






Forum du plan d'action de la Stratégie suisse de nutrition 2019

Programme

Mardi, 4 juin 2019, de 9h30 à 15h30
Campus Liebefeld, Schwarzenburgstrasse 153, 3097 Liebefeld

Modération: Kathrin Naegeli, Responsable de la division communication,
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

09h30 – 10h00	Arrivée des participants et café
10h00 – 10h15	Mot de bienvenue Michael Beer Vice-directeur, Responsable de la division Denrées alimentaires et nutrition, OSAV
10h15 – 10h45	<ul style="list-style-type: none">• Rapport d'activité du plan d'action 2018 et perspectives 2019• Processus pour soumettre une fiche d'état d'avancement d'un projet Steffi Schlüchter Secteur Nutrition, OSAV
10h45 – 11h15	Informations de la Commission fédérale de la nutrition CFN Beatrice Baumer Présidente de la Commission fédérale de la nutrition CFN
	Informations de l'OSAV Liliane Bruggmann Responsable du Secteur Nutrition, OSAV
11h15 – 11h45  Information et formation	Recommandations alimentaires suisses pour les seniors – La nouvelle publication de référence pour de futurs projets Contenu: <ul style="list-style-type: none">• Processus pour élaborer et actualiser des recommandations alimentaires suisses• Recommandations importantes pour les personnes âgées indépendantes• Futurs projets:<ul style="list-style-type: none">○ Projets en Suisse et à l'étranger○ Restauration collective dans le domaine des soins Anita Christen et Raphaël Reinert Secteur Nutrition, OSAV

11h45 – 13h15	Repas et réseautage
13h15 – 14h15	Ateliers (ayant lieu simultanément)
 Conditions-cadres	<p>La restauration collective promouvant la santé, incl. les structures d'accueil pour les élèves</p> <p>Contenu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etat des lieux et projets • Expériences avec des stratégies « top down » (directives cantonales/communales, lignes directrices) et « bottom up » (motiver les cadres et les employés des structures d'accueil pour un processus qualité) • Ressources et synergie avec les différents acteurs <p>Cornelia Conrad Cheffe de projet Standards de qualité suisse repas de midi, Responsable RADIX écoles en santé</p> <p>Raphaël Reinert Secteur Nutrition, OSAV</p>
 Conditions-cadres	<p>La reformulation des aliments – De l'idée au résultat: les aspects sensoriels d'une réduction de sucre avec des exemples pratiques</p> <p>Annette Bongartz Responsable du groupe de recherche, Analyse sensorielle des aliments, ZHAW</p> <p>Helena Stoffers Responsable du groupe de recherche « Technologie de transformation alimentaire », Agroscope</p>
14h15 – 14h30	Changement de salle et café
14h30 – 15h30	Répétition des ateliers (ayant lieu simultanément)
15h30	<p>Clôture</p> <p>Michael Beer et Liliane Bruggmann, OSAV</p>

Le forum se déroulera en français et allemand. Aucun service de traduction simultanée n'est prévu.

Les membres de l'ASDD reçoivent pour cette formation:

