



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de la santé publique SSP
Amt für Gesundheit GesA

Chemin des Mazots 2, 1700 Fribourg
T +41 26 305 29 13, www.fr.ch/ssp

Kantonales Aktionsprogramm – Ernährung, Bewegung und psychische Gesundheit Netzwerktreffen

Donnerstag, 10. Dezember 2026, 13.00–17.00 Uhr
Freiburger Rathaus

Unsere Ernährungsentscheidungen unter Einfluss Marketing, Ernährungsumfeld und Entscheidungsmechanismen: Welche Hebel für Gesundheitsförderung und Prävention?

Programm

13:00 Empfang

13:10 Begrüssung und Eröffnung des Netzwerktreffens (f/d)

Philippe Demierre, Staatsrat, Direktion für Gesundheit und Soziales

13:20 Einführung und roter Faden des Nachmittags – Amt für Gesundheit (f/d)

Stéphane Luyet, Amtsvorsteher

Fabienne Plancherel, Beauftragte für Gesundheitsförderung und Prävention, Sektorchefin

Lea Nogueira, Wissenschaftliche Mitarbeiterin

13:30 Plenarvortrag (f) Ernährungsverhalten verändern: Warum Information allein nicht mehr ausreicht

Trotz immer zahlreicher Informationskampagnen verändert sich unser Ernährungsverhalten kaum. Warum? Weil unsere Entscheidungen stark von unserem Umfeld beeinflusst werden: Marketing, Verpackungen, soziale Einflüsse, Entscheidungsmuster oder auch das digitale Umfeld. Dieser Vortrag zeigt, wie die Verhaltenswissenschaften helfen, diese unsichtbaren Mechanismen besser zu verstehen, und stellt konkrete Handlungsansätze vor, um die Wirksamkeit von Präventionsmassnahmen zu stärken.

Dr. Julien Intartaglia, ordentlicher Professor HES und Dekan des « Institut de la communication et du marketing expérientiel », HE-Arc Gestion (HEG Arc)

14:10 Plenarvortrag (d) Essentscheidungen im Verlauf des Lebensalters: Wie Esskultur, Gewohnheiten und Ernährungsumgebungen das Essen im Alter beeinflussen

Was wir essen, ist durch unsere Ernährungsbiografie, Esskultur, Gewohnheiten und unsere Lebenswelt geprägt. Mit zunehmendem Alter verändern sich Bedürfnisse und Lebensbedingungen, während vertraute Essmuster fortwirken. Der Beitrag zeigt, wie Ernährungsumgebungen Ess-Entscheidungen beeinflussen und wie Gesundheitsförderung durch das Zusammenspiel von Verhaltens- und Verhältnismassnahmen gesundheitsförderliche Entscheidungen erleichtern kann, ohne Genuss, kulturelle Identität, soziale Teilhabe und Selbstbestimmung aus dem Blick zu verlieren.

*Dr. Christine Brombach, Prof, ZHAW Life Sciences und Facility Management
Forschungsgruppe für Lebensmittel-Sensorik*

14:50 Pause

15:25 Workshops, erste Runde (siehe nächste Seite)

16:10 Workshopwechsel

16:15 Workshops, zweite Runde (siehe nächste Seite, die Workshops werden wiederholt)

17:00 Ende des Netzwerktreffens

Beschreibung der Workshops

Workshop 1 (f)	MAYbe Less Sugar : comment agir ensemble sur les comportements et l'environnement alimentaire face à la problématique de surconsommation de sucres ajoutés ?
	Les sucres ajoutés sont omniprésents dans notre alimentation. Mais comment changer de comportement quand l'environnement nous expose à tant d'incitatifs ? Portée par diabètevaud, l'action MAYbe Less Sugar propose, durant le mois de mai, de sensibiliser sur la surconsommation de sucres en impliquant également politiciens et politiciennes, entreprises et acteurs et actrices clés à réfléchir à la prévention structurelle avec des activités concrètes. Tiffany Martin, cheffe de projets, diabètevaud
Workshop 2 (f)	Peut-on encore exercer sa liberté de choix face au marketing ?
	Publicité agressive, techniques d'influence sophistiquées et contraintes économiques font du bien-manger un défi quotidien. La FRC décrypte ces mécanismes d'influence, interpelle les autorités et propose des solutions concrètes, avec notamment son projet phare à Fribourg « Bien manger à petit prix ». Juliette Ivanez, responsable alimentation et prévention, Fédération romande des consommateur·trice·s Elisabeth Herrmann, responsable projet « Bien manger à petit prix », Fédération romande des consommateur·trice·s, section Fribourg
Workshop 3 (f)	Alimentation avec les enfants et les jeunes : des outils pour expérimenter, comprendre et échanger
	A travers les projets Carambole de la Croix-Rouge fribourgeoise et Expéri-Mange de REPER, les participant-e-s découvriront et testeront des outils concrets pour aborder l'alimentation avec les enfants et les adolescent-e-s. L'atelier permettra de se familiariser avec des activités proposées dans le cadre de ces deux projets et d'échanger sur la manière d'adapter les messages et les approches aux publics accompagnés. Murielle Equey, diététicienne, Croix-Rouge fribourgeoise Catherine Dorthe, chargée de prévention, REPER
Workshop 4 Erste Runde Französisch Zweite Runde Deutsch	Ab ins Glas! Fermentieren mit Coolinarik
	Wie können wir saisonales und regionales Gemüse länger haltbar machen und gleichzeitig Food Waste reduzieren? In diesem Workshop entdeckt ihr die Welt der Fermentation und setzt euer eigenes Ferment aus regionalem Gemüse an. Dabei lernt ihr eine einfache und natürliche Methode der Haltbarmachung kennen und erfahrt gleichzeitig mehr über Coolinarik, unsere Arbeit und unsere Ziele: Lebensmittel wertschätzen, Ressourcen sinnvoll nutzen und gemeinsam neue Wege für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln entdecken. Lynn Moser, Kassiererin und Leiterin der Gesundheitsförderung, Verein Coolinarik Lukas Lauber, Leiter für Wirkung und Entwicklung, Verein Coolinarik

Anmeldung:

[Link zum Formular](#)

Sprache:

Die Plenarvorträge finden in der im Programm angegebenen Sprache statt, mit einer PowerPoint-Präsentation in der jeweils anderen Sprache; die Workshops werden in der im Programm angegebenen Sprache durchgeführt.

Ort:

Freiburger Rathaus, Rathausplatz 2, 1700 Freiburg

Mehr Informationen:

Amt für Gesundheit: 026 305 29 13, pps@fr.ch

