



11.12.2008 - 13:30 Uhr

aha! award 2008: les lauréats

Berne (ots) -

L'aha!award 2008 a été remis à deux lauréats. Le jury a distingué le pâtissier-confiseur lucernois Matthias Bachmann pour son système de déclaration à écran tactile novateur qui fournit aux personnes souffrant d'allergies des informations spécifiques et donc une plus grande sécurité alimentaire. Le deuxième award a été décerné au médecin saint-gallois, le Dr Markus Gassner, pour ses analyses portant sur des enfants allergiques qui ont contribué à la mise au point de l'"hypothèse de l'hygiène". L'aha!award est une initiative du Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme (aha!). Lancé l'an passé, la première remise de prix a eu lieu le 11 décembre 2008.

Un "médecin de campagne" de renommée internationale

Markus Gassner (63 ans) est depuis 1979 médecin libéral à Grabs (SG). Dans le cadre de son activité de médecin scolaire (à partir de 1981), il remarqua que les enfants des familles paysannes souffraient moins fréquemment de rhumes des foies et autres allergies. Pendant plus d'une vingtaine d'années, il a analysé systématiquement ce phénomène à l'aide de prises de sang si bien qu'il s'est constitué une base de données unique en son genre qui donne des informations très précieuses sur les divers faits et problèmes en rapport avec l'allergie, comme le lien existant entre la qualité de l'air et la fréquence des allergies ou entre l'environnement dans lequel vit l'enfant et le risque allergique. Le Dr Gassner, qui préfère l'étiquette de "médecin de campagne", a largement publié ses observations, qui ont initié des projets de recherche dans des universités en Suisse et à l'étranger et donné naissance à de nouvelles approches thérapeutiques. Les analyses du Dr Gassner sont à l'origine de la célèbre "hypothèse de l'hygiène" selon laquelle les enfants soumis à répétition à certains germes souffrent moins souvent d'allergies que ceux vivant dans un environnement sain, quasi stérile. Ses recherches sur l'efficacité du vaccin contre les oreillons ont également suscité l'intérêt. Selon le jury du aha!award pour expliquer son choix: "Il est tout à fait remarquable qu'en plus de sa lourde charge de médecin de campagne le Dr Gassner trouve le temps, l'énergie et les moyens nécessaires à des recherches aussi utiles et pertinentes pour la pratique médicale".

Esprit d'entreprise et proximité de la clientèle

L'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI) soumet les produits vendus en vrac à une obligation d'information ce qui peut conduire à des problèmes et des malentendus dans la pratique. Le pâtissier-confiseur lucernois Matthias Bachmann (38 ans) a mis au point pour ce faire un système d'information des clients unique à ce jour dans cette branche. Il fit installer l'année dernière un ordinateur dans les dix succursales de l'entreprise familiale "Confiseur Bachmann", qui emploie 250 collaborateurs. Grâce à la technologie tactile, les clients peuvent désormais se renseigner sur les composants de tous les produits vendus. Les ingrédients allergisants peuvent être appelés séparément.

Les données qui sont disponibles dans l'entreprise sont mises à la disposition de la clientèle de manière claire et efficace. "Cette transparence est la base de la confiance", affirme Matthias Bachmann. Elle donne aux allergiques et aux personnes qui présentent des intolérances alimentaires une plus grande sécurité alimentaire. Mais ce système de déclaration à écran tactile nécessite une infrastructure technique complexe. Les informations sur les produits sont entrées en ligne par ordinateur et doivent être réactualisées en permanence. "Les déclarations de produits frais sont relativement rares dans les petites entreprises. Confiseur Bachmann a résolu le problème de manière pratique et innovante. Reste à espérer que cet exemple aura un effet d'entraînement sur les autres entreprises", déclara le jury en rendant hommage à l'esprit d'entreprise de Matthias Bachmann.

Le jury

Le jury du "ahalaward" de sept membres est composé de spécialistes en allergologie, en dermatologie et en immunologie, d'allergologues en exercice, de personnes allergiques, de membres du conseil de fondation de aha! et de représentants de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) sous le patronage duquel est placé l'ahalaward. Les candidatures sont évaluées selon les critères suivants: originalité du travail ou du service, pertinence clinique, simplicité de la mise en oeuvre, intérêt particulier dans le domaine de l'allergie, valeur ajoutée et avantages pour les malades.

Des informations détaillées sur les lauréats et leurs travaux sont disponibles avec des photos et des informations générales sur l'ahalaward sur le site: www.ahaswiss.ch / ahalaward

ahalaward 2009

La cérémonie de remise des prix du 11 décembre marque le début des appels à candidature pour le ahalaward 2009. Les travaux peuvent être soumis jusqu'au 30 juin 2009. La documentation et le formulaire de candidature peuvent être téléchargés sur le site www.ahaswiss.ch. Le règlement intégral relatif au concours ahalaward peut également être commandé sous: info@ahaswiss.ch

Contact:

Georg Schäppi (directeur de aha!)
Tél.: +41/31/359'90'00
E-Mail: georg.schaeppi@ahaswiss.ch

Annelise Lundvik (responsable des médias)
Tél.: +41/31/359'90'40
Mobile: +41/79/351'31'66
E-Mail: [annelise.lundvik@ahaswiss](mailto:annelise.lundvik@ahaswiss.ch)