Communiqué de presse

Berne, le 17 septembre 2010 - **Le Prix Nestlé de la nutrition 2010 a été décerné cette année dans trois catégories. Les travaux récompensés présentent des concepts prometteurs pour une meilleure promotion d'une alimentation équilibrée en Suisse.**

Un enfant suisse sur quatre souffre de surpoids, un enfant hospitalisé sur sept souffre de dénutrition et dans le monde, plus de deux milliards d'humains souffrent d'une carence en fer. Une alimentation de moins en moins variée est devenue un sujet capital, et ce pas seulement chez les diététiciens et les nutritionnistes. Outre la carence en fer, la carence en zinc est un problème bien moins connu mais tout aussi répandu dans les mêmes catégories de la population. Les pays en voie de développement sont tout autant touchés que les pays industriels tels que la Suisse. Ce genre de carence engendre des troubles tels que l'anémie, un ralentissement du développement cognitif voire l'inaptitude au travail. Ils se reflètent directement sur la croissance et le système immunitaire. L'obésité (surpoids à partir d'un IMC - indice de masse corporelle - de 30 kg/m²) a un impact négatif sur les articulations et la colonne vertébrale, et elle augmente également le risque de maladies cardio-vasculaires et de diabète. Nous savons depuis longtemps que l'application rapide de mesures préventives permet de soulager financièrement l'économie nationale alors que les maladies résultant de ce problème engendrent des coûts importants. Alors comment améliorer durablement la situation ? Nos quatre lauréates se sont penchées sur cette question et leurs études, qui ont permis d'avancer sur la question, leur ont permis de recevoir le Prix Nestlé de la nutrition, s'élevant en totale à CHF 30'000.

Prix de la recherche (CHF 15'000): La prévention de l'anémie par l'apport de liaisons nanométriques dans nos aliments

Dans le laboratoire d'étude de l'alimentation humaine de l'École polytechnique fédérale de Zurich, les chercheurs sont penchés depuis longtemps sur les possibilités d'enrichissement des aliments en fer et en zinc. Les carences en fer et en zinc sont en général couplées et touchent plus les femmes. Un enrichissement des aliments avec ces deux minéraux semblaient alors la solution logique. Les liaisons existant jusque lors étaient soit facilement biodisponibles (aptitude d'un aliment à être assimilé par le corps et mis à sa disposition), ou impliquaient souvent une coloration et un changement du goût de l'aliment. Les travaux de Florentine Hilty-Vančura ont éprouvé l'utilisation de nouvelles liaisons minérales nanométriques et ont donné des résultats prometteurs, qui laissent envisager l'ajout de liaisons nanométriques aux produits laitiers en Suisse, afin d'améliorer l'apport en minéraux vitaux.

Prix jeunes chercheurs (CHF 7'500): Une nouvelle méthode pour l'évaluation systématique de la consommation alimentaire de l'enfant hospitalisé

Suite à la publication de l'étude « La dénutrition à l'hôpital » (2006), révélant des résultats choquants sur une consommation alimentaire insuffisante des enfants hospitalisés, le Conseil de l'Europe et le BAG suisse (office fédéral suisse de la santé publique) tirent la sonnette d'alarme et recommandent d'entreprendre une évaluation de la consommation alimentaire pour la prévention de la dénutrition. Etant donné qu'il n'existe pas, dans la pratique, de méthode adaptée permettant d'étudier la consommation alimentaire des enfants hospitalisés, Céline Dony et Ginetta Cesarino, deux diététiciennes, ont choisi de traiter le problème dans leur mémoire au CHUV (Centre Hospitalier Universitaire Vaudois). Ils ont mis au point une méthode nommée « Fleur », permettant une étude systématique de la consommation alimentaire de l'enfant lors de son hospitalisation. Outre l'évaluation visuelle par le personnel soignant des portions alimentaire consommées, la méthode innove en ajoutant l'estimation par le patient de la portion consommée. Pour cela, il doit colorier un certain nombre de pétales en fonction de ce qu'il estime avoir consommé. Pendant 6 semaines elles ont suivi des enfants hospitalisés à l'hôpital de l'enfance de Lausanne (HEL) et ont comparé 3 méthodes d'estimation de la consommation alimentaire. Les résultats de l'étude concèdent à la méthode de la Fleur une plus grande précision qu'aux méthodes utilisées jusque lors. En outre, elle permet de simplifier le rapport entre la quantité et la composition du repas. La méthode de la Fleur est actuellement en cours d'implémentation dans les hôpitaux suisses.

Prix de la communication (CHF 7'500): Apprendre par le jeu aux enfants à manger équilibré et sain

Beatrice Liechti-Laubscher a conçu et mis au point la méthode du jeu d'échelle « Ballabeina-Leiterlispiel » dans le cadre de l'étude « Ballabeina- Kinder im Gleichgewicht » (Ballabeina, des enfants équilibrés, 2008). Elle fait partie intégrante des cours sur les 5 messages du disque de l'alimentation pour les enfants âgés de 5 à 12 ans de la Société Suisse de Nutrition. Les exercices sont basés sur les connaissances, les expériences et les agissements autonomes de l'enfant. Ils les encouragent à apprécier et s'intéresser à la variété des aliments tout en tenant compte de l'activité physique. Le jeu et les suggestions de cours ont été mis au point par le CHUV (Centre Hospitalier Universitaire Vaudois), l'ISSW (Institut für Sport und Sportwissenschaften, Institut du sport et des sciences du sport de l'Université de Bâle) et l'ISSUL (Institut des Sciences du Sport de l'Université de Lausanne).

Pour des images des lauréates: www.nestle.ch

Pour de plus amples informations:

Philippe Oertlé | Nestlé Suisse S.A. | Case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com