Nutri-Score?

Der Nutri-Score kann helfen, gesund bzw. gesünder einzukaufen. Er ist ein Hilfsmittel dafür, die Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide beim Kauf von verarbeiteten Produkten umzusetzen.

In welchen Situationen ist der Nutri-Score nützlich?

Der Nutri-Score ist nützlich beim Einkauf von verarbeiteten Produkten. Er hilft dabei, Produkte innerhalb einer Kategorie miteinander zu vergleichen, zum Beispiel vor dem Regal mit einer grossen Anzahl von verschiedenen Müesliriegeln, die auch von verschiedenen Marken stammen können. Oder er hilft, sich zwischen Lebensmitteln zu entscheiden, die zum selben Zweck gegessen werden können, wie etwa ein Fruchtjoghurt, ein Flan oder eine Creme zum Dessert.

Wer vergibt den Nutri-Score?

Die Hoheit über den Nutri-Score haben die Gesundheits- und Ernährungsbehörden. Für die Schweiz ist es das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und in Frankreich, dem Ursprungsland, ist es die Agence nationale Santé publique France. Die Behörden aller Länder, die den Nutri-Score unterstützen, koordinieren sich in einem gemeinsamen Lenkungsausschuss.

Ist der Nutri-Score seriös?

Die Formel hinter dem Nutri-Score wurde ursprünglich von Wissenschaftlern in England entwickelt. Eine Gruppe von Gesundheits- und Ernährungsfachleuten unter der Führung von Professor Serge Hercberg (EREN, Paris) hat daraus den Nutri-Score abgeleitet und die Formel weiterentwickelt und validiert. Die Wissenschaftler/innen arbeiten unabhängig von der Wirtschaft. Der Nutri-Score ist daher frei von wirtschaftlichen Interessen.

Kann ein Lebensmittelproduzent entscheiden, den Nutri-Score nur auf seine ausgewogeneren Produkte zu setzen?

Nein. Er muss alle Produkte der Marken, die er registriert, mit dem Nutri-Score kennzeichnen. Also z.B. alle Produkte der Marke Anna's Best oder Maggi. Für die Anpassung der Verpackungen erhält das Unternehmen eine Frist von 24 Monaten.

Zeigt der Nutri-Score, was gegessen werden darf oder sollte?

Nein, der Nutri-Score ist keine Ernährungsempfehlung, sondern eine Hilfe für eine gesündere Wahl im Geschäft. Der Nutri-Score ermöglicht die Vergleichbarkeit von Produkten innerhalb einer Produktkategorie. Er visualisiert die Zusammensetzung und schafft so Transparenz.

Bedeutet Grün gesund und dass von diesem Produkt viel und oft gegessen werden soll?

Nein. Grün bedeutet lediglich, dass dieses Produkt aus gesundheitlicher Sicht besser abschneidet als ein «gelbes» oder «rotes» in derselben Lebensmittelkategorie. Der Nutri-Score sagt nichts darüber aus, ob, wie oft oder in welchen Mengen ein Lebensmittel verzehrt werden soll.

Sind rote Lebensmittel in einer gesunden und ausgewogenen Ernährung verboten?

Nein. Rot bedeutet, dass dieses Produkt aus gesundheitlicher Sicht nicht so gut wie ein vergleichbares «gelbes» oder «grünes» abschneidet. Die Empfehlungen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung

werden in der Schweiz durch die Schweizer Lebensmittelpyramide dargestellt. Diese verbietet grundsätzlich keine Lebensmittel.

Wie kann ein Produkt rot sein, obwohl es als fettarm gelobt wird?

Produkte können als fettarm ausgelobt werden, auch wenn es gar keine fetthaltigen Alternativen gibt, wie z.B. bei Gummibärchen oder Lollipops. Da der Nutri-Score jedoch nicht nur den Fettgehalt, sondern auch immer den Gehalt an Zucker, Salz und weiteren Nähr- und Inhaltsstoffen berücksichtigt, kann der Score je nach Produkt trotzdem orange oder rot ausfallen.

Wie kann der Nutri-Score sinnvoll sein, wenn Tiefkühl-Frites einen grünen Score erhalten können?

Der Nutri-Score ermöglicht es, Produkte beim Einkauf zu vergleichen, was schon eine grosse Hilfe ist. Im Falle der Frites werden meistens ungesalzene und noch kaum frittierte Kartoffelstücke verkauft. Sie können verglichen werden mit anderen tiefgefrorenen Kartoffelprodukten, die salziger oder fettiger sein können. Wie sie dann zu Hause zubereitet (im Ofen oder der Fritteuse) und gesalzen werden, liegt in der Hand der Konsumierenden. Hierzu können in einer Ernährungsberatung wertvolle Tipps gegeben werden.

Wie kann der Nutri-Score hilfreich sein, wenn ein Light-Getränk grün und das Olivenöl gelb gekennzeichnet wird? Ein natürliches Olivenöl ist doch gesünder als ein künstlich gesüsstes Getränk?

Der Nutri-Score ist dafür konzipiert, beim Kauf ähnliche Produkte miteinander zu vergleichen. Das heisst, ein Getränk mit anderen Getränken beziehungsweise ein Öl mit anderen Ölen und Fetten zu vergleichen. Ein Vergleich zwischen einem Getränk und einem Öl macht keinen Sinn.

Berücksichtigt der Nutri-Score den Verarbeitungsgrad von Produkten?

Der Nutri-Score bewertet die Zusammensetzung des Produktes und nicht den Ver-

arbeitungsgrad. Die meisten ultraverarbeiteten Produkte in Frankreich entsprechen allerdings einem C, D oder E, weil ihr Zucker- oder Salzgehalt zu hoch oder ihr Nahrungsfasergehalt zu niedrig ist (1).

Werden auch Zusatzstoffe oder eventuelle Pestizidrückstände im Lebensmittel im Nutri-Score berücksichtigt?

Zusatzstoffe und Pestizidrückstände werden im Nutri-Score, der über die Ausgewogenheit des Lebensmittels informiert, nicht berücksichtigt und wirken sich somit nicht auf die Bewertung aus. Die Gehalte an Zusatzstoffen und potenziellen Rückständen sind weitere Aspekte der Gesundheit, über die die Zutatenliste bzw. ein Bio-Label informieren kann.

Wie kann der Nutri-Score mit den Ernährungsempfehlungen übereinstimmen, wenn das Olivenöl ein «Gelb» bekommt?

Innerhalb der Kategorie der Fette und Öle erhalten Oliven- und Rapsöl mit Gelb den besten Score. Die Konsument/innen können das vor dem Verkaufsregal sehr gut erkennen. In Spanien weisen die Absatzzahlen des Supermarktes Eroski nach Einführung des Nutri-Score darauf hin, dass Konsument/innen dies verstehen und bevorzugt Olivenöl auswählen.

Warum berücksichtigt der Nutri-Score nur gewisse Komponenten der Lebensmittel?

Der Nutri-Score berücksichtigt die Komponenten von Lebensmitteln, die sich bei häufigem und hohem Konsum wissenschaftlich erwiesen positiv bzw. negativ auf die Gesundheit auswirken und die einfach zu kontrollieren sind. Damit der Score einfach nachvollziehbar bleibt, beschränkt er sich auf Nährstoffe, welche die Produzenten auch über die Nährwertdeklaration zur Verfügung stellen müssen. Andere Nährstoffe werden indirekt berücksichtigt,

z.B. Vitamine und Mineralstoffe über den Gehalt an Früchten, Gemüse und Hülsenfrüchten oder Calcium und Eisen über den Proteingehalt.

Den Nutri-Score gibt es hauptsächlich auf verarbeiteten Lebensmitteln. Hält das die Konsumierenden davon ab, die unverarbeiteten Produkte zu kaufen?

Nein, eine Untersuchung in Frankreich hat gezeigt, dass bei simulierten Käufen mit Nutri-Score die Einkaufskörbe der Konsument/innen eher mehr unverpackte, unverarbeitete Produkte wie Früchte oder Frischfleisch enthielten, als wenn Produkte gar nicht oder nur mit bezifferten Angaben auf der Vorderseite ausgezeichnet werden (2).

Literaturverzeichnis

- 1) <https://nutriscor.blog/2020/12/07/nutri-score-et-ultra-transformation-deux-dimensions-differentes-complementaires-et-non-contradictories/>
- 2) The impact of the Nutri-Score front-of-pack nutrition label on purchasing intentions of unprocessed and processed foods: post-hoc analyses from three randomized controlled trials; M. Egnell et al, 2021. URL: <https://doi.org/10.1186/s12966-021-01108-9>



Berner
Fachhochschule



Weiterbildung in Ernährungsberatung an der BFH

CAS Angewandte Ernährungspsychologie

Angewandte Ernährungspsychologie hilft uns die Komplexität unseres Essverhaltens zu verstehen und personenzentriert zu beraten.

→ Start im August 2022

CAS Nutritional Assessment

Systematisches Erheben und gekonntes Interpretieren von Assessmentdaten sind wichtige Erfolgsfaktoren einer evidenzbasierten Ernährungstherapie.

→ Start im August 2023

DAS Sporternährung | CAS Sporternährung

Alles über die Ernährung im Leistungs- und Spitzensport auf Basis der physiologischen Grundlagen und Anforderungen verschiedener Sportarten.

→ DAS: Start im Januar 2023 | CAS: Start im August 2023

Fachkurs Digitalisierung und Transformation im Gesundheitswesen

Lernen Sie, die digitale Transformation aktiv mitzugestalten und umzusetzen.

→ Nächster Start 2023

Weitere Informationen und Anmeldung:

bfh.ch/weiterbildung/ernaehrung



Questions fréquentes sur le Nutri-Score



Barbara Pfenniger
Fédération romande
des consommateurs



Annette Matzke,
Dre en écotrophologie
Santé publique Suisse



Esther Infanger, MNutr
Externas Sàrl

Quel est l'objectif du Nutri-Score?

Le Nutri-Score peut aider les consommateurs/trices à s'orienter sainement ou plus sainement dans leur décision d'achat. Il s'agit d'une aide pour mettre en pratique les recommandations de la pyramide alimentaire suisse lors de l'achat de produits transformés.

Dans quelles situations le Nutri-Score est-il utile?

Le Nutri-Score est utile en cas d'achat de produits transformés. Il aide à comparer les produits entre eux au sein d'une même catégorie, par exemple devant le rayon où sont exposées de nombreuses barres de céréales, de différentes marques. Ou il aide à faire un choix entre des aliments qui peuvent être mangés à la même occasion, par exemple un yogourt aux fruits, un flan ou une crème pour le dessert.

Qui attribue le Nutri-Score?

Ce sont les autorités sanitaires et responsables de la sécurité alimentaire qui ont la haute main sur le Nutri-Score. En Suisse, il s'agit de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), et en France, pays dans lequel le label a été créé, c'est l'Agence nationale de

santé publique (Santé publique France). Les autorités de tous les pays qui soutiennent le Nutri-Score se coordonnent au sein d'un comité de pilotage commun.

Le Nutri-Score est-il sérieux?

La formule à l'origine du Nutri-Score a initialement été développée par des scientifiques en Angleterre. Sous la houlette du professeur Serge Hercberg (EREN, Paris), un groupe constitué de scientifiques et de professionnels de la santé et de la nutrition en a développé le Nutri-Score et validé la formule. Les scientifiques travaillent en toute autonomie, sans aucun lien avec les acteurs économiques. Le Nutri-Score n'est donc en aucune manière motivé par des intérêts économiques.

Un producteur de denrées alimentaires peut-il décider de n'apposer le Nutri-Score que sur ses produits équilibrés?

Non. Il doit appliquer le système d'étiquetage Nutri-Score à l'ensemble des produits des marques qu'il enregistre. Par exemple à tous les produits de la marque Anna's Best ou Maggi. L'entreprise dispose d'un délai de 24 mois pour adapter tous les emballages.

Le Nutri-Score indique-t-il ce qui peut ou devrait être mangé?

Non, le Nutri-Score n'est pas une recommandation alimentaire, mais une aide pour s'orienter plus sainement dans ses choix au magasin. Le Nutri-Score permet de comparer les produits au sein d'une même catégorie. Il permet de visualiser la composition nutritionnelle et instaure et instaure ainsi la transparence.

Si un produit a un Nutri-Score vert, cela veut-il dire que l'on peut en manger beaucoup et souvent?

Non. La couleur verte signifie que sur le plan nutritionnel, ce produit se démarque mieux qu'un produit «jaune» ou «rouge» de la même catégorie d'aliments. Le Nutri-Score ne fournit aucune indication au sujet

de la fréquence à laquelle un aliment doit être consommé, ni au sujet de la quantité dans laquelle il doit l'être.

Les aliments rouges sont-ils défendus pour qui souhaite avoir une alimentation saine et équilibrée?

Non. «Rouge» signifie que ce produit contient moins d'éléments à favoriser et plus de nutriments à limiter qu'un produit «jaune» ou «vert» semblable. Les recommandations relatives à une alimentation saine et équilibrée sont présentées dans la pyramide alimentaire suisse. Dans celle-ci, il n'y a pas d'aliment interdit.

Comment un produit peut-il avoir un Nutri-Score rouge alors qu'il est vanté comme étant pauvre en matière grasse?

Il est possible de faire l'éloge d'un produit parce qu'il est pauvre en graisse, même si aucun produit de sa catégorie ne peut en fait être gras. C'est par exemple le cas des bonbons gélifiés ou des sucettes. Toutefois, comme le Nutri-Score ne tient pas seulement compte de la teneur en matière grasse, mais aussi de la teneur en sucres, en sel ainsi qu'en autres nutriments et composants, il se peut tout de même qu'un score orange ou rouge soit obtenu en fonction du produit.

En quoi le Nutri-Score peut-il être utile quand on sait que des frites surgelées peuvent obtenir un score vert?

Le Nutri-Score permet de comparer les produits tels qu'ils sont vendus, ce qui est déjà d'une grande aide. Dans le cas des frites, le produit contient le plus souvent des morceaux de pommes de terre non salées et à peine frites. Il est possible de les comparer à d'autres produits surgelés à base de pommes de terre, qui peuvent être plus salés ou plus gras. Il appartient aux consommateurs/trices de décider de la manière de les préparer à la maison (au four ou à la friteuse) et de les saler. A ce sujet, les diététicien-ne-s peuvent fournir de précieux conseils.

A quoi peut servir le Nutri-Score si une boisson allégée obtient un score vert alors que l'huile de l'olive a un étiquetage jaune? L'huile d'olive naturelle est pourtant plus saine qu'une boisson sucrée artificiellement, non?

Le Nutri-Score repose sur le principe de pouvoir comparer entre eux des produits similaires au moment de les acheter, par exemple des boissons avec d'autres boissons ou des huiles et matières grasses entre elles. Cela n'a donc aucun sens de comparer une boisson et une huile.

Le Nutri-Score tient-il compte du degré de transformation des produits?

Le Nutri-Score évalue la composition du produit, et pas son degré de transformation. La plupart des produits ultratransformés en France correspondent néanmoins à un score C, D ou E, parce que leur teneur en sucres ou en sel est trop élevée ou que leur teneur en fibres est trop faible.

Les additifs et les éventuels résidus de pesticides dans les aliments sont-ils pris en compte dans le calcul du Nutri-Score?

Le Nutri-Score informe de l'équilibre nutritionnel des aliments et ne tient pas compte

des additifs et des résidus de pesticides, qui n'interviennent donc pas dans l'évaluation. La teneur en additifs et en résidus potentiels correspond à d'autres aspects sanitaires au sujet desquels la liste des ingrédients ou un label bio peut informer.

Comment le Nutri-Score peut-il concorder avec les recommandations alimentaires quand on sait que l'huile d'olive par exemple reçoit un score «jaune»?

Dans la catégorie des matières grasses et des huiles, ce sont l'huile d'olive et l'huile de colza qui obtiennent le meilleur score, avec un Nutri-Score jaune. Les consommateurs/trices peuvent très bien s'en rendre compte devant les rayons. En Espagne, les chiffres de vente du supermarché Eroski analysés après l'introduction du Nutri-Score indiquent que les consommateurs/trices comprennent bien cela et choisissent de préférence de l'huile d'olive.

Pourquoi le Nutri-Score ne tient-il compte que de certains composants des aliments?

Le Nutri-Score tient compte des composants d'aliments dont il est prouvé scientifiquement, en cas de consommation fréquente et importante, qu'ils ont un effet

positif ou négatif sur la santé, et qui sont faciles à contrôler. Pour que le score reste facile à retracer, il se limite aux nutriments que les fabricants doivent indiquer dans la déclaration nutritionnelle obligatoire. Les autres nutriments sont pris en considération indirectement, comme les vitamines et les minéraux via la teneur en fruits, légumes et fruits à coque ou le calcium et le fer via la teneur en protéines.

Le Nutri-Score est essentiellement calculé pour les aliments transformés. Cela empêche-t-il les consommateurs/trices d'acheter des produits non transformés?

Non. Une étude en France a révélé que lors des simulations d'achats avec le Nutri-Score, les paniers des consommateurs/trices contenaient plutôt plus de produits non emballés et non transformés comme les fruits ou la viande fraîche que si les produits ne sont pas étiquetés sur la face avant ou si l'indication est uniquement chiffrée.

Bibliographie voir page 21

Domande frequenti sul Nutri-Score



Barbara Pfenniger
Fédération Romande
des consommateurs



Annette Matzke,
Dr. oec. troph.
Salute pubblica Svizzera



Esther Infanger, MNutr
Externas S.r.l.

Qual è lo scopo del Nutri-Score?

Il Nutri-Score consente di fare scelte salutari o più equilibrate mentre si fa la spesa. È uno strumento utile per mettere in pratica le raccomandazioni della piramide alimentare svizzera quando si acquistano prodotti trasformati.

In quali situazioni è utile il Nutri-Score?

Il Nutri-Score è utile per l'acquisto di prodotti trasformati. Consente di confrontare i prodotti della stessa categoria, ad esempio quando ci si trova di fronte a una vasta scelta di barrette di cereali, talvolta anche di marche differenti. Oppure può servire a decidere tra alimenti che possono essere consumati per la stessa finalità, come ad esempio uno yogurt alla frutta, un flan o una crema, tutti appartenenti alla categoria dei dolci al cucchiaio.

Chi assegna il Nutri-Score?

A gestire il Nutri-Score sono le autorità in ambito sanitario e alimentare. In Svizzera, tale compito spetta all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) e in Francia, dove il sistema è stato sviluppato, è di competenza dell'Agence nationale Santé publique France. Le autorità di tutti i Paesi che sostengono il Nutri-Score si coordinano attraverso un comitato direttivo.

Il Nutri-Score è un sistema serio?

La formula alla base del Nutri-Score è stata sviluppata in origine da ricercatori in Inghilterra. Un gruppo di esperti in materia sanitaria e di nutrizione guidati dal professore Serge Hercberg (EREN, Parigi) ne ha poi ricavato il Nutri-Score e ha perfezionato e validato la formula. Il lavoro degli scienziati è indipendente dall'economia, pertanto il Nutri-Score è libero da interessi economici.

Un produttore di alimenti può decidere di applicare il Nutri-Score solo sui suoi prodotti più equilibrati?

No, è obbligato ad applicare l'etichetta Nutri-Score a tutti i prodotti dei marchi che registra, quindi ad es. a tutti gli articoli a marchio Anna's Best o Maggi. L'azienda ha 24 mesi di tempo per adeguare gli imballaggi.

Il Nutri-Score mostra i prodotti che si possono o si dovrebbero consumare?

No, il Nutri-Score non è una raccomandazione nutrizionale, bensì uno strumento che aiuta a compiere scelte più salutari mentre si fa la spesa. Esso consente di confrontare i prodotti della stessa categoria e ne mostra la composizione, creando quindi trasparenza.

Un prodotto contrassegnato in verde significa che è salutare e che può essere consumato in grandi quantità e di frequente?

No. Il colore verde significa solo che il prodotto è considerato più salutare rispetto a un altro alimento «giallo» o «rosso» della stessa categoria. Il Nutri-Score non indica se, con quale frequenza e in che quantità debba essere consumato un prodotto.

Gli alimenti «rossi» sono vietati in una dieta salutare ed equilibrata?

No. Il colore rosso significa che il prodotto non è salutare come un alimento analogo contrassegnato in giallo o in verde. Le raccomandazioni per un'alimentazione salutare ed equilibrata sono definite dalla piramide alimentare svizzera, che sostanzialmente non vieta alcun alimento.

Perché un prodotto è «rosso» anche se viene reclamizzato come povero di grassi?

Alcuni prodotti possono essere pubblicizzati come a basso contenuto di grassi anche quando non esistono alternative ricche di grassi, come ad es. nel caso degli orsetti gommosi o dei lecca-lecca. Il Nutri-Score non considera solo il contenuto di grassi, ma anche la quantità di zuccheri, sale e di altri nutrienti e ingredienti, e per questo lo score può risultare, a seconda del prodotto, rosso o arancione.

Che senso ha utilizzare il Nutri-Score se le patatine fritte surgelate possono ricevere il bollino verde?

Il Nutri-Score consente di confrontare i prodotti così come sono venduti, e questo è già un grande aiuto. Nel caso delle patatine fritte, i prodotti più venduti sono quelli senza sale e prefritti. Questi articoli possono essere confrontati con altri prodotti a base di patate precotti contenenti più sale o grassi. Sta poi al consumatore decidere, una volta a casa, come cuocerle (al forno o con la friggitrice) e se salarle. Una consulenza nutrizionale può fornire consigli preziosi al riguardo.

Quale utilità può avere il Nutri-Score se una bevanda «light» viene contrassegnata in verde e l'olio di oliva in giallo?

L'olio di oliva naturale non è più sano di una bevanda dolcificata artificialmente?

Il Nutri-Score è pensato per confrontare prodotti simili quando si è al supermercato, ad es. bibite della stessa categoria o un olio con altri oli e grassi. Non ha alcun senso confrontare una bevanda con un olio.

Il Nutri-Score tiene conto del grado di trasformazione dei prodotti?

Il Nutri-Score valuta la composizione di un prodotto e non il grado di trasformazione. La maggior parte degli alimenti ultra-trasformati venduti in Francia risulta tuttavia contrassegnata con le lettere C, D o E per l'elevato contenuto di zuccheri o sale o perché contengono troppo poche fibre alimentari.

Il Nutri-Score considera anche gli additivi o eventuali residui di pesticidi negli alimenti?

Il Nutri-Score fornisce informazioni sulla composizione equilibrata di un alimento, ma non tiene conto né degli additivi né dei residui di pesticidi, i quali non influiscono quindi sulla valutazione. La presenza di questi due elementi, altrettanto rilevante per la salute, può essere ricavata dall'elenco degli ingredienti o da un marchio bio.

Come fa il Nutri-Score a essere in linea con le raccomandazioni nutrizionali se l'olio di oliva riceve un bollino giallo?

Nella categoria «grassi e oli» l'olio di oliva e di colza ottengono, con il bollino giallo, il punteggio migliore. Le consumatrici e i consumatori lo notano con chiarezza guardando lo scaffale del supermercato. In Spa-

gna, le cifre di vendita del supermercato Eroski evidenziano, dopo l'introduzione del Nutri-Score, che le consumatrici e i consumatori hanno capito il concetto e scelgono preferibilmente l'olio di oliva.

Perché il Nutri-Score considera solo determinati componenti degli alimenti?

Il Nutri-Score tiene conto dei componenti che sono facili da controllare e il cui consumo frequente e in grandi quantità produce, sulla base di prove scientifiche, effetti positivi o negativi sulla salute. Per far sì che lo score rimanga facilmente comprensibile, esso si limita a considerare le sostanze nutritive che i produttori sono obbligati a indicare tramite la dichiarazione del valore nutritivo. Altri nutrienti vengono considerati in maniera indiretta, come ad es. le vitamine e i minerali attraverso il

contenuto di frutta, verdura e noci, così come il calcio e il ferro, desumibili dal contenuto proteico.

Il Nutri-Score si applica principalmente agli alimenti trasformati. Questo dissuade le consumatrici e i consumatori dall'acquisto di prodotti non trasformati?

No. Un'indagine condotta in Francia ha dimostrato che durante simulazioni di acquisto associate al Nutri-Score i carrelli della spesa delle consumatrici e dei consumatori contenevano molti più prodotti non trasformati, come frutta o carne fresca, rispetto a quando gli alimenti non erano contrassegnati o riportavano sulla parte anteriore dell'imballaggio solo indicazioni sotto forma di numeri.

Bibliografia sulla pagina 21



Pour allier plaisir et bien-être.

Depuis plus de 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.

Blick in die Praxis

Die Arbeitsgruppe «Food Labelling» der Allianz Ernährung und Gesundheit hat einen Blick in die Praxis geworfen und beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), bei der Migros und bei zwei Ernährungsberaterinnen nachgefragt, wie sie zum Nutri-Score stehen.

Folgende Mitglieder der Arbeitsgruppe «Food Labelling» der Allianz Ernährung und Gesundheit haben die Interviews geführt und diesen Artikel gemeinsam erstellt:

- Barbara Pfenniger, Fédération romande des consommateurs
- Annette Matzke, Dr. oec. troph., Public Health Schweiz
- Josianne Walpen, Konsumentenschutz
- Stefan Siegenthaler, MSc, Ernährungsberater SVDE

Die Zusammenarbeit als Schlüssel bei der Einführung des Nutri-Score



Liliane Bruggmann
Leiterin Fachbereich Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

nutri-score@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch/nutri-score
www.aktionsplanernaehrung.ch

Warum unterstützt das BLV den Nutri-Score?

Die Schweizer Lebensmittelpyramide beschreibt und erklärt eine ausgewogene Ernährung, hilft jedoch wenig konkret beim täglichen Einkauf. Das BLV setzt sich deshalb seit vielen Jahren dafür ein, dass die gesunde Wahl beim Einkaufen einfacher wird. Dazu gehört die Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie zur Verbesserung von Produktzusammensetzungen

sowie die Einführung der freiwilligen Kennzeichnung Nutri-Score.

Welches ist die Rolle des Nutri-Score in der Umsetzung der Schweizer Ernährungsstrategie?

Mit der Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024 setzt sich der Bund zum Ziel, dass sich alle Menschen in der Schweiz für eine gesunde, ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung entscheiden können. Das BLV arbeitet zusammen mit Akteuren aus den Bereichen Wirtschaft, Ernährung, Gesundheitsförderung und Konsumentenschutz, darunter auch dem SVDE, um dieses Ziel zu erreichen. Am Beispiel Nutri-Score wird ersichtlich, wie wichtig diese Zusammenarbeit ist. Ohne Unterstützung von Organisationen wie dem SVDE und die Bereitschaft von Lebensmittelproduzenten, ihre Produkte zu kennzeichnen, wäre eine erfolgreiche Einführung von Nutri-Score in der Schweiz unmöglich.

Wie ist die aktuelle Situation in der Schweiz, haben sich schon viele Unternehmen für den Nutri-Score gemeldet?

Das Interesse am Nutri-Score ist gross. Es haben sich bereits um die 50 Firmen mit über 100 Marken für Nutri-Score registriert. Noch sind jedoch nicht alle diese Produkte mit einem Nutri-Score versehen, denn die Unternehmen haben 24 Monate Zeit, um die betroffenen Verpackungen anzupassen.

Welches sind die nächsten Schritte für das BLV?

Unterdessen findet sich in den Regalen eine genügend grosse Anzahl gekennzeichnete Produkte, sodass es an der Zeit ist,

den Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz den Nutri-Score verstärkt zu erklären. Dies wird in Zusammenarbeit mit verschiedenen Stakeholdern geschehen. Ausserdem läuft eine Nutri-Score-Studie, für welche Konsumentinnen und Konsumenten sowie auch Unternehmen befragt werden. Die Resultate der Studie dienen der Beantwortung des Postulats «Verbesserung der Wirksamkeit des Nutri-Score» (20.3913). Der Bericht dazu wird im Herbst veröffentlicht.



Laurence Margot
selbstständige Ernährungsberaterin, Pully

«Der Nutri-Score ermöglicht einen Vergleich von Lebensmitteln derselben Gruppe. So haben wir ihn auch genutzt, als es um die Auswahl von Produkten für Snackautomaten an Schulen für junge Erwachsene ging.

Der Anbieter hatte seine Kampagne auf Kriterien wie Regionalität, Nachhaltigkeit und Gesundheit ausgerichtet. Dass wir uns mit dem Nutri-Score auf ein international anerkanntes Label stützen konnten, gab uns die Möglichkeit, die Vorstellungen über den Gesundheitsaspekt zu widerlegen, denn der Anbieter wertete vor allem Produkte ohne Zusatzstoffe oder Palmöl auf, um sie als «gesund» zu kennzeichnen.

Dennoch hat auch der Nutri-Score seine Grenzen, da die Lebensmittelindustrie manchmal mit der Zusammensetzung spielt und z. B. mit etwas mehr Ballaststoffen den Nutri-Score eines Produkts künstlich verbessert.»

Bis Ende 2025 werden alle Migros-Eigenmarken den Nutri-Score tragen



Cristina Maurer
Migros Mediensprecherin
und Projektleiterin

Die Migros hat vor rund einem Jahr mitgeteilt, dass sie für alle ihre Eigenprodukte den Nutri-Score einführen will. Wie weit ist die Umsetzung inzwischen vorangeschritten? Welche Produkte sind bereits gekennzeichnet, welche fehlen noch?

In den Läden ist der Nutri-Score bereits auf über 400 Produkten aus verschiedenen Sortimenten zu finden, etwa auf zahlreichen Frischbrotten, auf Convenience-Produkten (z.B. Fertigmenüs, Pommes frites oder Tiefkühl-Fischprodukten), pflanzenbasierten Fleischalternativen (von den Marken V-Love und Cornatur) oder auf Produkten aus dem Glacésortiment. Wo der Nutri-Score bei angemeldeten Marken noch fehlt, wird dies beim nächsten Verpackungsneudruck angepasst. Zudem ist der Nutri-Score in der Migros vereinzelt auf Verpackungen von Fremdmarken zu finden (z.B. Weetabix oder Caffè-Latte-Produkte von Emmi).

Es werden nun laufend weitere Eigenmarken auf Nutri-Score umgestellt, sodass

bis Ende 2025 alle Migros-Eigenmarken das freiwillige Nährwertkennzeichnungsmodell tragen werden. Dabei werden selbstverständlich auch Eigenmarken mit Produkten aus dem Genusssortiment mit dem Nutri-Score gekennzeichnet, wie aktuell verschiedene Glacémarken oder ab Frühling 2022 diverse Backmischungen.

Wie sind die Reaktionen der Konsumentinnen und Konsumenten auf den Nutri-Score ausgefallen?

Erste Untersuchungen der Migros zeigten insgesamt eine sehr positive Beurteilung des Nutri-Score durch die Konsumentinnen und Konsumenten. Ein Grossteil begrüsst die Einführung des Nutri-Score, er wird als klar und verständlich bewertet

und als Hilfe und Orientierung im Laden respektive am Regal geschätzt.

Einige Kundinnen und Kunden äusserten sich aber auch kritisch zum Nutri-Score: Dieses Kennzeichnungsmodell sei für sie zu stark vereinfachend oder schlicht nicht nötig, da sie die Informationen aus der Nährwerttabelle auf der Verpackungsrückseite beziehen.

Hat die Migros aufgrund der Kennzeichnung eine Veränderung des Konsumverhaltens festgestellt?

Zum jetzigen Zeitpunkt kann dazu noch keine genaue Aussage gemacht werden. Dies wird besser möglich sein, wenn eine noch grössere Anzahl Produkte den Nutri-Score tragen.



Natalie Zumbrun
dipl. Ernährungsberaterin HF SVDE, Geschäftsleitung KEP

«Der Nutri-Score ist eine Möglichkeit von vielen, Lebensmittel einzuordnen. In der Ernährungsberatung von adipösen und übergewichtigen Menschen spielen verschiedene Faktoren eine Rolle für das Ernährungsverhalten und dessen Änderung. Der Nutri-Score spricht die kognitive Seite an. In der Beratung von adipösen und übergewichtigen Menschen spielt die emotionale Seite des Essens eine sehr grosse Rolle: Es soll gelernt werden, Genuss, positive Emotionen beim Essen und ernährungstherapeutische Ziele z.B. mithilfe des Nutri-Score zu wählen.

In der Primärprävention wie betriebliches Gesundheitsmanagement, Elternbildung, Gemeinschaftsverpflegung ist der Nutri-Score eine Mega-Chance, auf die qualitativen Unterschiede von Lebensmitteln aufmerksam zu machen und so das Einkaufsverhalten zu beeinflussen.»

Coup d'œil dans la pratique

Le groupe de travail «Food Labelling» de l'Alliance Alimentation et Santé a jeté un coup d'œil dans la pratique et a souhaité connaître la position sur le Nutri-Score de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), de la Migros et de deux diététiciennes.

Les membres suivants du groupe de travail «Food Labelling» de l'Alliance Alimentation et Santé ont réalisé les interviews puis rédigé ensemble cet article:

- Barbara Pfenniger, Fédération romande des consommateurs
- Annette Matzke, Dre en écotrophologie, Santé publique Suisse
- Josianne Walpen, Protection des consommateurs
- Stefan Siegenthaler, MSc, diététicien ASDD

La collaboration est la clé de l'introduction du Nutri-Score



Liliane Bruggmann
Responsable du secteur
Nutrition, Office fédéral de
la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires
(OSAV)

nutri-score@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch/nutri-score-fr
www.plandactionnutrition.ch

Pourquoi l'OSAV soutient-il le Nutri-Score?

La pyramide alimentaire suisse décrit et explique ce qu'est une alimentation équilibrée, mais concrètement, elle n'est pas d'une grande utilité pour effectuer ses achats au quotidien. C'est pourquoi l'OSAV s'engage depuis de nombreuses années pour qu'il devienne plus facile de choisir des aliments sains en faisant ses commissions. Il est par exemple important de développer la collaboration avec l'industrie alimentaire pour améliorer la composition

des produits, mais aussi d'introduire l'étiquetage facultatif Nutri-Score.

Quel est le rôle du Nutri-Score dans la mise en œuvre de la Stratégie suisse de nutrition?

Dans le cadre de la Stratégie suisse de nutrition 2017–2024, la Confédération se fixe comme objectif que tout le monde en Suisse puisse faire le choix d'une alimentation saine, équilibrée et variée. Pour atteindre cet objectif, l'OSAV collabore avec des acteurs des domaines de l'économie, de la promotion de la santé, de la protection des consommateurs/trices et de la nutrition, au nombre desquels figure l'ASDD. L'exemple du Nutri-Score montre l'importance de cette collaboration. Sans le soutien d'organisations comme l'ASDD et sans la volonté des producteurs d'aliments transformés d'étiqueter leurs produits, il serait impossible d'introduire le Nutri-Score en Suisse avec succès.

Comment se présente actuellement la situation en Suisse et les entreprises sont-elles nombreuses à s'être déclarées favorables au Nutri-Score?

Le Nutri-Score suscite un grand intérêt. Une cinquantaine d'entreprises représentant plus de cent marques se sont déjà enregistrées pour le Nutri-Score. Mais tous ces produits ne sont pas encore munis d'un Nutri-Score, car à partir de leur inscription, les entreprises disposent d'un délai de 24 mois pour adapter l'ensemble des emballages concernés.

Quelles sont les prochaines étapes pour l'OSAV?

A ce stade, les rayons proposent un nombre suffisamment important de produits éti-

quetés, et en conséquence, le moment est venu de mieux expliquer le Nutri-Score aux consommateurs/trices de Suisse. Cela interviendra en collaboration avec plusieurs parties prenantes.

De plus, une étude sur le Nutri-Score est en cours, dans le cadre de laquelle un sondage est réalisé auprès des consommateurs/trices, mais aussi des entreprises. Les résultats de l'étude serviront à apporter des éléments de réponse au postulat «Améliorer l'efficacité du Nutri-Score» (20.3913). Le rapport découlant de l'étude sera publié en automne.



Laurence Margot
Diététicienne
indépendante, Pully

«Le Nutri-Score permet une comparaison entre des aliments de même type. Ainsi, nous l'avons utilisé lorsqu'il s'est agi de sélectionner des produits pour les distributeurs scolaires pour de jeunes adultes.

Le prestataire avait basé sa communication autour de critères comme le local, la durabilité et la santé. Pouvoir nous appuyer sur le Nutri-Score, un label reconnu à l'international, a permis de déconstruire les représentations quant à l'aspect de santé, le prestataire valorisant essentiellement les produits sans additif ou huile de palme pour les catégoriser de «sains».

Néanmoins, ce score a également ses limites, l'industrie alimentaire jouant parfois avec ses différents composants, un peu plus de fibres alimentaires par exemple, pour améliorer artificiellement la lettre finale d'un produit.»

D'ici fin 2025, tous les produits des marques propres de la Migros porteront le Nutri-Score



Cristina Maurer
Porte-parole de la Migros et responsable de projet

Il y a environ un an, la Migros a communiqué son intention d'introduire le Nutri-Score pour l'ensemble des produits de ses marques propres. Où en est aujourd'hui la mise en application de cette décision? Quels produits sont déjà étiquetés et lesquels manquent encore?

Dans les magasins, on trouve déjà le Nutri-Score sur plus de 400 produits de divers assortiments, comme de nombreuses variétés de pains frais, les produits de convenance (p. ex. plats cuisinés, frites ou produits surgelés à base de poisson), les substituts de viande à base de végétaux (des marques V-Love et Cornatur), ou sur des produits de l'assortiment de glaces. Si le logo Nutri-Score n'est pas encore apposé pour certaines marques annoncées, c'est parce que les étiquettes d'emballage seront adaptées lors de leur prochaine réimpression. De plus, le Nutri-Score peut également figurer sur certains emballages d'autres marques commercialisées à la Migros (p. ex. paquets de céréales Weetabix ou produits Caffè Latte d'Emmi).

En ce moment, d'autres marques propres sont en train de passer au Nutri-Score et ainsi, d'ici fin 2025, toutes les marques propres Migros auront adopté le système volontaire d'étiquetage nutritionnel. Bien entendu, les marques propres de produits de l'assortiment plaisir sont également étiquetées avec le Nutri-Score, comme certaines marques de glaces. A partir du printemps 2022, cela sera également le cas pour diverses préparations pour pâtisserie.

Quelles ont été les réactions des consommateurs/trices au Nutri-Score?

Les premières enquêtes de la Migros ont dans l'ensemble montré que les consommateurs/trices évaluent très positivement le Nutri-Score. Dans leur grande majorité, ils/elles accueillent favorablement son introduction. Ils/elles estiment qu'il est clair

et compréhensible et ils/elles l'apprécient en tant qu'aide à l'orientation dans le magasin ou le rayon.

Toutefois, quelques client-e-s se sont montré-e-s critiques au sujet du Nutri-Score: ce modèle d'étiquetage est trop simplificateur à leurs yeux ou inutile, car il ne fait que reprendre les informations de la table de composition nutritionnelle se trouvant au dos de l'emballage.

La Migros a-t-elle constaté un changement du comportement de consommation grâce à ce système d'étiquetage?

Pour le moment, il n'est pas encore possible de faire une déclaration précise à ce sujet. Il faut d'abord attendre que le label ait été apposé sur un nombre plus important de produits.



Natalie Zumbrunn
Diététicienne dipl. HES, direction KEP

«Le Nutri-Score est une possibilité parmi tant d'autres de classer les aliments. Dans le conseil diététique des personnes obèses et en surpoids, plusieurs facteurs entrent en ligne de compte dans le comportement alimentaire et son changement. Le Nutri-Score fait appel à l'aspect cognitif. Mais le côté émotionnel joue également un rôle très important à ne pas négliger pour conseiller les personnes obèses et en surpoids: elles doivent apprendre à se faire plaisir, à éprouver des émotions positives en mangeant et à se fixer des objectifs dans le cadre de la thérapie nutritionnelle, par exemple à l'aide du Nutri-Score.

Dans la prévention primaire comme la gestion de la santé en entreprise, la sensibilisation des parents ou la restauration collective, le Nutri-Score est une formidable opportunité d'attirer l'attention sur les différences qualitatives entre les aliments et d'influencer ainsi le comportement lors des achats.»

Uno sguardo alla prassi

Il gruppo di lavoro «Food Labelling» dell'associazione Alleanza alimentazione e salute ha voluto approfondire l'argomento e ha chiesto all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), a Migros e a due dietiste la loro opinione sul Nutri-Score.

I seguenti membri del gruppo di lavoro «Food Labelling» dell'Alleanza alimentazione e salute hanno condotto le interviste e redatto insieme questo articolo:

- Barbara Pfenniger, Fédération romande des consommateurs
- Annette Matzke, Dr. oec. troph., Salute pubblica Svizzera
- Josianne Walpen, Protezione dei consumatori
- Stefan Siegenthaler, MSc, dietista ASDD

La collaborazione come elemento chiave per l'introduzione del Nutri-Score



Liliane Bruggmann
Responsabile del settore
Nutrizione, Ufficio federale
della sicurezza alimentare
e di veterinaria (USAV)

nutri-score@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch/nutri-score-it
www.pianodazionealimentazione.ch

Perché l'USAV sostiene il Nutri-Score?

La piramide alimentare svizzera illustra e spiega come deve essere un'alimentazione equilibrata, ma in concreto non è di grande aiuto per la spesa di tutti i giorni. Da diversi anni l'USAV si impegna dunque per facilitare il compito di una scelta salutare quando ci si trova di fronte agli scaffali del supermercato. Un obiettivo realizzabile con la collaborazione dell'industria alimentare, volta a migliorare la composizione dei prodotti, e con l'introduzione

del sistema di caratterizzazione volontario Nutri-Score.

Qual è il ruolo del Nutri-Score nell'attuazione della Strategia nutrizionale svizzera?

Con la Strategia nutrizionale svizzera 2017–2024 la Confederazione punta a garantire che tutte le persone in Svizzera possano optare per un'alimentazione sana, varia ed equilibrata. Per raggiungere questo obiettivo l'USAV collabora con attori in campo economico, rappresentanti del settore della nutrizione, della promozione della salute e della tutela dei consumatori, tra cui anche l'ASDD. L'esempio del Nutri-Score mostra chiaramente quanto questa collaborazione sia importante. Senza il sostegno di organizzazioni come l'ASDD e la disponibilità dei produttori di alimenti a contrassegnare i loro prodotti non sarebbe possibile introdurre con successo il Nutri-Score in Svizzera.

Com'è la situazione attuale in Svizzera? Sono molte le aziende che hanno già aderito al Nutri-Score?

Il Nutri-Score suscita grande interesse. Già all'incirca 50 aziende si sono registrate per l'uso del Nutri-Score, per oltre 100 marchi. Non ancora tutti i prodotti, però, presentano l'etichetta Nutri-Score, poiché le aziende hanno 24 mesi di tempo per adeguare gli imballaggi interessati.

Quali sono i prossimi passi per l'USAV?

Sugli scaffali dei supermercati si trova ormai una quantità sufficiente di prodotti etichettati. Dobbiamo quindi pensare a informare ancora di più le consumatrici e i consumatori svizzeri in merito al Nutri-

Score. Questa fase vedrà la collaborazione con diversi stakeholder.

Inoltre, è in corso uno studio sul Nutri-Score per il quale vengono effettuate interviste a consumatrici e consumatori e alle aziende. I risultati serviranno a rispondere al postulato «Migliorare l'efficacia del Nutri-Score» (20.3913). Il rapporto al riguardo sarà pubblicato in autunno.



Laurence Margot
Dietista indipendente,
Pully

«Il Nutri-Score permette di confrontare alimenti dello stesso tipo. Perciò lo abbiamo utilizzato quando si è trattato di selezionare prodotti da destinare ai distributori automatici negli istituti scolastici per adolescenti.

Il fornitore aveva basato la sua comunicazione su criteri come origine/produzione locale, sostenibilità e salute. Poter fare riferimento al Nutri-Score, un sistema di caratterizzazione riconosciuto a livello internazionale, ci ha permesso di confutare le affermazioni relative all'aspetto della salute: il fornitore puntava essenzialmente sull'assenza di additivi od olio di palma ritenendoli elementi sufficienti a categorizzare i suoi prodotti come «sani».

Tuttavia, questo sistema ha dei limiti. L'industria alimentare talvolta gioca con i diversi componenti: basta aggiungere un po' di fibre alimentari, per esempio, perché ad un prodotto venga attribuito un punteggio finale migliore.»

Entro la fine del 2025 tutti i marchi propri di Migros riceveranno l'etichetta Nutri-Score



Cristina Maurer
Portavoce stampa e responsabile di progetto presso Migros

Circa un anno fa Migros ha comunicato l'intenzione di introdurre il Nutri-Score in tutto l'assortimento dei prodotti a marchio proprio. Come sta procedendo il progetto? Quali prodotti sono già etichettati e quali mancano ancora all'appello?

Nei negozi, oltre 400 articoli appartenenti ad assortimenti diversi recano già l'etichetta Nutri-Score, ad esempio numerosi tipi di pane fresco, prodotti convenience (ad es. menù pronti, patatine fritte o prodotti freschi surgelati), prodotti sostitutivi della carne a base vegetale (dei marchi V-Love e Cornatur) e articoli dell'assortimento gelati. I marchi registrati che non recano ancora l'etichetta Nutri-Score saranno adeguati con la prossima ristampa dell'imballaggio. Da Migros, inoltre, anche alcuni marchi di terzi riportano sull'imballaggio il sistema Nutri-Score (ad es. Weetabix o i prodotti Caffè Latte di Emmi).

La conversione al Nutri-Score avverrà gradualmente, in modo tale che entro la fine

del 2025 tutti i marchi propri di Migros avranno adottato il sistema di caratterizzazione volontario. Naturalmente saranno contrassegnati con il Nutri-Score anche i marchi propri che comprendono prodotti appartenenti all'assortimento dei generi voluttuari, come sta già accadendo per diverse marche di gelato o com'è previsto dalla primavera 2022 per varie miscele per prodotti da forno.

Quali sono state le reazioni delle consumatrici e dei consumatori nei confronti del Nutri-Score?

Dalle prime indagini di Migros è emerso nel complesso un riscontro molto positivo. Buona parte delle consumatrici e dei consumatori è favorevole a una introduzione del Nutri-Score, ritenuto chiaro e compren-

sibile e apprezzato come strumento di aiuto e orientamento nei negozi o di fronte agli scaffali.

Tuttavia, non sono mancate anche le critiche: alcune persone ritengono questo sistema di caratterizzazione troppo semplificato o semplicemente inutile, in quanto le informazioni possono essere ricavate dalla tabella dei valori nutrizionali riportata sul retro della confezione.

Migros ha riscontrato cambiamenti nelle abitudini di consumo in seguito all'introduzione del sistema di caratterizzazione?

A oggi non si può ancora affermare nulla di preciso. Sarà possibile farlo quando sempre più prodotti riceveranno l'etichetta Nutri-Score.



Natalie Zumbrunn
Dietista diplomata SUP, direzione KEP

«Il Nutri-Score è uno strumento fra i tanti che consente di classificare gli alimenti. Nella consulenza nutrizionale alle persone obese e in sovrappeso sono diversi i fattori che assumono un ruolo importante in merito al comportamento alimentare e al cambio di abitudini. Il Nutri-Score va a toccare la sfera cognitiva. Nella consulenza alle persone obese e in sovrappeso, il lato emotivo del cibo riveste un ruolo fondamentale: occorre imparare ad associare al cibo piacere ed emozioni positive e a scegliere gli obiettivi della terapia nutrizionale, ad es. con l'aiuto del Nutri-Score.

Nell'ambito della prevenzione primaria come nella gestione della salute in azienda, nella formazione dei genitori e nella ristorazione collettiva, il Nutri-Score è un'ottima opportunità per richiamare l'attenzione sulle differenze qualitative tra gli alimenti e influenzare così le abitudini di acquisto.»



Adrian Rufener

Präsident
Président
Presidente



Liebe Kolleginnen und Kollegen

Ende März haben wir erfolgreich die diesjährigen NutriDays mit über 200 Teilnehmenden online durchgeführt. Das abwechslungsreiche Programm und die fachlich fundierten Referate bildeten die Grundlage für die anregenden Diskussionen, welche durch das Online-Format zwar erschwert wurden, aber in meinen Augen gut funktioniert haben.

An der 80. Generalversammlung, welche im Rahmen der NutriDays am Samstagvormittag stattfand, wurden mit Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner und Karin Stuhlmann vier neue Ehrenmitglieder per Akklamation gewählt. Den vier Frauen danke ich im Namen des SVDE herzlich für all ihre Arbeiten, welche sie für unseren Berufsstand und unseren Berufsverband in den vergangenen Jahren geleistet haben, und gratuliere ihnen zu dieser Wahl!

Der Vorstand hat an der Generalversammlung über die vielfältigen Arbeitsschwerpunkte berichtet, welche aktuell umgesetzt werden. Es läuft viel im SVDE, und wir stecken mitten in einer für unseren Berufsstand sehr wichtigen Phase. Hervorheben möchte ich an dieser Stelle, dass sich der Vorstand zum Ziel gesetzt hat, im kommenden Herbst in Tarifverhandlungen einzusteigen. Hierzu laufen aktuell verschiedene vorbereitende Arbeiten, welche die Basis für erfolgreiche Tarifverhandlungen bilden werden. Eine dieser Arbeiten ist ein Projekt gemeinsam mit der BFH, in welchem die Kostenstruktur und weitere relevante Faktoren in den freiberuflichen Praxen erhoben werden. Wir werden euch zu gegebener Zeit weitere Informationen zu diesem Projekt zukommen lassen.

Chères collègues, chers collègues

Fin mars, l'édition 2022 des NutriDays s'est tenue en ligne avec plus de 200 participant-e-s et a remporté un franc succès. Le programme varié et les exposés fondés scientifiquement ont donné lieu à des débats stimulants, ce qui s'annonçait un peu difficile d'emblée compte tenu du format en ligne. Mais à mes yeux, l'expérience a été concluante.

A l'occasion de la 80^e assemblée générale qui s'est tenue le samedi matin dans le cadre des NutriDays, Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner et Karin Stuhlmann ont toutes les quatre été élues membres d'honneur par acclamation. Au nom de l'ASDD, je remercie vivement ces quatre femmes pour tout le travail qu'elles ont accompli ces dernières années en faveur de notre profession et de notre association professionnelle et je les félicite pour leur élection!

Lors de l'assemblée générale, le comité a parlé des multiples tâches prioritaires en cours de mise en œuvre. L'activité bat son plein au sein de l'ASDD et nous traversons une phase très importante pour notre profession. Je tiens à vous communiquer dans mon message que le comité s'est fixé comme objectif d'entamer les négociations tarifaires cet automne. Dans cette optique, plusieurs travaux préparatoires sont en train d'être menés à bien, qui serviront de point de départ pour mener les négociations tarifaires avec succès. Parmi ces travaux, citons un projet réalisé conjointement avec la BFH, qui étudiera la structure des coûts et d'autres facteurs déterminants dans les cabinets des diététicien-ne-s indépendant-e-s. Le moment venu, nous ne manquerons pas de vous faire parvenir des informations complémentaires sur ce projet.

Care colleghe e cari colleghi

A fine marzo si sono svolti con successo, in modalità online, i NutriDays 2022, ai quali hanno partecipato oltre 200 persone. Il ricco programma e le relazioni tecniche hanno dato spazio a discussioni interessanti che, malgrado qualche difficoltà dovuta alla modalità virtuale, sono state a mio parere costruttive.

Durante l'80^a Assemblea generale, tenutasi nella mattina di sabato nell'ambito dei NutriDays, sono stati nominati per acclamazione quattro nuovi membri onorari: Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner e Karin Stuhlmann. A nome dell'ASDD ringrazio tutte e quattro loro per il lavoro che hanno svolto negli ultimi anni per la nostra categoria e associazione professionale e mi congratulo per questa nomina!

Durante l'Assemblea generale il Comitato direttivo ha riferito in merito ai molteplici temi chiave del programma di lavoro, che al momento sono in fase di attuazione. C'è molta carne al fuoco in seno all'ASDD e ci troviamo nel bel mezzo di una fase molto importante per la nostra categoria professionale. Colgo l'occasione per sottolineare che il Comitato direttivo si propone di avviare i negoziati tariffali nel prossimo autunno. Sono attualmente in corso diversi lavori preparatori che costituiranno la base per favorire il buon esito dei negoziati. Uno di questi è un progetto congiunto con la Scuola universitaria professionale bernese BFH volto a rilevare la struttura dei costi e altri fattori rilevanti negli studi di dietiste e dietisti indipendenti. Non mancheremo di fornirvi a tempo debito maggiori informazioni sul progetto.

80. ordentliche Generalversammlung des SVDE vom 26. März 2022

Marco Buser
Geschäftsführer SVDE

Der Höhepunkt der diesjährigen Generalversammlung war die Ernennung von vier wohlverdienten Expertinnen zu Ehrenmitgliedern des SVDE: Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner und Karin Stuhlmann wurden vom Vorstand gewürdigt und von den Mitgliedern per Akklamation

gewählt. Wir gratulieren allen ganz herzlich und danken ihnen für ihr langjähriges Engagement!

Die Verbandsentwicklung ist weiterhin erfreulich: Die Mitgliederzahl ist auf 1601 gewachsen und das Finanzjahr schliesst mit einem positiven Ergebnis. Neben den statutarischen Geschäften wurden die Arbeitsschwerpunkte 2022 besprochen. Wichtige Projekte sind u.a. die Ausarbei-

tung von neuen Qualitätsverträgen mit den Verbänden der Krankenversicherer sowie die geplante Aufnahme von Tarifverhandlungen ab Herbst 2022. Auch die Erarbeitung der Strategie 2023–2027 hat eine hohe Priorität. Und nicht zuletzt freuen wir uns, Angélique Meier als neues Vorstandsmitglied begrüßen zu dürfen – herzlich willkommen! Mehr zu den Wahlen auf Seite 34.

80^e assemblée générale ordinaire de l'ASDD du 26 mars 2022

Marco Buser
Directeur de l'ASDD

Lors de l'assemblée générale de cette année, le temps fort a été l'élection en tant que membres d'honneur de l'ASDD de quatre expertes qui ont bien mérité cette distinction: Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner et Karin Stuhlmann ont été honorées par le comité et élues par acclama-

tion par les membres. Nous leur adressons nos sincères félicitations et les remercions pour leur engagement de longue date!

L'association continue d'évoluer de façon réjouissante: son effectif de membres a augmenté à 1601 et son exercice financier a été clôturé avec un résultat positif. En plus des points statutaires de l'ordre du jour, il a été débattu des activités planifiées pour 2022. Les projets importants sont entre au-

tres l'élaboration de nouvelles conventions de qualité avec les associations des assureurs-maladie ainsi que le démarrage prévu des négociations tarifaires à partir de l'automne 2022. L'élaboration de la stratégie 2023 à 2027 fait également partie des priorités. Enfin et surtout, nous avons le plaisir d'accueillir Angélique Meier en tant que membre du comité. Nous lui souhaitons une cordiale bienvenue! Pour en savoir plus sur les élections, consulter la page 36.

80^a Assemblea generale ordinaria dell'ASDD del 26 marzo 2022

Marco Buser
Direttore ASDD

Il momento culminante dell'Assemblea generale di quest'anno è stato la meritata nomina di quattro esperte a membri onorari dell'ASDD: Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner e Karin Stuhlmann, il cui operato è stato apprezzato dal Comitato direttivo, sono state elette dai mem-

bri per acclamazione. Ci congratuliamo vivamente con tutte loro e le ringraziamo per l'impegno profuso in tutti questi anni!

L'associazione continua a evolvere positivamente: il numero dei membri è salito a 1601 e l'esercizio finanziario si chiude con un risultato positivo. Oltre alle trattande, sono stati discussi i temi chiave relativi al programma di lavoro per il 2022. Tra i progetti di rilievo figurano la stesura di nuove

convenzioni sulla qualità con le federazioni degli assicuratori malattia e l'avvio di negoziati tariffali previsto per l'autunno 2022. Anche l'elaborazione della strategia 2023–2027 ha un'elevata priorità. Diamo infine il nostro più caloroso benvenuto al nuovo membro del Comitato direttivo, Angélique Meier! Maggiori informazioni sulle elezioni sono disponibili a pagina 38.

SVDE-Generalversammlung vom 26. März 2022

Am 26. März 2022 fand die 80. ordentliche Generalversammlung des SVDE online statt. Weitere Informationen zur Generalversammlung sehen unsere Mitglieder unter www.svde-asdd.ch > Verband > Generalversammlung > Dokumente GV.

Wahl von Angélique Meier als Vorstandsmitglied

Angélique Meier stellte sich zur Wahl als SVDE-Vorstandsmitglied. Ihr CV ist auf der SVDE-Website bei den GV-Unterlagen zu finden. Sie hat im 2021 und Anfang 2022 als Gast bereits an einigen Vorstandssitzungen teilgenommen. Wir heissen Angélique Meier herzlich willkommen und danken schon jetzt für ihren Einsatz!

Wahl von Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner und Karin Stuhlmann zu Ehrenmitgliedern

Gabi Fontana wurde 2005 in den Vorstand des SVDE gewählt. Als erste grosse Aufgabe in ihrem Ressort Bildung Deutschschweiz wartete die Erarbeitung der Curricula der Studiengänge in Ernährung und Diätetik der Berner Fachhochschule. Diese Arbeit war fundamental, um die Qualität unserer Grundausbildung auf Fachhochschulniveau zu heben. Gabis Interesse für gesundheits- und berufspolitische Belange sowie ihre Visionen, wie sich unser Beruf und unser Berufsverband weiterent-

wickeln sollten, bewogen sie 2013 dazu, als Präsidentin zu kandidieren.

Ein erster Meilenstein ihrer Amtszeit als Präsidentin war die Implementierung von strategischen Schwerpunkten, an welchen sich die Arbeiten des Vorstandes seither orientieren. Ausgehend davon, wurden unter ihrer Ägide die Prozesse auf Verbands-ebene professionalisiert und wichtige, mit der Strategie abgestimmte Massnahmen und Organe unseres Verbandes erarbeitet und eingeführt.

Ihre Vorstands- und Präsidialzeit war geprägt von enormer Schaffenskraft und Arbeitsfreude, und ihr Einsatz für unseren Berufsverband ging immer wieder über das übliche Mass der Arbeit einer Verbandspräsidentin hinaus. Der Vorstand und der ganze SVDE bedanken sich für Gabis Handeln und Wirken für den Berufsverband.

Karin Stuhlmann wurde im Jahr 2010 als Geschäftsführerin des SVDE gewählt und hat bis 2021 die Geschicke des SVDE massgeblich mitbestimmt. In den Worten von Beatrice Conrad sind Karins Stärken perfekt zusammengefasst:

«Genau kann ich mich erinnern an unser erstes Treffen im «Schweizerhof» in Bern. Gemeinsam mit dem damaligen Vizepräsidenten des SVDE führte ich das alles entscheidende erste Interview mit dir.

Wir suchten eine Geschäftsführerin für unseren Verband, welche unsere Bedürfnisse aufnimmt, die Anliegen einer sich entwickelnden Berufsorganisation versteht, mehrsprachig ist und uns unterstützt in der Weiterentwicklung unseres Berufsstandes.

Wir waren nach diesem Interview mit dir überzeugt: Du bist die Person, welche unsere vielseitigen Bedürfnisse erkennt und dem Vorstand des SVDE die notwendige Unterstützung bietet.

Dieser erste Eindruck hat uns nicht getäuscht. All die Jahre unserer Zusammenarbeit sind mir in guter Erinnerung geblieben. Vor allem warst du die treibende Kraft, die mit uns die Strukturen aufbaute, um die Professionalisierung unseres Verbandes voranzutreiben. Danke für die Spuren, welche du mit deinem jahrelangen Einsatz für unseren Berufsstand hinterlässt.»

Diesen Dankesworten kann sich der Vorstand nur anschliessen. Der Austausch mit Karin war eine grosse Bereicherung und



Angélique Meier



Gabi Fontana



Karin Stuhlmann

ihr Know-how, mit welchem sie sich in all diesen Jahren in die Diskussionen innerhalb des Vorstandes eingebracht hat, die Aktivitäten des SVDE massgeblich beeinflusst und diesen zu einem Teil ihres Selbst gemacht hat, ist beeindruckend. Karins beratende Stimme war in den vergangenen Jahren ein wichtiger Erfolgsfaktor des SVDE.

Monica Rechsteiner und **Susanne Nicca** sind beide langjährige Mitglieder des SVDE. Und beide haben sich fortwährend in den verschiedenen Gremien eingebracht, mitgewirkt und sich für die Weiterentwicklung des Berufsstandes engagiert, insbesondere der Ernährungsberatung/-therapie im Spital. Ihnen gemeinsam war ihr grosses berufspolitisches Interesse, ihren Einsatz darin erfuhrt unsere Berufswelt insbesondere in der Interessensgruppe SpitERB.

Susanne zeigte eine wunderbare und nötige Kombination von Beharrlichkeit mit einem hohen Interesse an guter und weiterführender Zusammenarbeit.

Monica schien stets eine ganz besondere Antenne für mögliche Zukunftsbilder zu haben, die sich bei näherem Betrachten oder im Laufe der Zeit durchaus als visionär und vorausdenkend ergaben.

Nach Johann Wolfgang von Goethe ist alles Bedeutende...«unbequem». In diesem Sinne dankt ihnen der SVDE für all das Unbequeme, das sie wahrgenommen haben, worauf sie aufmerksam gemacht

haben, woran sie gearbeitet haben und... womit sie Bedeutendes erreicht haben! Herzlichen Dank!

Der SVDE dankt Gabi, Karin, Susanne und Monica für ihr langjähriges Engagement für den Berufsverband und freut sich, sie im Kreis der Ehrenmitglieder willkommen zu heissen!

Verabschiedung von Lisa Caravatti-Poretti als Vorstandsmitglied

Lisa Caravatti-Poretti wurde anlässlich der 77. Generalversammlung im 2019 in den Vorstand des SVDE gewählt.

Nach der Wahl übernahm Lisa den Strategiebereich Arbeitsstandards, wo sie einerseits zuständig war für Bereiche, welche mit der Digitalisierung im Gesundheitswesen zu tun haben. So war Lisa in der IPAG respektive der Plattform Interprofessionalität Delegierte des SVDE und Mitglied des Fachrates. In dieser Rolle war sie unter anderem involviert bei der Vorbereitung der Erarbeitung und Einführung des elektronischen Patientendossiers. Ebenso vertrat Lisa unseren Verband als Delegierte bei der EFAD, der European Federation of the Associations of Dietitians und beim SVBG, dem Dachverband der schweizerischen Berufsorganisationen im Gesundheitswesen. Seit August 2020 ist sie als Vertretung der Fachhochschulen und des SVDE auch Mitglied des Vorstandes der GESKES. Weiter engagierte sie sich im Na-

men des SVDE bei swissprevent oder bei der Kontaktpflege mit der FMH.

All diese Zuständigkeiten und Engagements waren bis zum Ausbruch der Covid-Pandemie mit zahlreichen Sitzungen in der Deutschschweiz verbunden. Dies bedingte von Lisa viel Flexibilität und Organisation, denn die lange Anreisezeit von ihrer Wohn- und Arbeitsadresse zuhinterst im Tessiner Malcantone bis nach Bern oder an andere Sitzungsorte, bedingte in der Regel, dass sie bereits am Vorabend anreisen musste.

Leider musste sich Lisa vor einigen Monaten entscheiden, aus persönlichen Gründen ihre Tätigkeit im Vorstand niederzulegen. Wir bedauern es, im Vorstand eine junge Stimme weniger zu haben, welche aus erster Hand die Anliegen unserer Mitglieder aus dem Tessin und dem Spitalbereich vertreten konnte.

Im Namen des SVDE-Vorstandes und der SVDE-Mitglieder danken wir Lisa herzlich für alle ihre Arbeiten, welche sie für den SVDE geleistet hat, und wünschen ihr für die private sowie berufliche Zukunft nur das Allerbeste!

SVDE-Generalversammlung 2023:

25. März 2023 in Lausanne im Rahmen der NutriDays vom 24. und 25. März 2023



Monica Rechsteiner



Susanne Nicca



Lisa Caravatti-Poretti

Assemblée générale de l'ASDD du 26 mars 2022

La 80^e assemblée générale ordinaire de l'ASDD s'est tenue en ligne le 26 mars 2022. Nos membres peuvent consulter des informations complémentaires sur l'assemblée générale sur: www.svde-asdd.ch > Association > Assemblée générale > Documents AG

Election d'Angélique Meier au comité

Angélique Meier avait déposé sa candidature pour l'élection au comité de l'ASDD. Son CV est disponible sur le site Internet de l'ASDD avec les documents de l'AG. En 2021 et début 2022, elle a déjà assisté à quelques séances du comité en tant qu'invitée. Nous souhaitons une cordiale bienvenue à Angélique Meier et la remercions d'ores et déjà pour son engagement!

Election de Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner et Karin Stuhlmann en tant que membres d'honneur

Gabi Fontana a été élue en comité de l'ASDD en 2005. La première tâche importante qui l'attendait au sein de son département de la formation pour la Suisse alémanique a été l'élaboration des cursus des filières Nutrition et diététique de la Berner Fachhochschule. Ce travail était essentiel pour relever la qualité de notre formation initiale au niveau des hautes écoles spécialisées. L'intérêt de Gabi pour les questions de politique de la santé et professionnelle ainsi que sa vision sur la manière dont notre profession et notre

association professionnelle devraient évoluer l'ont incitée à se porter candidate à la présidence en 2013.

Le premier jalon de son mandat de présidente a été l'implémentation de priorités stratégiques, qui ont depuis lors servi de base d'orientation pour les travaux menés à bien au sein du comité. Sur cette base, de nombreux processus ont été professionnalisés au niveau de l'association sous son égide, tandis que d'importants organes de notre association et des mesures adaptées à sa stratégie ont été développés et introduits.

En qualité de membre du comité puis de présidente, Gabi était animée par une énorme énergie créatrice et un plaisir de travailler formidable. Son engagement en faveur de notre association professionnelle a toujours été supérieur à celui d'une présidente d'association. Le comité et tou-te-s les membres de l'ASDD sont reconnaissant-e-s envers Gabi pour tout ce qu'elle a entrepris et accompli pour le compte de l'association professionnelle.

Karin Stuhlmann a été élue directrice de l'ASDD en 2010 et a marqué de son empreinte l'évolution de l'ASDD jusqu'en

2021. Les paroles de Beatrice Conrad résument parfaitement les qualités de Karin:

«Je me souviens encore très bien de notre première rencontre au Schweizerhof de Berne. Aux côtés du vice-président de l'ASDD de l'époque, j'avais mené le premier entretien avec toi, tellement déterminant pour la suite...

Nous recherchions pour notre association une directrice qui soit à l'écoute de nos besoins, qui comprenne les préoccupations d'une organisation professionnelle en devenir, qui parle plusieurs langues et qui nous soutienne dans le développement de notre association professionnelle.

Après ce premier entretien avec toi, nous avons su que tu étais la bonne personne. Nous étions convaincu-e-s que tu identifierais nos multiples attentes et que tu apporterais le soutien nécessaire au comité de l'ASDD.

Il s'est avéré par la suite que nous ne nous étions pas trompé-e-s. Notre première impression avait été bonne! Je garde de bons souvenirs de toutes ces années de collaboration mutuelle. Tu as surtout joué un rôle moteur dans le développement des structures de notre association, contribuant ainsi à poursuivre sa professionnalisation. Tu t'es engagée longtemps en faveur de notre profession sur laquelle tu laisseras ta marque et nous t'en remercions.»



Angélique Meier



Gabi Fontana



Karin Stuhlmann

Le comité ne peut qu'abonder dans ce sens. Les échanges avec Karin ont toujours été très enrichissants et le savoir-faire impressionnant qu'elle a apporté dans les débats au sein du comité durant toutes ces années ont eu un impact très favorable sur les activités de l'ASDD et ont contribué à forger l'identité de l'association. Ces dernières années, la voix avisée de Karin a été un facteur de succès important de l'ASDD.

Monica Rechsteiner et **Susanne Nicca** sont toutes les deux des membres de longue date de l'ASDD. Chacune d'elles n'a cessé de s'engager au sein des différents organes, y a coopéré, œuvrant pour le développement de la profession, et notamment du conseil diététique et de la thérapie nutritionnelle en milieu hospitalier. Monica et Susanne ont en commun un intérêt marqué pour les questions de politique professionnelle et notre monde professionnel a notamment profité de leur travail au sein du groupe d'intérêt SpitERB.

Susanne a su associer formidablement et comme il se doit ses principales qualités que sont la persévérance et la volonté constante de collaborer de façon efficace et approfondie.

Monica semblait avoir des antennes et être capable de décrypter l'avenir. En analysant sa vision des choses ou au fil du temps, il s'avérait bien souvent qu'elle avait su anticiper et qu'elle avait eu une intuition juste de l'avenir.

Selon la citation de Johann Wolfgang von Goethe «tout ce qui est remarquable est

gênant» (notre traduction). Dans ce sens, l'ASDD remercie Susanne et Monica pour toutes les choses gênantes qu'elles ont perçues, sur lesquelles elles ont attiré l'attention, à l'amélioration desquelles elles ont travaillé... et par lesquelles elles ont atteint des résultats remarquables! Un grand merci à elles!

L'ASDD remercie Gabi, Karin, Susanne et Monica pour leur engagement de longue date pour le compte de l'association professionnelle et est heureuse de les accueillir parmi le cercle des membres d'honneur!

Départ de Lisa Caravatti-Poretti du comité

Lisa Caravatti-Poretti a été élue au comité de l'ASDD à l'occasion de la 77^e assemblée générale, soit en 2019.

Le domaine stratégique des standards de travail lui a alors été confié, et elle s'occupait d'une part de tout ce qui concerne la transformation numérique dans le domaine de la santé. Lisa était ainsi déléguée de l'ASDD au sein de l'IPAG et membre du conseil d'experts de la plateforme Interprofessionnalité. Dans ce rôle, elle était entre autres impliquée dans la préparation de l'élaboration et dans l'introduction du dossier électronique du patient. D'autre part, Lisa représentait notre association en tant que déléguée auprès de l'European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) et de la Fédération Suisse des Associations professionnelles du domaine de la santé (FSAS). Depuis août 2020, elle était égale-

ment membre du comité de la SSNC en tant que représentante des hautes écoles spécialisées et de l'ASDD. Au nom de l'ASDD, elle s'était également engagée au sein de swissprevent et dans les échanges avec la FMH.

Jusqu'au début de la pandémie de coronavirus, tous ces engagements et toutes ces responsabilités obligeaient Lisa à participer à de nombreuses réunions en Suisse alémanique. Cela nécessitait beaucoup de souplesse et d'organisation de sa part, car en raison des longs déplacements entre son domicile dans le Malcantone tessinois et Berne ou les autres lieux de réunion, elle était contrainte de voyager la veille.

Malheureusement, Lisa a dû décider il y a quelques mois de démissionner du comité pour des raisons personnelles. Nous le regrettons, car le comité perd ainsi une voix qui représentait la jeunesse et qui faisait entendre les préoccupations des membres du Tessin et du domaine hospitalier.

Au nom du comité et des membres de l'ASDD, nous remercions sincèrement Lisa pour tout le travail qu'elle a accompli pour le compte de l'ASDD et nous lui souhaitons tout de bon dans sa vie professionnelle et privée.

Assemblée générale de l'ASDD 2023:

25 mars 2023 à Lausanne dans le cadre des NutriDays des 24 et 25 mars 2023



Monica Rechsteiner



Susanne Nicca



Lisa Caravatti-Poretti

Assemblea generale ASDD del 26 marzo 2022

Il 26 marzo 2022 ha avuto luogo l'80ª Assemblea generale ordinaria dell'ASDD. L'assemblea si è svolta online. Per ulteriori informazioni sull'Assemblea generale i nostri membri possono consultare il nostro sito www.svde-asdd.ch > Verband > Generalversammlung > Dokumente Generalversammlung oppure Association > Assemblée générale > Documents assemblée générale

Elezione di Angélique Meier a membro del Comitato direttivo

Angélique Meier si è candidata per le elezioni nel Comitato direttivo dell'ASDD. Il suo curriculum vitae è disponibile sul sito dell'associazione, tra i documenti relativi all'Assemblea generale. Già nel 2021 e all'inizio del 2022 Angélique ha partecipato in veste di ospite ad alcune riunioni del Comitato direttivo. Rivolgiamo ad Angélique un caloroso benvenuto e la ringraziamo sin d'ora per il suo impegno!

Elezione di Gabi Fontana, Susanne Nicca, Monica Rechsteiner e Karin Stuhlmann a membri onorari

Gabi Fontana è stata eletta nel Comitato direttivo dell'ASDD nel 2005. Il primo grande compito che l'attendeva nel servizio Formazione per la Svizzera tedesca è stato l'elaborazione dei curricula di studio in nutrizione e dietetica della Scuola universitaria professionale di Berna. Quel lavoro è stato fondamentale per elevare la qualità della nostra formazione di base a livello di scuola uni-

versitaria professionale. L'interesse di Gabi per le questioni di politica sanitaria e professionale e le sue chiare idee su come dovessero evolvere la nostra professione e l'associazione professionale l'hanno spinta, nel 2013, a candidarsi alla presidenza.

Una delle prime pietre miliari della sua presidenza è stata l'implementazione dei punti strategici, ai quali da allora si orientano i lavori del Comitato direttivo. Sulla base di essi e sotto la guida di Gabi, l'ASDD ha professionalizzato i processi, elaborato provvedimenti importanti in linea con la strategia dell'associazione e introdotto nuovi organi.

La sua presidenza è stata caratterizzata da una grande operosità e gioia di lavorare e il suo impegno per l'ASDD è sempre andato oltre ciò che ci si aspetta normalmente dalla presidentessa di un'associazione. Il Comitato direttivo e tutta l'ASDD ringraziano Gabi per il suo operato e i risultati ottenuti per l'associazione professionale.

Karin Stuhlmann è stata eletta direttrice dell'ASDD nel 2010 e fino al 2021 ha contri-

buito in maniera decisiva a definire le sorti dell'associazione. Le parole di Beatrice Conrad sintetizzano perfettamente i punti di forza di Karin:

«Mi ricordo ancora esattamente il nostro primo incontro allo Schweizerhof a Berna. Insieme all'allora Vicepresidente dell'ASDD ti ho fatto il primo decisivo colloquio.

Cercavamo per l'associazione una direttrice che fosse in grado di andare incontro alle nostre esigenze, capire le problematiche di un'organizzazione professionale in pieno sviluppo, parlare più lingue e sostenerci nella crescita e nello sviluppo della nostra professione.

Al termine del colloquio eravamo convinti: sei tu la persona che capisce le nostre molteplici esigenze e può offrire al Comitato direttivo dell'ASDD il sostegno di cui abbiamo bisogno.

La prima impressione si è rivelata quella giusta. Ho ancora bene impressi nella memoria tutti gli anni della nostra collaborazione. In particolare, sei stata la forza trainante che insieme a noi ha creato le strutture per portare avanti la professionalizzazione della nostra associazione. Grazie per il segno che hai lasciato con il tuo impegno profuso negli anni per la nostra categoria professionale.»



Angélique Meier



Gabi Fontana



Karin Stuhlmann

Il Comitato direttivo non può fare altro che unirsi a queste parole di ringraziamento. Il confronto e lo scambio con Karin sono stati un grande arricchimento, così com'è impressionante il know-how con cui ha contribuito in tutti questi anni alle discussioni in seno al Comitato direttivo, influenzando significativamente le attività dell'ASDD e facendola diventare una parte di sé. Il suo ruolo consultivo è stato negli anni passati un importante fattore di successo per l'ASDD.

Monica Rechsteiner e Susanne Nicca sono membri dell'ASDD da molti anni. Entrambe hanno costantemente partecipato e dato il loro contributo in diversi organi e si sono impegnate per la crescita e lo sviluppo della categoria professionale, in particolare della consulenza/terapia nutrizionale in ospedale. Hanno in comune il loro grande interesse per i temi della politica professionale, ambito nel quale la nostra categoria ha potuto assistere al loro impegno, in particolare nel gruppo di interesse SpitERB.

Susanne ha dato prova di una straordinaria e necessaria tenacia, abbinata a un profondo interesse per una collaborazione sana e costruttiva.

Monica ha sempre dato l'impressione di avere un fiuto particolare per individuare possibili scenari futuri che, a una osservazione più attenta o con il passare del tempo, si sono rivelati del tutto visionari e lungimiranti.

Johann Wolfgang von Goethe affermava che «tutto ciò che è significativo è scomodo». In tal senso, l'ASDD vi ringrazia per tutto ciò che di scomodo avete notato, segnalato e per l'impegno che avete dedicato, ottenendo risultati significativi! Grazie di cuore!

L'ASDD ringrazia Gabi, Karin, Susanne e Monica per il loro pluriennale impegno a favore della nostra associazione ed è lieta di dar loro il benvenuto tra i suoi membri onorari!

Lisa Caravatti-Poretti esce dal Comitato direttivo

Lisa Caravatti-Poretti è stata eletta nel Comitato direttivo dell'ASDD in occasione della 77ª Assemblea generale nel 2019. Dopo l'elezione, a Lisa è stato assegnato l'ambito strategico «Standard lavorativi», dove si è occupata di questioni legate alla digitalizzazione nel sistema sanitario. Lisa è stata ad esempio delegata dell'ASDD nell'IPAG e nella piattaforma Interprofessionalità nonché membro del consiglio di esperti. In questo ruolo ha partecipato inoltre alle attività preparatorie della realizzazione e introduzione del dossier elettronico del paziente. Ha inoltre rappresentato la nostra associazione in veste di delegata nell'EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians) e nella FSAS, la federazione mantello delle associazioni professionali sanitarie. Da agosto 2020 è anche membro del Comitato direttivo della SSNC in rappresentanza delle

scuole universitarie professionali e dell'ASDD. Si è impegnata inoltre a nome dell'ASDD presso swissprevent e ha curato i contatti con la FMH.

Questo insieme di incarichi e competenze l'ha portata a prendere parte a numerose riunioni nella Svizzera tedesca, fino allo scoppio della pandemia di Covid-19. Ha dimostrato grandi doti organizzative e flessibilità, dal momento che la lunga percorrenza tra il suo domicilio e luogo di lavoro nel Malcantone ticinese e Berna o le altre località in cui si svolgevano le riunioni la obbligava generalmente a partire già la sera prima.

Purtroppo, qualche mese fa Lisa ha dovuto prendere la decisione di abbandonare l'attività nel Comitato direttivo per motivi personali. Ci rammarica aver perso nel Comitato direttivo una «voce» giovane in grado di rappresentare direttamente le esigenze dei nostri membri ticinesi e dell'ambito ospedaliero.

A nome del Comitato direttivo e dei membri dell'ASDD ringraziamo di cuore Lisa per tutto il lavoro svolto per l'associazione e le auguriamo il meglio per la sua vita professionale e privata!

Assemblea generale ASDD 2023:

25 marzo 2023 a Losanna, nell'ambito dei NutriDays (24-25 marzo 2023)



Monica Rechsteiner



Susanne Nicca



Lisa Caravatti-Poretti

NutriDays 2022 – eine Online-Version

Moderatorinnen:

Anne Blancheteau

Ernährungsberaterin SVDE

Brigitte Buri

Ernährungsberaterin SVDE, BSc BFH

An diesem späten Donnerstagnachmittag, 24. März, treffe ich mich mit Brigitte (Buri) an der BernExpo, um die Einstellungen für die Videokonferenzen der anstehenden NutriDays festzulegen.

Wir durchqueren die grossen und kurz vor Ende der Pandemie immer noch menschenleeren Hallen der BernExpo. Nachdem wir von Stefanie und Andrea empfangen worden sind, betreten wir das «Studio», das extra für die Moderation dieser Videokonferenztage aufgebaut worden ist. Welche Überraschung: ein riesiger Bildschirm, drei Kameras uns gegenüber, zwei hohe Tische und ein Lichtspiel in den Farben des SVDE. Alles auf uns eingestimmt ...

Wir machen Mikrofon-, Ton- und Rückkopplungscheck und testen die Bildschir-

me, über die wir per Livestream die Fragen verfolgen werden – eine andere Möglichkeit der Interaktion besteht für uns in diesen Tagen nicht. Parallel dazu laufen die Tests mit den Referent/innen (für den korrekten Ablauf der Präsentationen über die für diese Tage eingerichtete Plattform). Alles scheint reibungslos zu funktionieren: Wir sind gerüstet für den folgenden Tag.

Es ist Freitagmorgen, wir sind bereit, in diesen ersten Konferenztag zu starten. Wir stürzen uns in dieses wahrhaft besondere Abenteuer, wie wir es alle zum ersten Mal erleben, sowohl Brigitte und ich als auch das SVDE-Sekretariat, das alles hervorragend organisiert hat: Wir verfügen über einen detaillierten Zeitplan, die Referent/innen sind 10 Minuten vor ihrer Präsentation online, unsere Beiträge sind aufgeteilt, die Übersetzerinnen sitzen in ihren Kabinen bereit ... Wir denken, wir seien auf alles vorbereitet.

Adrian eröffnet offiziell die Tagung und wir legen los. Das Programm läuft: Vor uns auf dem Bildschirm, in riesigem Format, sehen wir den Kopf der/des jeweiligen Rednerin/Redners. Während der Fragerunden wird der Bildschirm geteilt.

Die Simultanübersetzung hören wir zwei nicht. Die Präsentationen werden nacheinander aufgeschaltet, wir haben unseren Rhythmus gefunden. Dann die grosse Panne: Während der Präsentation von Prof. Herberg können seine Bilder nicht angezeigt werden. Mit dem, was nun kommt, hat niemand gerechnet: Wie sollen wir diese «technische Lücke» füllen? Nachdem wir mit Hilfe von Kolleg/innen über Online-Streaming alles aufgelistet haben, was uns eingefallen ist, folgen ein paar zögerliche Minuten und dann die Entscheidung, die Pause vorzuziehen – denn das Problem erweist sich als komplizierter als vermutet.

Zur Erinnerung: Für uns besteht keine akustische Verbindung, weder zu den Referent/innen noch zu den Teilnehmenden, nur zu den Techniker/innen vor Ort und zu Stefanie und Andrea, die zu uns ins Studio kommen können. Unsere einzige Verbindung zu den Mitgliedern ist das Streaming – ohne jegliche Möglichkeit, zu wissen, wer die Frage gestellt oder den Vorschlag eingebracht hat. Ebenfalls schwierig ist es, die Stimmung der Teilnehmenden wahrzunehmen, zu wissen, ob die Präsentationen gefallen oder nicht, ob das Tempo stimmt ...

Insgesamt war es eine interessante Erfahrung, die uns die Möglichkeit gab, diese neuen Technologien zu testen, es war für uns beide jedoch nicht weniger stressig als ein Präsenzkongress. Ich glaube, wir bevorzugen ganz klar die «echten» Kongresse, an denen wir einander gegenüber sitzen, auch wenn es nicht immer einfach ist, einen Saal voller Menschen mit ihren Fragen zu managen. Abgesehen davon, war es draussen schön und warm – und wir, während zwei Tagen in einem Studio eingesperrt, froren ein bisschen. Unsere einzige Verbindung zur Aussenwelt war unser Tablet, auf dem wir die Aussentemperatur ablesen konnten.

Ich freue mich schon auf die NutriDays 2023: als Präsenzveranstaltung in Lausanne!



Brigitte Buri und Anne Blancheteau

NutriDays 2022: une version en ligne

Modératrices:

Anne Blancheteau

Diététicienne ASDD

Brigitte Buri

Diététicienne ASDD, BSc BFH

Nous voici à BernExpo avec Brigitte (Buri), le jeudi 24 mars fin d'après-midi, pour faire les réglages visio en préparation des prochains NutriDays.



Anne Blancheteau et Brigitte Buri dans le studio

Nous traversons les grands halls de BernExpo, déserts en cette fin de pandémie. Après un accueil de Stefanie et Andrea, nous entrons dans le «studio» agencé pour réaliser la modération de ces journées en visioconférence. Et là, surprise: un immense écran, 3 caméras en face de nous, 2 tables hautes et un jeu de lumières aux couleurs de l'ASDD. Le ton est donné...

Nous faisons nos essais micro/son/retour et testons nos écrans qui permettront de suivre en live les streamings ouverts pour les questions, seule interaction possible pendant ces journées. Les tests (bon fonctionnement des présentations via la plateforme déployée pour ces journées) avec les orateurs/-trices est en cours en parallèle. Tout semble fonctionner correctement et nous sommes prêts pour demain.

Nous voici prêtes vendredi matin pour démarrer cette 1^{re} journée. Nous nous lançons dans cette expérience vraiment particulière que nous vivons chacun-e pour la

1^{re} fois, tant Brigitte et moi que le secrétariat de l'ASDD qui a tout très bien organisé: nous avons un programme horaire détaillé, les orateurs seront en ligne 10 minutes avant leur présentation, nous nous sommes réparties nos interventions, les traductrices sont dans leur cabine... Nous pensons être parées à tout.

Et Adrian ouvre officiellement les journées et nous enchaînons. Le programme se déroule: nous avons sur l'écran en face de nous, en immense format, la tête de l'orateur en cours. Pendant le temps des questions, l'écran est partagé.

Nous n'avons pas la traduction simultanée en live. Les présentations s'enchaînent, nous avons trouvé notre rythme. Et vient le gros bug: problème avec la présentation du Dr Hercberg: impossible de faire passer ses diapos... Débute pour tous une période absolument pas envisagée: comment combler ce «blanc technique»? Après avoir annoncé tout ce que à quoi nous avons pensé – avec l'aide via le streaming des collègues en ligne, quelques minutes hésitantes, et la décision de décaler la pause car le problème à régler s'est avéré plus compliqué...

Pour rappel: nous n'avions aucun retour sonore ni des orateurs, ni des participants, hormis les techniciens sur place ou Stefanie ou Andrea qui pouvaient nous rejoindre

dans le studio. Notre seul lien avec les membres étaient les streamings sans possibilité de savoir qui posait la question ou suggestion. Difficile aussi de percevoir le ressenti des participants, si les présentations plaisaient ou pas, si le rythme était bon...



Backoffice

Une expérience intéressante qui a permis de tester ces nouvelles technologies, mais toute aussi stressante pour nous deux qu'un congrès en présentiel. Je crois que nous préférons, et de loin, les «vrais» congrès avec vous en face de nous, même si parfois si ce n'est pas facile de gérer une salle et les poseurs de questions! En plus, il a fait tellement beau et chaud dehors, et nous sommes restées enfermées ces 2 jours dans ce studio, ayant eu presque froid même. Notre lien avec l'extérieur fut notre tablette où nous pouvions lire la température...

Vivement les NutriDays 2023 en présentiel à Lausanne...



Technique de BernExpo

NutriDays 2022 in versione online

Moderatrici:

Anne Blancheteau
Dietista ASDD

Brigitte Buri
Dietista ASDD, BSc BFH

Eccoci a BernExpo con Brigitte (Buri), nel tardo pomeriggio di giovedì 24 marzo, per gli ultimi controlli prima delle videoconferenze dei prossimi NutriDays.

Attraversiamo i grandi padiglioni di BernExpo, deserti in questo periodo di fine pandemia. Dopo essere state accolte da Stefanie e Andrea, entriamo nello studio allestito per ospitare la moderazione di queste giornate in videoconferenza. Ed ecco la prima sorpresa: uno schermo enorme, tre telecamere di fronte a noi, due tavoli alti e un gioco di luci con i colori dell'ASDD. L'atmosfera è quella giusta...

Facciamo le prove microfono/audio/ritorno audio e testiamo gli schermi che permetteranno di seguire la diretta streaming con la sessione di domande, unica interazione possibile durante queste giornate. Contemporaneamente sono in corso i test (buon funzionamento delle presentazioni attraverso la piattaforma predisposta per



Brigitte, Anne e Stefanie nello studio

l'occasione) con gli oratori e le oratrici. Tutto sembra funzionare a dovere ed è tutto pronto per domani.

Ed eccoci a venerdì mattina, per iniziare finalmente questa prima giornata. Sia Brigitte e io, sia la segreteria dell'ASDD che ha organizzato tutto alla perfezione, ci lanciamo per la prima volta in questa esperienza davvero particolare: abbiamo un programma con orario dettagliato, gli oratori e le oratrici saranno online 10 minuti prima della loro presentazione, la scaletta dei nostri interventi è stata definita, le traduttrici sono in cabina... Pensiamo di essere preparate per ogni evenienza.

Adrian inaugura ufficialmente i NutriDays e poi tocca a noi. Il programma va avanti: sullo schermo davanti a noi vediamo, in

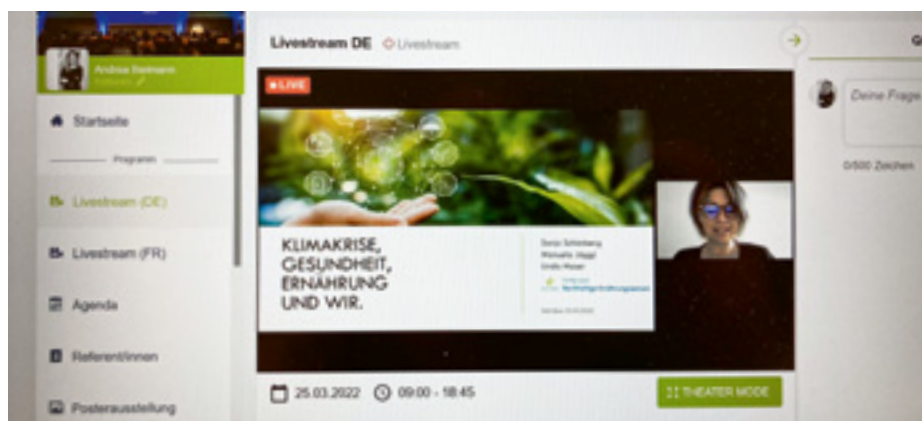
formato extralarge, il primo piano dell'oratore di turno. Durante le domande, lo schermo è condiviso.

Non abbiamo la traduzione simultanea in diretta. Le presentazioni si susseguono, abbiamo trovato il ritmo. Ed ecco l'intoppo: un problema con la presentazione del Prof. Hercberg. Impossibile far scorrere le sue diapositive... Per tutti è l'inizio di una situazione assolutamente inaspettata: come ovviare a questo «problema tecnico»? Dopo aver comunicato le possibili soluzioni a cui abbiamo pensato – con l'aiuto in streaming dei colleghi e delle colleghe online –, e dopo qualche minuto di esitazione, decidiamo di spostare la pausa, perché l'inconveniente da risolvere è più complesso del previsto.

Ricordiamolo: non avevamo alcun ritorno audio né degli oratori né dei partecipanti, ad eccezione dei tecnici sul posto o di Stefanie o Andrea che potevano raggiungerci in studio. Il solo collegamento con i nostri interlocutori e interlocutrici era lo streaming, senza possibilità di sapere chi rivolgeva una domanda o un suggerimento. Difficile anche percepire le sensazioni delle persone partecipanti, se le presentazioni piacevano oppure no, se il ritmo era quello giusto...

Un'esperienza interessante che ha consentito di testare queste nuove tecnologie, ma anche stressante per noi due, almeno quanto un congresso in presenza. Oggi posso dire che preferiamo, e di gran lunga, i «veri» congressi con voi di fronte a noi, anche se a volte non è facile gestire una sala e chi pone le domande! In più, fuori il clima era bello e caldo, mentre noi siamo rimaste chiuse nello studio per due giorni e abbiamo quasi avuto freddo. L'unico legame con l'esterno era il nostro tablet dove potevamo leggere la temperatura.

Non vediamo l'ora che arrivino i NutriDays 2023 in presenza a Losanna...



Livestream sulla piattaforma del congresso

Processus de soins en nutrition et sa terminologie (PSNT)



Discussion de cas pratiques et rédaction de diagnostics nutritionnels

Objectifs:

- Choisir judicieusement les éléments pertinents dans les données de l'évaluation
- Etablir des liens clairs entre des éléments de l'évaluation et le diagnostic nutritionnel
- Utiliser la terminologie du processus de soins en nutrition pour rédiger des diagnostics nutritionnels selon la structure Problème, Etiologie, Symptômes (PES)

Préalable:

- Les bases du processus de soins en nutrition et sa terminologie sont connues
- Une lecture préparatoire (temps max. 1 heure) sera envoyée avant les séminaires

Frais de cours:

Membres ASDD CHF 60.– / 100.–
Non-membres CHF 80.– / 130.–

Intervenant-e-s:

A. Clerc, MSc en science de la santé, diététicien ASDD (animation)
R. Reinert, diététicien ASDD (animation)
L. Soguel Alexander, diététicienne ASDD (coordination)

Il est possible de s'inscrire à un ou deux séminaires. Accréditation: 2 points ASDD par séminaire.

Séminaire «Problématique d'obésité et de diabète en ambulatoire»

Délai d'inscription: 3 mai 2022

Date du cours: 18 mai 2022, 10h30–12h00

Lieu du cours: online (Microsoft Teams)

Séminaire «Problématique de risque de dénutrition en milieu hospitalier»

Délai d'inscription: 3 mai 2022

Date du cours: 25 mai 2022, 10h30–12h00

Lieu du cours: online (Microsoft Teams)

Processus de Soins en Nutrition (PSN) et Terminologie Internationale de Diététique et Nutrition (TIDN): formation de base



Objectifs:

- Identifier les éléments clés de chacune des étapes du PSN et les relier à sa pratique
- Rédiger des diagnostics nutritionnels selon la structure Problème, Etiologie, Symptômes (PES)
- Faire évoluer ces diagnostics au fur et à mesure de la prise en charge des patients
- Utiliser la terminologie internationale de diététique et nutrition pour rédiger des diagnostics nutritionnels

Contenu:

- 1^{re} ½ journée (31.05.22)
 - Brève présentation du processus de soins en nutrition et terminologie internationale de nutrition et diététique
 - Implémentation et utilisation du diagnostic nutritionnel en pratique clinique selon le PSN
 - Elaboration de diagnostics nutritionnels à partir de présentation de cas selon la structure Problème, Etiologie, Symptômes (PES)

2^e ½ journée (30.08.22)

- Atelier autour de cas pratiques amenés par les participants

Public:

Diététiciennes (pas de prérequis)

Frais de cours:

Membres ASDD CHF 220.–
Non-membres CHF 350.–

Intervenant:

Au sein de l'équipe de l'Hôpital fribourgeois (HFR)

Délai d'inscription: 10 mai 2022

Dates du cours: 31 mai et 30 août 2022, 13h00–17h00

Lieu du cours: Hôpital fribourgeois, Fribourg

HIN Security Awareness-Schulung: Spezifische Schulung für die IT-Security im Gesundheitswesen



Themenschwerpunkte:

- Datenschutz und Informationssicherheit
- Herausforderungen und Risiken
- Schutzbedürftige Daten und Systeme im Gesundheitswesen
- Sicherheitsmassnahmen und Werkzeuge
- Umgang mit Klienten-/Patientendaten
- Ausblick auf das elektronische Patientendossier
- Aktuelle Bedrohungen für Daten und Systeme

Details zur Online-Durchführung:

- Eine Anleitung wird rechtzeitig zur Verfügung gestellt.
- Zu verwendende Webbrowser: Google Chrome (ideal), Microsoft Edge (möglich).
- Falls Sie vom Arbeitsplatz aus teilnehmen, stellen Sie bitte sicher, dass Ihre IT den Zugriff auf HIN-Talk-Video erlaubt.

Kurskosten:

SVDE-Mitglieder CHF 90.–
Nichtmitglieder CHF 120.–

Referent:

Herr Dominik Grolimund,
Health Info Net AG

Anmeldeschluss: 7. September 2022

Kursdatum: 28. September 2022,
16.30–18.45 Uhr

Kursort: Online (HIN-Talk-Video)

**www.svde-asdd.ch > Bildung
> Fortbildungsangebote
> SVDE-Kurse**

**www.svde-asdd.ch > Formation
> Offre de formation continue
> Cours ASDD**

KURSÜBERSICHT VUE D'ENSEMBLE DES COURS PANORAMICA DEI CORSI

Datum Date Data	Ort Lieu Luogo	Veranstaltung Manifestation Manifestazione	SVDE-Punkte Points ASDD Punti ASDD
20.05.2022	Olten	Fachtagung 2022 «Zwischen Evidenz, Standards und Erfahrungswerten»	7
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
23.05.2022–24.05.2022	Online	Nutrition et supplémentation des sportifs	14
25.05.2022	Online	Processus de soins en nutrition et sa terminologie (PSNT) – Discussion de cas pratiques et rédaction de diagnostics nutritionnels	2
31.05.2022	Online	Sevrage de l'alimentation par sonde à domicile	2
31.05.2022–30.08.2022	Fribourg	Processus de Soins en Nutrition (PSN) et Terminologie Internationale de Diététique et Nutrition (TIDN): formation de base	8
02.06.2022	St. Gallen	Stoffwechsel, Cholesterin und Co.	6
02.06.2022	Nottwil	Jahrestagung der Swiss Sports Nutrition Society	8
02.06.2022	Online	L'intestin, le miroir de nos émotions	3
02.06.2022–03.06.2022	Online	Nutrition et supplémentation des troubles du cycle menstruel	14
08.06.2022	Online	Essstörungen in der Schwangerschaft und Stillzeit	3
08.06.2022–15.06.2022	Online	Module 2 – Fondements scientifiques de la supplémentation – Partie ½	14
09.06.2022	Zürich	SSAAMP-Fortbildung: Personalisiertes Management	3
09.06.2022	Crissier	Les algues santé pour bien vieillir	2
09.06.2022–10.06.2022	Online	Nutrition et supplémentation des troubles du système nerveux	14
11.06.2022	Zürich	19. SSAAMP-Jahreskongress 2022 – Better Aging	9
13.06.2022–17.06.2022	Bergün	Ketogenic Metabolic Therapies – Future Prevention & Treatment of NCD	18
14.06.2022	Online	Webinaire: «La micronutrition pour lutter contre les dyslipidémies»	2
14.06.2022	Online	Nutrition et supplémentation des troubles de la thyroïde	7
15.06.2022	Zürich	Wenn die Seele durch den Körper spricht/Umgang mit psychosomatischen Störungen in der Ernährungs-Psychologischen Beratung	8
16.06.2022	Frauenfeld	Marte Meo – Die Kraft gelingender Kommunikation nutzen	6
16.06.2022	Lancy	Les algues et la santé de la femme	4
23.06.2022	Zürich	Sexualberatung und -therapie	8
23.06.2022	Crissier	Les algues santé et le sport	2
23.06.2022	Online	Comment choisir le bon produit de nutrition artificielle (SNO, NE) pour mon patient	2
23.06.2022–25.06.2022	Bremen	Ernährung 2022 – Medizin fürs Leben	18
24.06.2022–25.06.2022	Zürich	Provozieren – aber richtig!	18
28.06.2022–05.07.2022	Online	Module 6 – Troubles nerveux et déséquilibres en neurotransmetteurs	14
30.06.2022	Luzern	Ernährung und Gesundheit in den ersten 1000 Tagen	2
30.08.2022	Online	Mise en place d'une alimentation par sonde à domicile: aspects pratiques de la prise en charge diététique et bases de technique d'administration	2
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	Stels	Lösungsorientiertes Beraten in der Ernährungs- und Diabetesberatung	18
25.08.2022	Bern	National Research Day Palliative Care	6
25.08.2022	Aarau	MSIT-Schulung 2022 zur Anerkennung als Adipositaspezialist/in für Kinder und Jugendliche	6
26.08.2022	Bern	Kurs «Nahrungsmittelintoleranzen – häufig bis häufig übersehen»	6
27.08.2022	Olten	Metabolisches Syndrom – Welche Möglichkeiten bietet die orthomolekulare Medizin	6
29.08.2022	Bern	Knochen und Muskeln	6
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
01.09.2022–02.12.2022	Zürich	Weiterbildung Kompetenzerweiterung Paarberatung (Einzelpersonen und Paare)	18
01.09.2022	Zürich	Ernährung bei chronisch-entzündlichen Erkrankungen	8
02.09.2022	Bern	Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE	7
02.09.2022	Bern	Congrès national de la Société Suisse de Nutrition SSN	7
05.09.2022– 07.09.2022	Zürich	Einführung in Public Health (Nr. E001.30.22)	18

BEI MANGELERNÄHRUNG
UND MUSKELABBAU

POUR LA MALNUTRITION ET
LA FONTE MUSCULAIRE



DAS **STÄRKSTE*** COMPACT... LE COMPACT **LE PLUS MUSCLÉ***...

NEU
Kaffee
NOUVEAU
Café



*Bilder zu Illustrationszwecken.
Produkt enthält keinen echten Kaffee.
+Les images sont uniquement à des fins d'illustration.
Le produit ne contient pas de vrai café.

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



...der Schweiz. *Ensure® Compact Protein HMB ist das einzige Compact-ONS (125 ml) mit einer muskel-fokussierten Formulierung aus **Hoch-Protein, HMB, Leucin** und **Vitamin D**.

...de Suisse. *Ensure Compact Protein HMB est le seul SNO compact (125 ml) avec une formule focalisée sur le muscle, **riche en protéines**, avec **HMB, leucine** et **vitamine D**.

HMB: β -Hydroxy- β -Methylbutyrat; Leucin als Teil der Proteinquelle.
HMB: β -hydroxy- β -méthylbutyrate; Leucine dans le cadre de la source de protéines.

Abbott
life. to the fullest.®

HÖCHSTE PROTEINQUALITÄT – BESSERER THERAPIEERFOLG MEILLEURE QUALITÉ DE PROTÉINES – SUCCÈS DE THÉRAPIE AMÉLIORÉ

resource®
ULTRA

HÖCHSTE
PROTEINQUALITÄT

LA MEILLEURE
QUALITÉ DE
PROTÉINES

OPTIMALE COMPLIANCE
DANK AROMAVIELFALT

COMPLIANCE OPTIMALE GRÂCE
À UNE GRANDE VARIÉTÉ
DE SAVEURS

HOHER
LEUCIN-GEHALT

UNE
TENEUR ÉLEVÉE
EN LEUCINE

RESOURCE® ULTRA

RESOURCE® ULTRA FRUIT



125 ml
und/et
200 ml



BECAUSE WE CARE.

Unterstützen Sie den Therapieerfolg mit **qualitativ hochwertigen Proteinen** in einem **abwechslungsreichen, Trinknahrungskonzept**, von dem in der Schweiz seit 2019 schon über **17'000 Patienten** profitiert haben.

Soutenez le succès de la thérapie grâce à des **protéines de haute qualité** et un **concept de nutrition orale variée**, dont plus de **17'000 patients** ont déjà profité en Suisse depuis 2019.

www.nestlehealthscience.ch



Rückerstattung – Resource® Trinknahrungen werden von der Grundversicherung für medizinische Indikationen gemäss GESKES Richtlinien rückerstattet.
Remboursement – Les suppléments nutritifs oraux Resource® sont pris en charge par l'assurance maladie de base pour les indications médicales selon les directives de la Société Suisse de Nutrition Clinique SSNC.

Nestlé
HealthScience