



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

Programme d'action cantonal – Alimentation, activité physique et santé mentale Rencontre du réseau

Jeudi 10 décembre 2026, 13h-17h
Hôtel cantonal de Fribourg

Nos choix alimentaires sous influence Marketing, environnement et mécanismes de décision : quels leviers pour la promotion de la santé et la prévention ?

Programme

13h00 Accueil

13h10 Mot de bienvenue et ouverture de la demi-journée (f/d)

Philippe Demierre, Conseiller d'Etat, Directeur de la santé et des affaires sociales

13h20 Introduction et fil rouge de la demi-journée – Service de la santé publique (f/d)

Stéphane Luyet, Chef de service

Fabienne Plancherel, Déléguée à la promotion de la santé et à la prévention, Cheffe de secteur

Lea Nogueira, Collaboratrice scientifique

13h30 Conférence plénière (f)

Changer les comportements alimentaires : pourquoi informer ne suffit plus

Malgré des campagnes d'information toujours plus nombreuses, nos comportements alimentaires évoluent peu. Pourquoi ? Parce que nos choix sont largement influencés par notre environnement : marketing, emballages, influence sociale, architecture des choix ou encore environnement numérique ! Cette conférence montrera comment les sciences comportementales permettent de mieux comprendre ces mécanismes invisibles et présentera des leviers d'action concrets pour renforcer l'efficacité des démarches de prévention.

Dr Julien Intartaglia, Professeur ordinaire HES et Doyen de l'Institut de la communication et du marketing expérientiel, HE-Arc Gestion (HEG Arc)

14h10 Conférence plénière (d)

Les choix alimentaires au fil de la vie : comment la culture alimentaire, les habitudes et l'environnement influencent l'alimentation des seniors

Ce que nous mangeons est façonné par notre parcours alimentaire, notre culture, nos habitudes et notre environnement de vie. Avec l'âge, les besoins et les conditions de vie évoluent, tandis que certaines habitudes perdurent. Cette conférence montrera comment l'environnement alimentaire influence les choix et comment la promotion de la santé peut agir à la fois sur les comportements et sur les conditions-cadres, sans perdre de vue le plaisir, l'identité culturelle, la participation sociale et l'autonomie.

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

14h50 Pause

15h25 Ateliers, première session (voir page suivante)

16h10 Changement d'atelier

16h15 Ateliers, deuxième session (voir page suivante, les ateliers sont répétés)

17h00 Fin de la demi-journée

Description des ateliers

Atelier 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
Atelier 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 du projet « Bien manger à petit prix », Fédération romande des consommateur·trice·s, section Fribourg
Atelier 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
Atelier 4 Première session en français Deuxième session en allemand	En bocal ! A la découverte de la fermentation avec Coolinarik
	Comment conserver plus longtemps les légumes régionaux et de saison tout en réduisant le gaspillage alimentaire ? Lors de cet atelier, vous découvrirez le monde de la fermentation et préparerez votre propre bocal à base de légumes régionaux. Vous apprendrez ainsi une méthode simple et naturelle de conservation tout en découvrant Coolinarik, notre travail et nos objectifs : valoriser les aliments, utiliser les ressources de manière responsable et explorer ensemble de nouvelles façons de rendre notre alimentation plus durable. Lynn Moser, caissière et directrice de la promotion de la santé, Association Coolinarik Lukas Lauber, responsable de l'impact et du développement, Association Coolinarik

Inscription : [Lien d'inscription](#)

Langue : Les conférences plénières se déroulent dans la langue indiquée dans le programme, avec une présentation PowerPoint dans l'autre langue ; les ateliers sont proposés dans la langue indiquée dans le programme.

Lieu : Hôtel cantonal de Fribourg, Place de l'Hôtel-de-Ville 2, 1700 Fribourg

Renseignements : Service de la santé publique : 026 305 29 13, pps@fr.ch

