Inscription pour le congrès national de la SSN 2017

Indications générales

Inscription

Pour des raisons d'organisation et d'écologie, merci de vous inscrire en ligne sous www.sge-ssn.ch/congres.

Tarifs

Pour toute inscription avant le 30 avril 2017

Membres de la SSN	CHF 185.–
Non-membres	CHF 235.–
Etudiants * / membres jeunes	CHF 85.– (* jusqu'à 30 ans avec pièce de légitimation)

Pour les inscriptions à partir du 1er mai 2017

Membres de la SSN	CHF 235.–
Non-membres	CHF 285.–
Etudiants * / membres jeunes	CHF 100.– (* jusqu'à 30 ans avec pièce de légitimation)

20 % de rabais pour les groupes d'étudiants (dès 10 étudiants).
Le prix comprend la participation au congrès, la documentation avec les résumés des exposés et la restauration.

Délai d'inscription

Le 30 avril 2017 (prix réduit) ou le 4 août 2017 (prix normal). Pour le paiement, un bulletin de versement vous sera adressé dès réception de votre inscription. L'inscription est définitive. En cas d'annulation jusqu'au 30 juin 2017, un montant de CHF 100.– sera facturé. Aucun remboursement ne sera fait après le 30 juin 2016. L'inscription peut être transférée en tout temps, sans frais, à une autre personne.

Lieu du congrès

Hochschulzentrum vonRoll, Université de Berne, Fabrikstrasse 6, 3012 Berne (car postal no 101, arrêt «Güterbahnhof» ou bus no 12, arrêt «Länggasse»).

sge Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
ssn Société Suisse de Nutrition
ssn Società Svizzera di Nutrizione

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

SVDE ASDD

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

Congrès national de la Société Suisse de Nutrition SSN 2017

Avec le soutien de l'Office fédéral de l'agriculture OFAG et de l'Association suisse des diététicien-ne-s ASDD

La transformation des aliments et ses conséquences: hier, aujourd'hui, demain

Vendredi 11 août 2017, Hochschulzentrum vonRoll, Berne

Savoir plus – manger mieux sge-ssn.ch

Programme du congrès national de la SSN 2017

Heure	Exposé/Sujet	Intervenants/Conférenciers	Salle	Langue
08.30	Ouverture de la salle			
08.40 – 09.40	Symposium de l'industrie		Salle 001	
09.45 – 10.00	Allocution de bienvenue	**Dr. Isabelle Herter-Aeberli,** Présidente de la SSN, ETH Zurich **Prof. hon. Dr. med. Roger Darioli,** Vice-président de la SSN, Institut Suisse des Vitamines, Université de Lausanne	Salle 001	A/F
Matin: conférence plénière				
10.00 – 10.30	**Les méthodes de transformation d'hier et d'aujourd'hui** Méthodes traditionnelles et modernes: fonction et avantages?	**Dr. Daniel Kofahl**, APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, Witzenhausen	Salle 001	A/Sim. F
10.30 – 11.00	**Les méthodes de transformation et leur importance nutritionnelle** Quelle est l'importance du choix de la technologie/méthode pour la santé?	**Prof. Dr. Erich J. Windhab,** Laboratory of Food Process Engineering, ETH Zurich	Salle 001	A/Sim. F
11.00 – 11.25	Pause, exposition			
11.25 – 11.55	**Prescriptions et pratiques alimentaires:** vers des régimes sains et durables en Suisse	**Dr. Marlyne Sahakian et Dr. Laurence Godin,** Faculty of Geosciences and Environment/ Institute of Earth Surface Dynamics (IDYST), Université de Lausanne	Salle 001	F/Sim. A
11.55 – 12.25	**Les consommateurs en pleine contradiction:** des plats tout prêts, s'il vous plaît, mais naturels	**Prof. Dr. Michael Siegrist** Institute for Environmental Decisions, ETH Zurich	Salle 001	A/Sim. F
12.25 – 13.00	Remise du Prix de la nutrition Nestlé		Salle 001	A/Sim. F
13.00 – 14.00	Repas de midi, exposition			
Après-midi, partie 1: conférence plénière				
14.00 – 14.30	**Les méthodes de transformation, entre économie et écologie** Influence des méthodes/technologies sur le prix des produits? Signification des méthodes/technologies au sein de la chaîne de valorisation?	**Dr. Sibyl Anwander,** Office fédéral de l'environnement (OFEV), Berne	Salle 001	A/Sim. F
Après-midi, partie 2: ateliers et exposé				
14.45 – 16.00	**Slow Food, leaf to root & Co: Concepts pour la vie quotidienne?** La tendance anti méthodes de transformation et sa signification	**Peter Jossi**, jossi.bio, Bâle **Alessandra Roversi,** Association Slow Food CH, Fribourg	Salle 001 Salle 002	A F
	Pain: de nouvelles méthodes de production et leur relation avec la santé	**Prof. Dr. Michael Kleinert,** Life Sciences und Facility Management, ZHAW, Wädenswil **Karin Stalder,** aha! Centre d'Allergie Suisse, Berne	Salle 003	A
	Lait – un produit de la nature? Lait des prés, lait de chèvre, etc., et ce qu'il en reste	**Dr. rer. nat. Cornelia Bär et Helena Stoffers,** Agroscope, Liebefeld	Salle 004	A
16.15 – 16.45	**Qu'est-ce qui nous attend? De nano à digital** Tendances, nouveaux développements, futur	**Christine Schäfer**, GDI Gottlieb Duttweiler Institut, Rüschlikon/Zurich	Salle 001	A/Sim. F

Langue: A = Allemand, F = Français, Sim. = Simultané