

ProjetSanté est une association à but idéal qui émane de l'ensemble des communes précédemment propriétaires de l'Hôpital régional de Sierre-Loèche. Ces communes sont demeurées à la tête d'un patrimoine immobilier constitué, entre autres, de l'ancien bâtiment du personnel et de l'ancien hôpital, aujourd'hui loué à l'Ecole cantonale d'art (ECAV).

Décision a été prise d'utiliser les revenus locatifs de ces immeubles à des fins médicosociales, sous trois formes:

1. Soutien financier à des projets originaux

ProjetSanté accorde un soutien plus ou moins substantiel, voire décisif, à des communes ou des institutions qui développent un projet original ne bénéficiant pas d'un soutien étatique en raison d'une loi ou d'un règlement ad hoc.

A titre d'exemples, on peut mentionner:

- la création de jardins thérapeutiques dans les homes
- la création de centres du mouvement pour les différentes générations
- des associations comme ProRaris Alliance maladies rares ou Le Copain.

2. Activités d'information

ProjetSanté organise deux à trois conférences publiques chaque année, conférences gratuites données par des scientifiques éminents. Les thèmes sont choisis en fonction de préoccupations fréquentes dans la population. Par exemple:

- les troubles du sommeil
- la douleur et les techniques d'apaisement
- les médecines alternatives et leur valeur
- l'hypnose à but thérapeutique.

3. Création d'affiches

Un concours d'affiches est proposé chaque année aux étudiants de l'ECAV, section graphique. Ces affiches portent sur des thèmes intéressants les jeunes et sont mises à la disposition des centres scolaires et des centres de loisirs.

Mercredi 16 mai à 18h30

Sierre Hôtel de Ville

Entrée libre

Conférence publique

Barbara Pfenniger

Responsable alimentation à la FRC

Organisation: ProjetSanté www.projetsante.ch

Industrie alimentaire et santé



Conférence publique

Mercredi 16 mai 2018 à 18h30

Sierre, Hôtel de Ville

Savez-vous vraiment ce que vous mangez?

De prime abord, vous trouverez peut-être la question incongrue, voire désobligeante. Et pourtant, vous découvrirez à l'occasion de la conférence que nous vous proposons que les apparences sont trompeuses, et qu'il n'est de loin pas aussi simple qu'on le pense de savoir ce que contiennent nos aliments. Il s'agit même très souvent d'une gageure.

Il n'est pas question ici de la malbouffe ordinaire que chacun est capable d'identifier. Non, il s'agit de ce qui échappe précisément à notre attention et qui relève de l'ingéniosité des industries qui fournissent une partie non négligeable de nos aliments. Les techniques d'élaboration des produits relèvent de la chimie; on dirait même volontiers de l'alchimie, tellement certains procédés paraissent miraculeux.

Or, de nombreuses préparations qui paraissent anodines ne le sont pas du tout; elles influent de manière plus ou moins importante sur notre santé et sont à même d'aggraver certains troubles, comme le diabète, le surpoids, les céphalées, etc.

C'est cette situation qui a conduit à la création dans tous les pays avancés d'institutions chargées d'étudier la composition des aliments, de les faire analyser dans des laboratoires spécialisés, et d'informer la population sur les résultats des tests effectués. Chez nous, cette tâche incombe à la Fédération romande des consommateurs (FRC).

La conférencière que nous accueillons est une spécialiste chevronnée de la question. Responsable alimentation à la Fédération romande des consommateurs (FRC), Barbara Pfenniger siège à la Commission fédérale de l'alimentation, à la Société suisse de nutrition. Elle représente notre pays dans des instances internationales qui travaillent sur les questions concernant la qualité sanitaire des aliments. C'est une aubaine de pouvoir l'accueillir à Sierre.