

Rassegna sulla nutrizione in Svizzera 2019

Analisi delle tendenze relative al consumo di generi alimentari in Svizzera



Indice

Analisi delle tendenze relative al consumo di generi alimentari in Svizzera

Abstract	3
Keywords	4
1. Introduzione	4
2. Metodologia	5
3. Sviluppo del consumo di generi alimentari dal 2007 al 2016	6
4. Valutazione fisiologico-nutrizionale dei mutamenti nel consumo di generi alimentari	16
Bibliografia	19

Analisi delle tendenze relative al consumo di generi alimentari in Svizzera

—
Lena Obrist, Barbara Walther, Alexandra Schmid

Abstract

Ogni anno, con l'aiuto del bilancio alimentare vengono calcolate le quantità di generi alimentari disponibili in Svizzera. Nel presente rapporto si analizza lo sviluppo del consumo di alcuni generi alimentari nel periodo dal 2007 al 2016 considerando anche aspetti di fisiologia nutrizionale. Emerge che, anche se il consumo complessivo è aumentato, a causa dell'aumento della popolazione, il consumo pro capite è invece in diminuzione. Le cause di questa tendenza sono molteplici e non da ultimo riconducibili al comportamento dei consumatori e alle abitudini alimentari della popolazione. Si osserva una riduzione particolarmente significativa nel consumo pro capite di carne di maiale, latte, formaggio a pasta dura, cereali, zucchero e bevande alcoliche. È invece aumentato il consumo di pollame, latticini a lunga conservazione, olio di colza, leguminose e alcuni frutti. Si manifesta un aumento anche per determinati prodotti di tendenza come ad esempio avocado, diversi tipi di noci e quinoa. Si discutono in questa sede gli effetti di questi sviluppi sull'apporto di sostanze nutritive per la popolazione svizzera.

Keywords

Turismo degli acquisti, abitudini alimentari, fisiologia nutrizionale, tendenze alimentari, apporto di sostanze nutritive, bilancio alimentare, consumo di generi alimentari, consumo pro capite

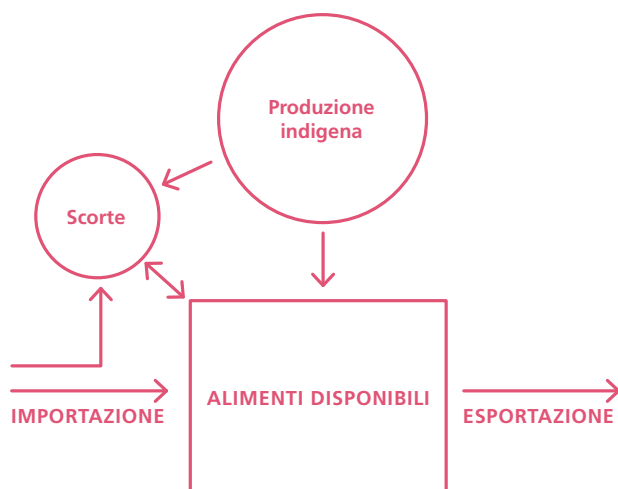
1. Introduzione

Il bilancio alimentare viene calcolato da più di un secolo da Agristat, l'ufficio statistico dell'Unione svizzera dei contadini. Informa sulle quantità di generi alimentari a disposizione della popolazione svizzera ed è stato utilizzato quale base di dati per tutti i rapporti sull'alimentazione pubblicati finora dalla Confederazione sull'approvvigionamento di generi alimentari e sostanze nutritive (Sieber e Grüter 1984, Erard et al. 1991, Grüter et al. 1998, Gremaud et al. 2005, Schmid et al. 2012, Agristat 2015). Nel 2007 il metodo di bilancio degli alimenti è stato ampiamente rivisto, verificando e adeguando valori nutritivi, coefficienti di conversione, composizione degli alimenti e in generale le modalità di calcolo. L'obiettivo era di tener conto dei molti sviluppi degli ultimi trent'anni nel settore alimentare. Il bilancio alimentare stima le quantità totali di singoli generi alimentari che risultano nel commercio all'ingrosso o presso gli importatori. I dati non danno però alcuna informazione né su quali quantità vengano effettivamente consumate né da quali fasce di popolazione (p. es. sesso, fasce di età, ecc.). A questo scopo, nel 2014/2015 è stato effettuato per la prima volta dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) il sondaggio nazionale sull'alimentazione menuCH (BLV 2017). In futuro fornirà, a complemento del bilancio alimentare, una visione differenziata del comportamento alimentare delle diverse fasce di popolazione. Anche se originariamente il bilancio alimentare non era stato concepito per osservare le abitudini alimentari della popolazione, grazie ai calcoli effettuati annualmente è possibile estrapolare dai risultati informazioni che permettono senz'altro di trarre conclusioni sui cambiamenti delle abitudini alimentari nel corso degli ultimi dieci anni.

2. Metodologia

Il calcolo del bilancio alimentare si basa sulla formula: «consumo uguale produzione indigena meno esportazioni più importazioni meno variazione delle scorte» [fig. 1](#). Il consumo statico non corrisponde così al consumo effettivo ma piuttosto all'offerta disponibile presso i centri di raccolta dei prodotti agricoli, i magazzini, i primi punti di trasformazione (p. es. mulini), gli importatori e i grossisti. In linea di massima, tutti i generi alimentari potenzialmente disponibili per la popolazione svizzera vengono considerati a questo livello. Il bilancio alimentare non tiene conto se questi generi alimentari raggiungono effettivamente le economie domestiche e vengono lì consumati o se invece vengono eliminati a causa di spreco, deterioramento o altro utilizzo. Anche gli alimenti che in teoria potrebbero essere mangiati ma che a causa delle abitudini alimentari e culinarie non vengono consumati (p. es. olio per frittura) sono considerati potenzialmente disponibili e vengono quindi inclusi nel bilancio alimentare. Non sono invece incluse nei calcoli le quantità di alimenti che entrano in Svizzera tramite il turismo degli acquisti (Agristat 12/2017).

Figura 1: Flussi delle merci per il calcolo del bilancio alimentare



Per il bilancio alimentare viene stimata per ogni alimento la parte edibile (p. es. noci sgusciate, farina, uova senza guscio) da produzione indigena, commercio estero e scorte notificate. Le quantità di questi prodotti vengono da un lato moltiplicate per il loro valore energetico e tenore di sostanze nutritive (bilancio energetico in kilojoule) e dall'altro riconvertite nelle quantità di materia prima (p. es. noci o uova con il guscio, chicchi di cereali) (bilancio quantitativo in kg, [fig. 2](#)). Per il calcolo del consumo pro capite, il consumo complessivo (energetico o quantitativo) viene diviso per la popolazione media presente stimata che si basa sulle cifre della popolazione residente media

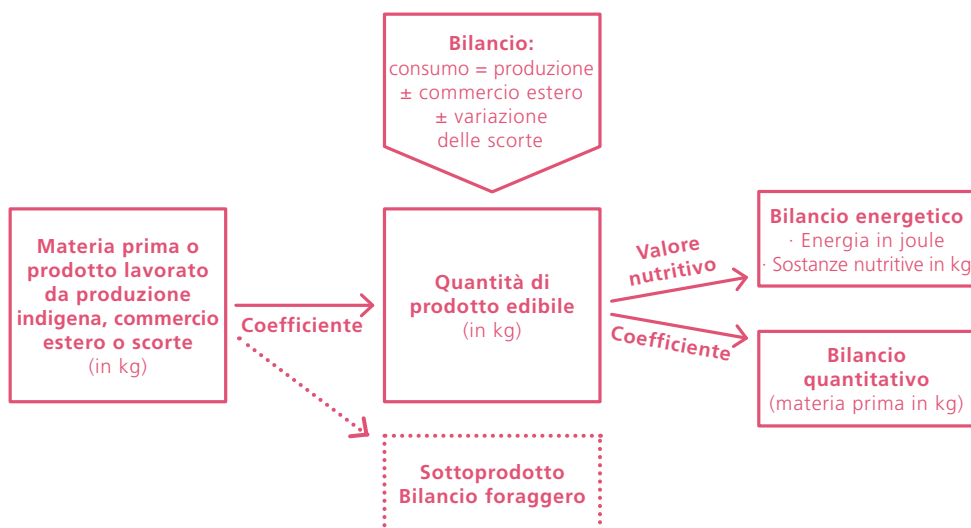


Figura 2: Schema del bilancio alimentare: tutti gli alimenti provenienti da produzione indigena, commercio estero e scorte vengono rilevati e convertiti con un coefficiente in un prodotto adatto a essere consumato (p. es. noci senza guscio). Per il bilancio energetico i prodotti vengono moltiplicati per i loro valori nutritivi o altri componenti. Per il bilancio quantitativo i prodotti vengono moltiplicati per un coefficiente e così riconvertiti nel loro prodotto originale (p. es. noci con il guscio).

dell'Ufficio federale di statistica (UST) corrette con persone che si trattengono in Svizzera per tempi brevi per turismo o per lavoro (Statistiche e valutazioni sull'agricoltura e sull'alimentazione, 2016, tabella 11.3). La descrizione dei metodi e le informazioni sulle categorie di generi alimentari e sui prodotti in esse contenuti si trovano anch'esse nelle Statistiche e valutazioni sull'agricoltura e sull'alimentazione (capitolo 6) e nella descrizione della metodologia del bilancio alimentare (Agristat 2014).

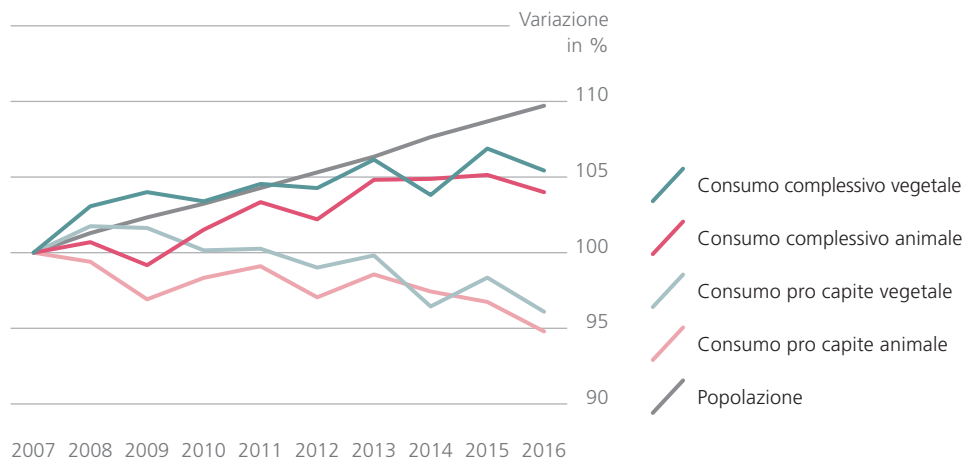
3. Sviluppo del consumo di generi alimentari dal 2007 al 2016

Se si considerano i risultati del bilancio alimentare negli ultimi dieci anni si osserva un costante aumento del consumo complessivo [fig.3](#). Le fluttuazioni annuali che si manifestano per i generi alimentari sia di origine animale che vegetale possono essere ricondotte principalmente alle diverse annate produttive (Agristat 10/2017). Poiché non è possibile includere la totalità delle scorte (p. es. delle economie domestiche o presso i commercianti al dettaglio o all'ingrosso, ecc.) e dato che le conseguenze di eventi particolari (p. es. raccolti record o cattive annate, fluttuazioni monetarie o carenza di materie prime, ecc.) si fanno sentire anche l'anno seguente, nel bilancio alimentare non è possibile evitare tali fluttuazioni.

Lo sviluppo del consumo pro capite mostra un quadro differente dal consumo complessivo: anche se dalla seconda guerra mondiale il consumo energetico pro capite – come il consumo complessivo – è aumentato, dalla fine degli anni ottanta si assiste a una svolta. Dato che la popolazione cresce

in misura maggiore che il consumo complessivo, ne risulta una netta diminuzione del consumo pro capite [fig. 3](#) (Agristat 12/2017).

Figura 3: Variazione del consumo complessivo e pro capite di generi alimentari di origine animale e vegetale e della popolazione residente in % a partire dal 2007



Le cause di questo fatto si possono solo supporre e sono difficilmente dimostrabili con dati empirici. Per di più ci sono fattori che indicherebbero piuttosto uno sviluppo nella direzione opposta (più potere d'acquisto, stile di vita dispendioso, sovrappeso, ecc.). Uno dei motivi per la netta diminuzione del consumo pro capite è sicuramente la diminuzione del fabbisogno energetico della società odierna, dovuto da un lato alla mancanza di attività fisica anche nell'ambito lavorativo e dall'altro all'aumento dell'età media della popolazione. Inoltre, negli ultimi anni il turismo degli acquisti ha acquisito sempre maggiore importanza. La crisi dell'euro ha certamente aumentato nella popolazione la propensione a fare acquisti all'estero (Rudolph et al. 2015, Agristat 12/2017). Le quantità di generi alimentari acquistati all'estero non possono essere incluse nel bilancio alimentare e mancano quindi nelle cifre relative al consumo. Il forte divario tra i prezzi dei generi alimentari in Svizzera e quelli dei Paesi limitrofi, nel turismo degli acquisti, si fa sentire maggiormente per i prodotti di origine animale relativamente cari piuttosto che per i prodotti di origine vegetale [fig. 3, 4, 5](#).

La diminuzione del consumo di alimenti di origine animale potrebbe quindi essere in gran parte spiegata con gli acquisti all'estero. La diminuzione del consumo di carne di maiale in concomitanza con l'aumento del consumo di pollame [fig. 13](#) fa pensare che potrebbero però esserci in gioco anche altri fattori. Sarebbe ipotizzabile che la popolazione straniera, che dal 2008 in proporzione è aumentata molto (UST, La popolazione svizzera), presenti un differente comportamento d'acquisto e altre abitudini alimentari. I dimoranti

Figura 4: Consumo pro capite di alimenti di origine vegetale dal 2007 al 2016 in kg all'anno

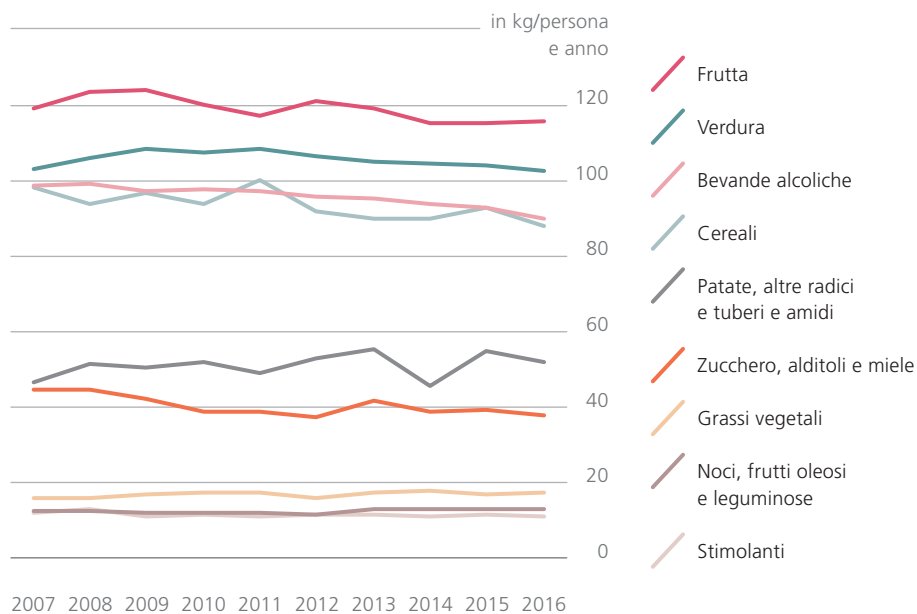
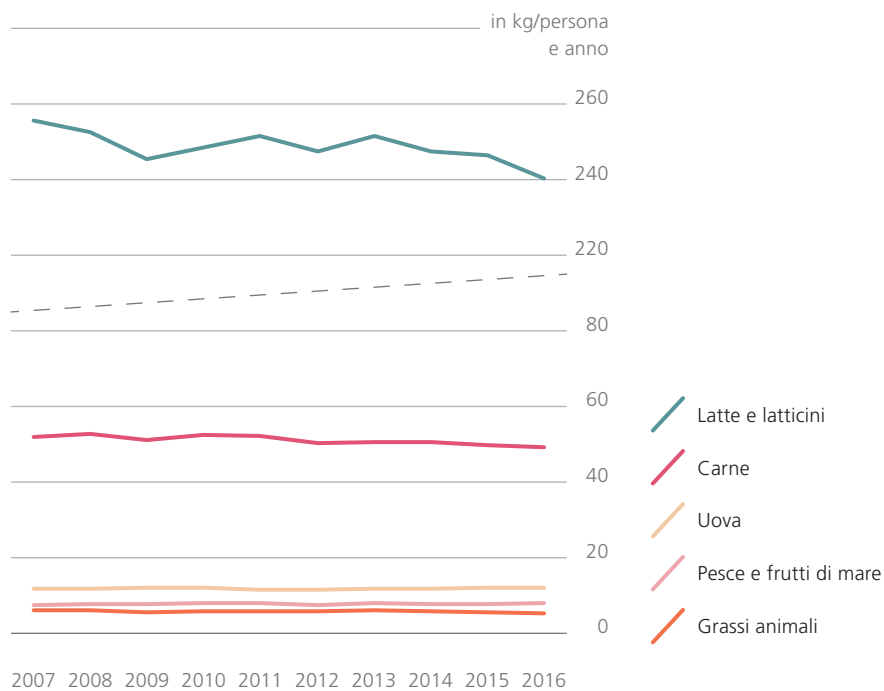


Figura 5: Consumo pro capite di alimenti di origine animale dal 2007 al 2016 in kg all'anno; latte e latticini in kg di equivalenti latte (EL) per persona e anno



settimanali provenienti dai Paesi limitrofi ad esempio coprono il proprio fabbisogno alimentare principalmente nel loro Paese di origine. Inoltre, gruppi di popolazioni provenienti da diversi Paesi evitano il consumo di carne suina. Si può anche presumere che lo stile di vita della società odierna (o almeno di una parte di essa), si ripercuota sulle quantità di consumo di singoli alimenti. Da un lato si nota l'aumento del consumo di alimenti altamente raffinati (fast food e convenience food) che si riflette in un aumento dell'importazione di prodotti trasformati (Agristat 10/2017). Dall'altro sta prendendo piede

un'alimentazione salutista e di tendenza (p. es. cibi integrali e dietetici, alimentazione vegana o super food) con una forte presenza mediatica. Un sondaggio ha ad esempio mostrato che le svizzere e gli svizzeri di più di cinquant'anni ritengono la carne di pollame più «sana» rispetto a quella di maiale (Schmid et al. 2017). Tali opinioni, assieme alla tendenza a nutrirsi in modo più salutare, possono influenzare il consumo di generi alimentari.

L'alimentazione salutista e di tendenza si ritrova anche osservando dettagli dei numeri relativi ai consumi. Si assiste a un netto aumento del consumo ad esempio di lenticchie, ceci, noci varie (p. es. anacardi), farro e alcuni tipi di frutta [fig. 7](#), [8](#), [10](#), [12](#). Pure il consumo di olio di colza è aumentato [fig. 17](#),

Figura 6: Consumo pro capite di verdura dal 2007 al 2016 in kg all'anno

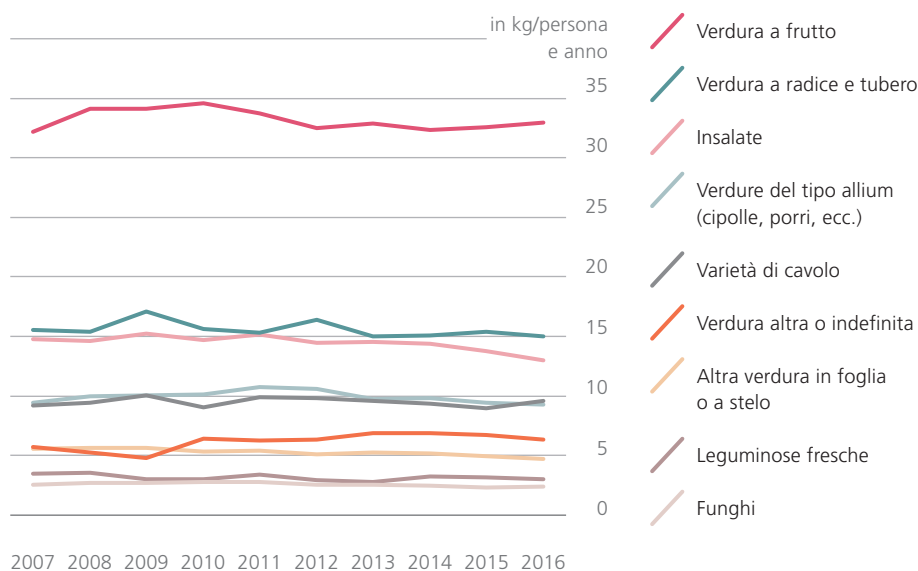
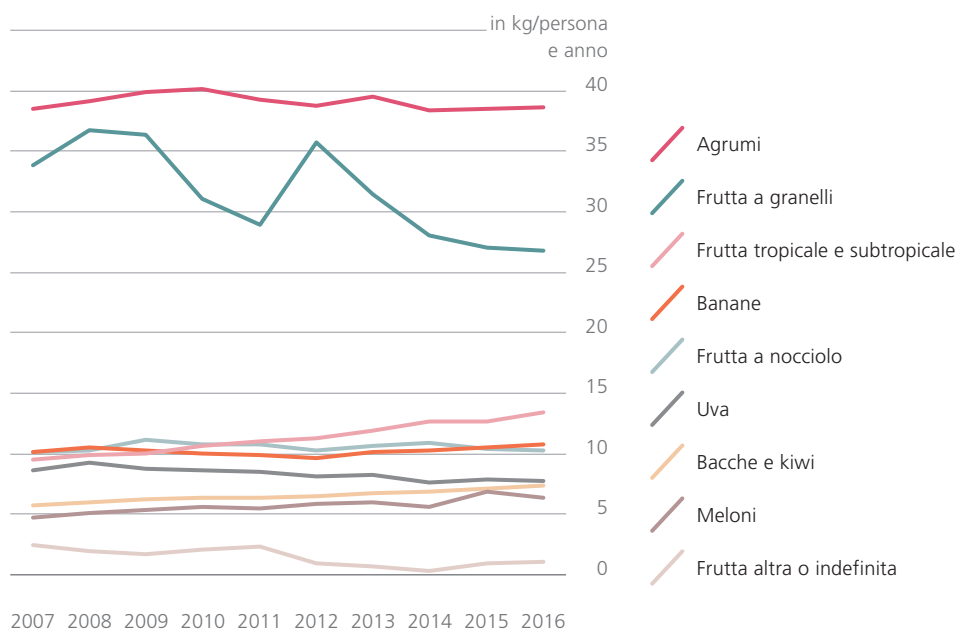


Figura 7: Consumo pro capite di frutta dal 2007 al 2016 in kg all'anno



anche se in questo caso, oltre al probabile aspetto salutista, è possibile che l'aumento sia dovuto anche ai nuovi tipi di olio resistenti al calore. È possibile che anche la diminuzione del consumo di olio di palma sia dovuta a questo fatto (Agristat 05/2016). È aumentato pure il consumo di alcuni prodotti non riportati separatamente nel bilancio alimentare. Questi vengono riportati in una voce collettiva perché sono di minor importanza oppure nel commercio

Figura 8: Consumo pro capite di cereali dal 2007 al 2016 in kg all'anno

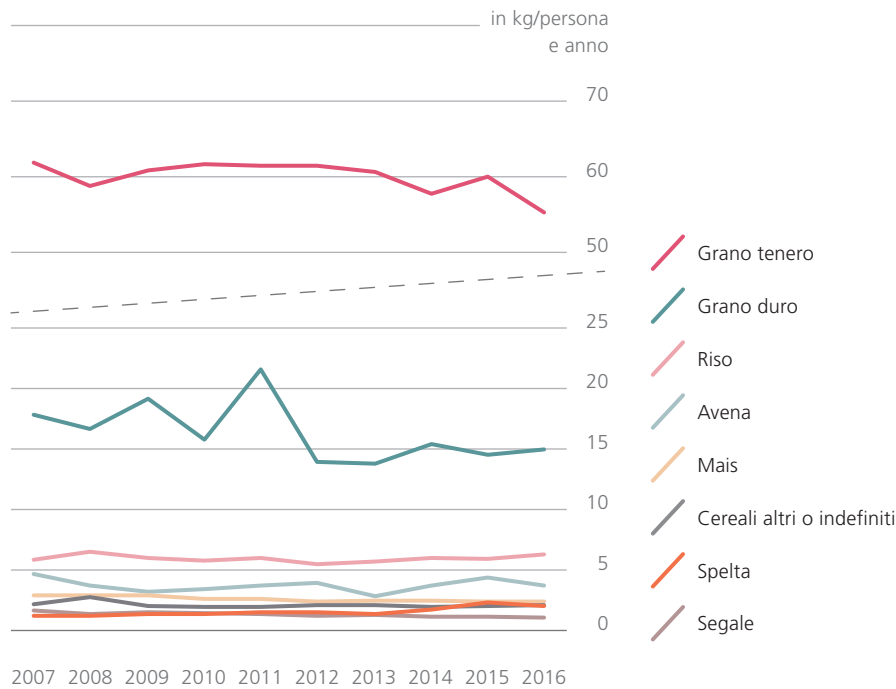


Figura 9: Consumo pro capite di patate dolci, amidi, patate e altre radici e tuberi dal 2007 al 2016 in kg all'anno; gli amidi comprendono amido di patate, di mais e di altri cereali

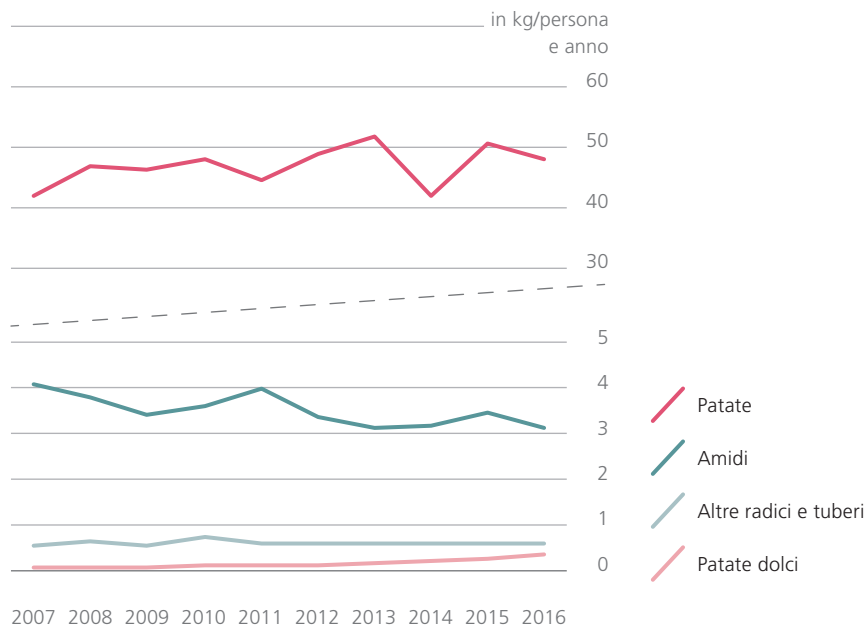


Figura 10: Consumo pro capite di leguminose secche dal 2007 al 2016 in kg all'anno, leguminose in scatola sotto «verdure altre o indefinite» (fig. 6)

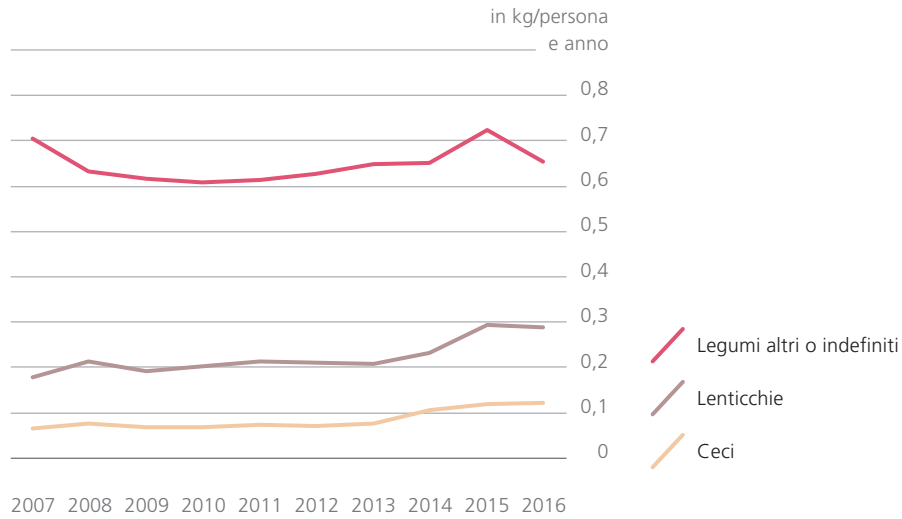


Figura 11: Consumo pro capite di frutti oleosi dal 2007 al 2016 in kg all'anno

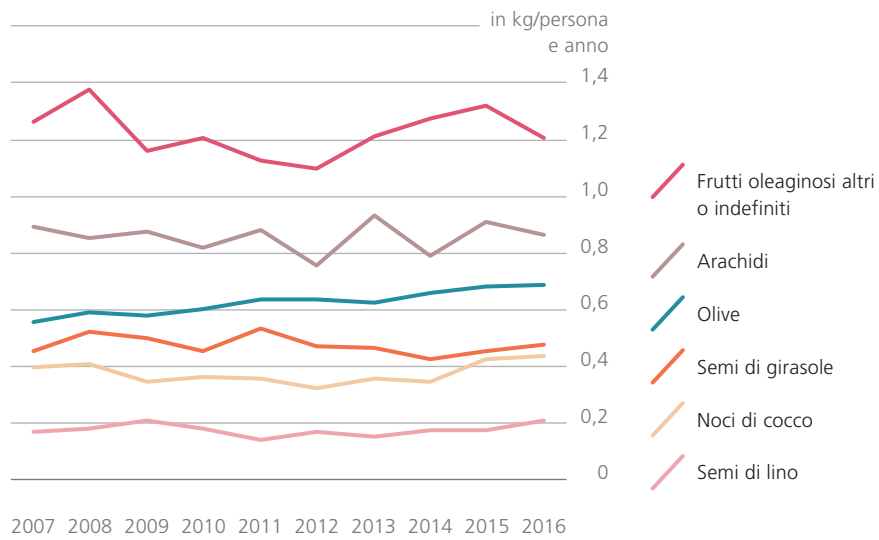


Figura 12: Consumo pro capite di noci dal 2007 al 2016 in kg all'anno

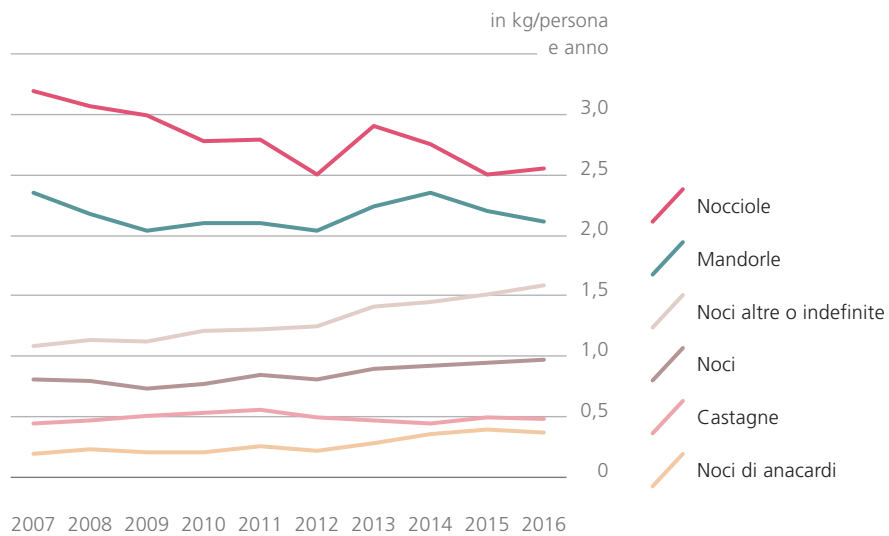
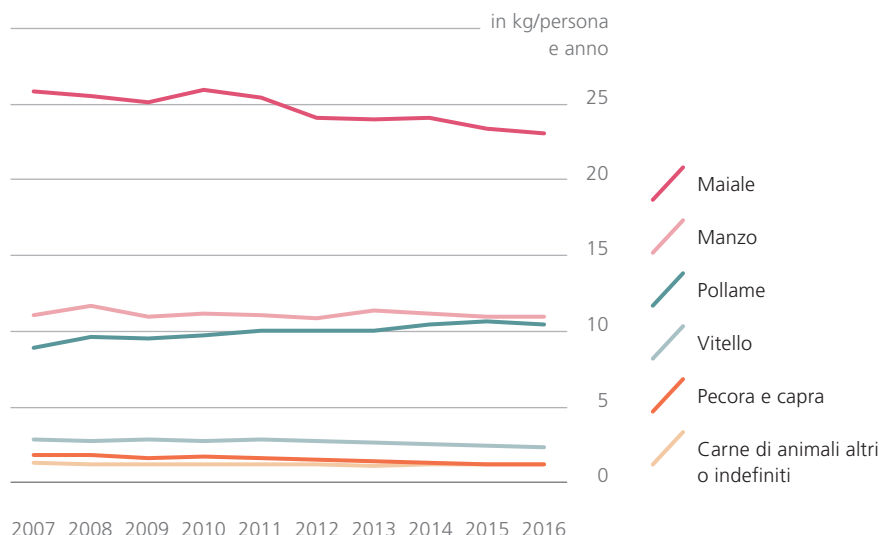


Figura 13: Consumo pro capite di carne dal 2007 al 2016 in kg all'anno



estero sono inseriti in una voce di tariffa collettiva e non citati per nome. La quinoa ad esempio viene registrata solo dal 2012 con una voce di tariffa doganale separata. Da allora le importazioni sono però in rapido aumento: nel 2016 la quantità importata era di quasi 1200 tonnellate, cinque volte tanto quella del 2012 (Amministrazione federale delle dogane, AFD). Sono molto di moda anche avocado e bacche (soprattutto fragole, lamponi e mirtilli). In generale, la frutta tropicale e subtropicale sembra essere sempre più apprezzata mentre perdono terreno o rimangono invariate frutta a granello, uva o arance [fig.7](#). Particolarmente evidenti sono la costante diminuzione dell'utilizzo di latte e la tendenza negativa del formaggio a pasta dura [fig.14, 15](#). Per quel che riguarda il formaggio a pasta dura, il turismo degli acquisti gioca sicuramente un ruolo importante. Come per la carne, il potenziale di risparmio è molto alto e la diminuzione si è manifestata dopo il crollo dell'euro nel 2011. Nella forte diminuzione dell'utilizzo di latte si riflettono però anche le tendenze alimentari del nostro tempo. Le bevande aromatizzate a base di latte, i prodotti alternativi al latte (p. es. latte di soia, riso o mandorla) oppure i soft drink e gli energy drink sostituiscono sempre più il latte. Il netto passaggio da quest'ultimo ai latticini a lunga conservazione è anch'esso da ricondurre all'ampia offerta di prodotti trasformati che contengono, chi più chi meno, componenti del latte quali latte in polvere o proteine del latte (alimenti pronti, cioccolato, biscotti, gelati, salse, ecc.). Nei prodotti trasformati si ritrovano anche uova e uova in polvere. Il consumo di uova aumenta solo leggermente negli anni ma presenta una flessione nel 2011, probabilmente dovuta allo scandalo della digossina [fig.16](#). Un alimento di grande interesse è lo zucchero. Le cifre relative al suo consumo indicano una diminuzione [fig.18](#). Tuttavia, poiché la stima dello zucchero è difficile a causa delle enormi quantità in

commercio e delle indicazioni imprecise nelle voci di tariffa del commercio estero e delle molteplici definizioni di «zucchero», le cifre calcolate per il consumo di zucchero andrebbero interpretate con prudenza (Agristat 5/2015). Continua a essere in costante calo il consumo di vino, birra e acquavite. Anche il consumo di superalcolici mescolati ad alcool etilico (p. es. alcopops, liquori, ecc.) è diminuito di quasi il quindici per cento dal 2007 [fig. 20](#).

Figura 14: Consumo pro capite di latte e latticini dal 2007 al 2016 in kg all'anno; latte e latticini in kg di equivalenti latte (EL) per persona e anno

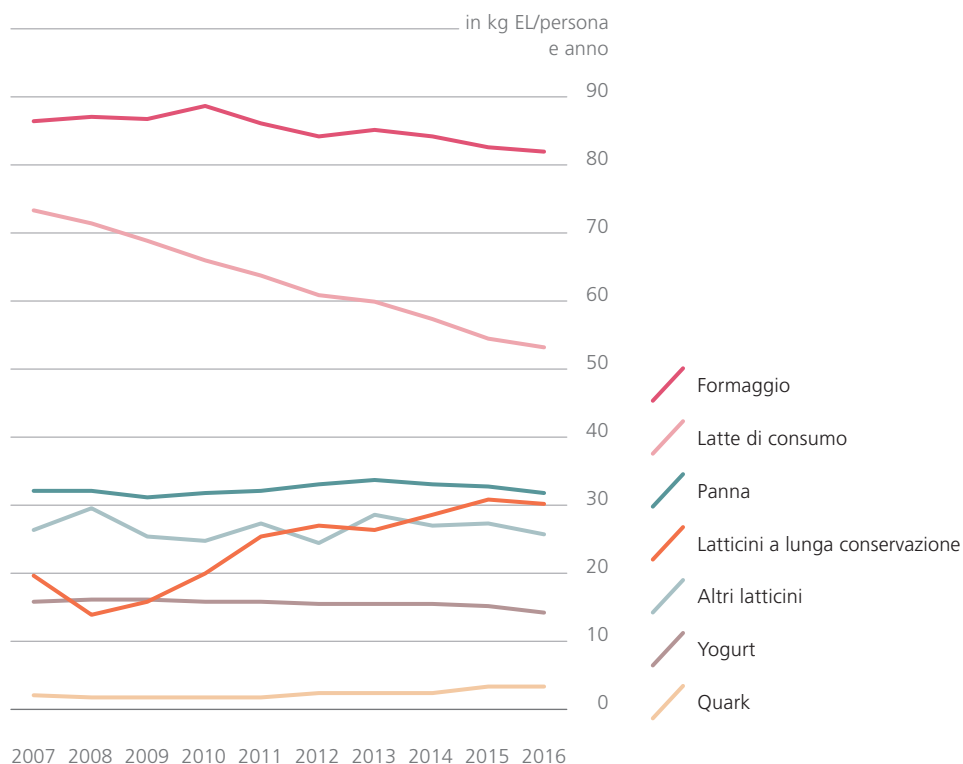


Figura 15: Consumo pro capite di formaggi dal 2007 al 2016 in kg all'anno

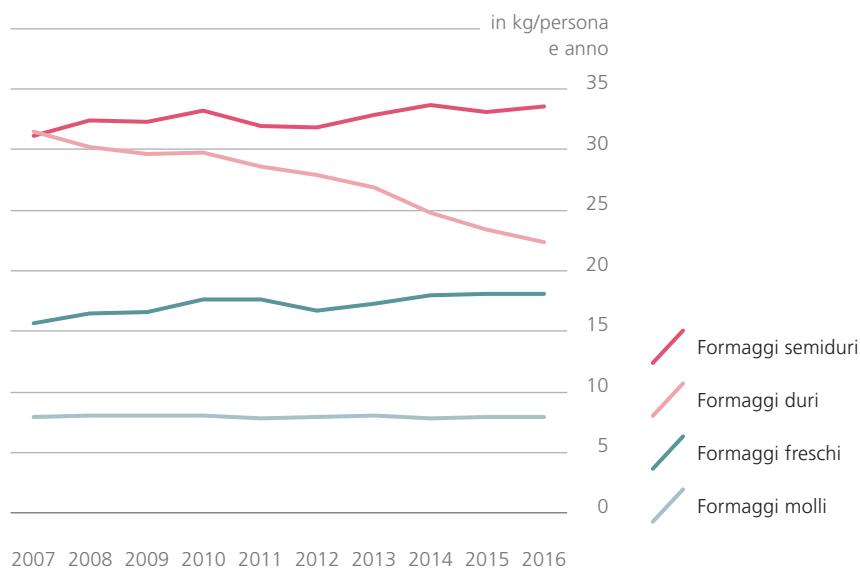


Figura 16: Consumo pro capite di pesce, frutti di mare e uova dal 2007 al 2016 in kg all'anno

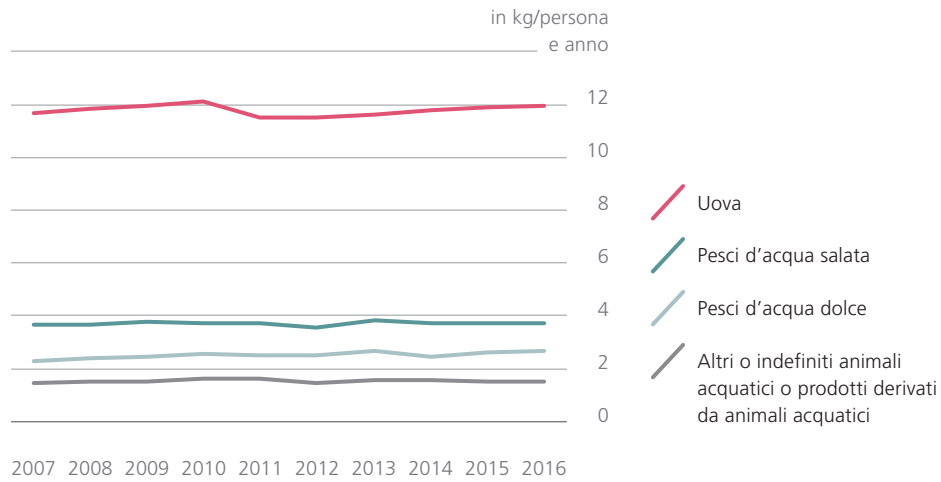


Figura 17: Consumo pro capite di oli e grassi dal 2007 al 2016 in kg all'anno

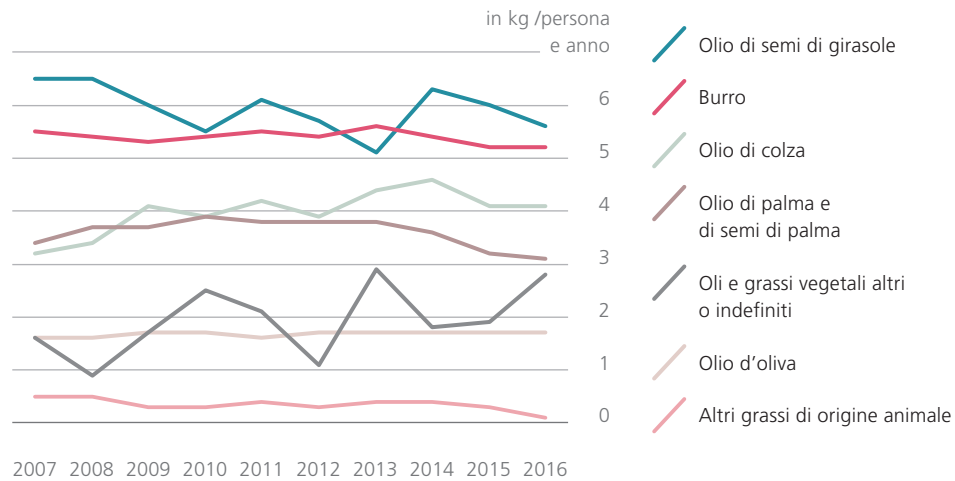


Figura 18: Consumo pro capite di zucchero e miele dal 2007 al 2016 in kg all'anno

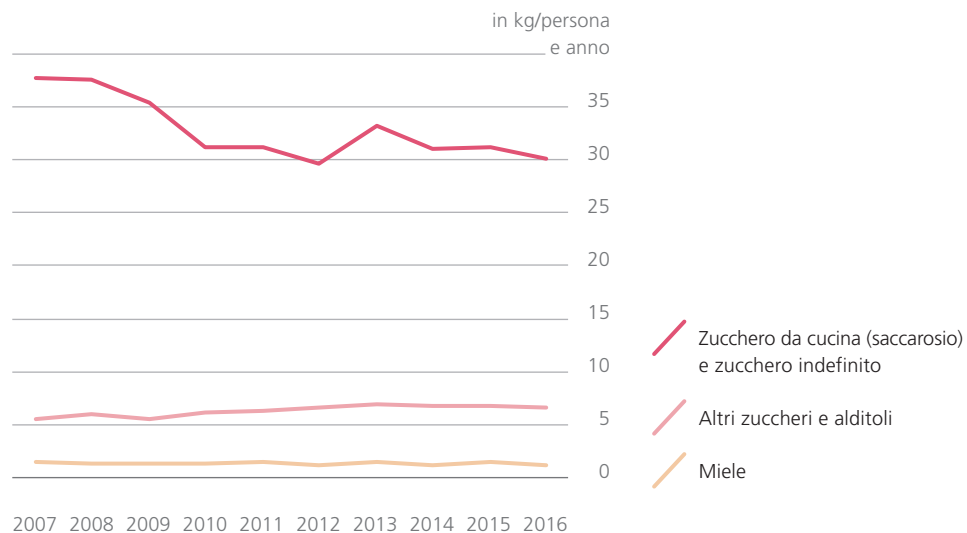


Figura 19: Consumo pro capite di bevande stimolanti dal 2007 al 2016 in kg all'anno

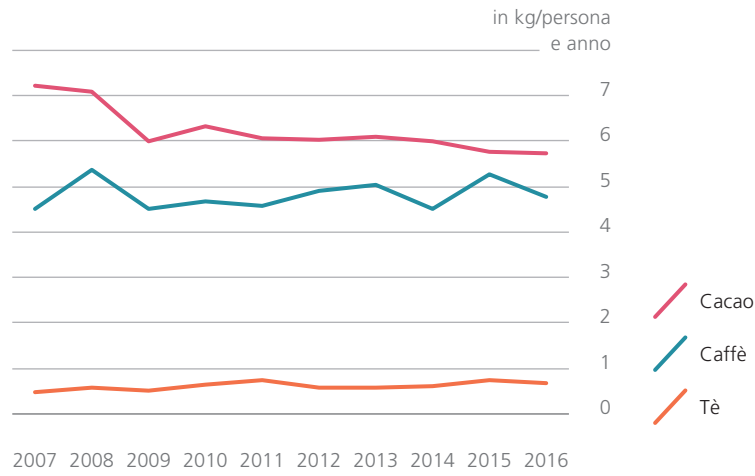
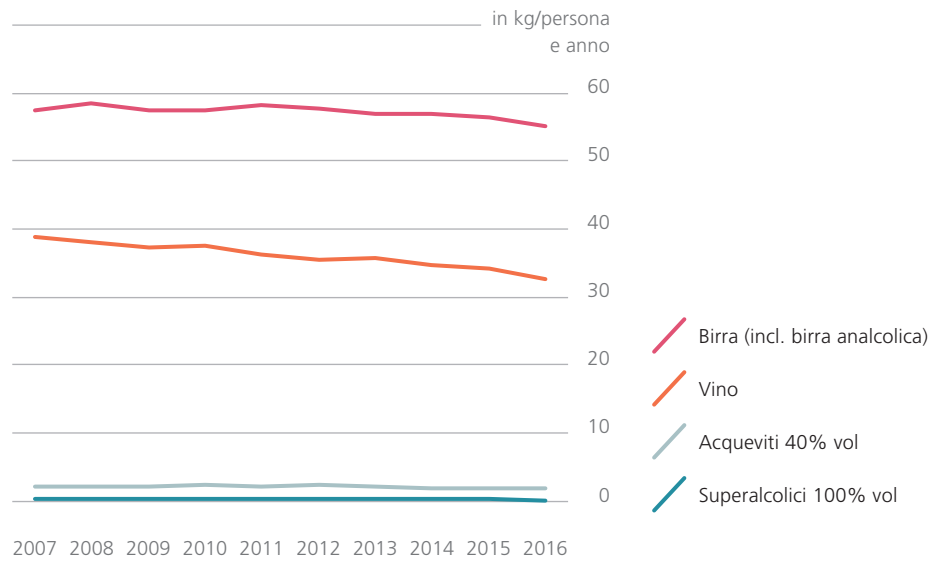


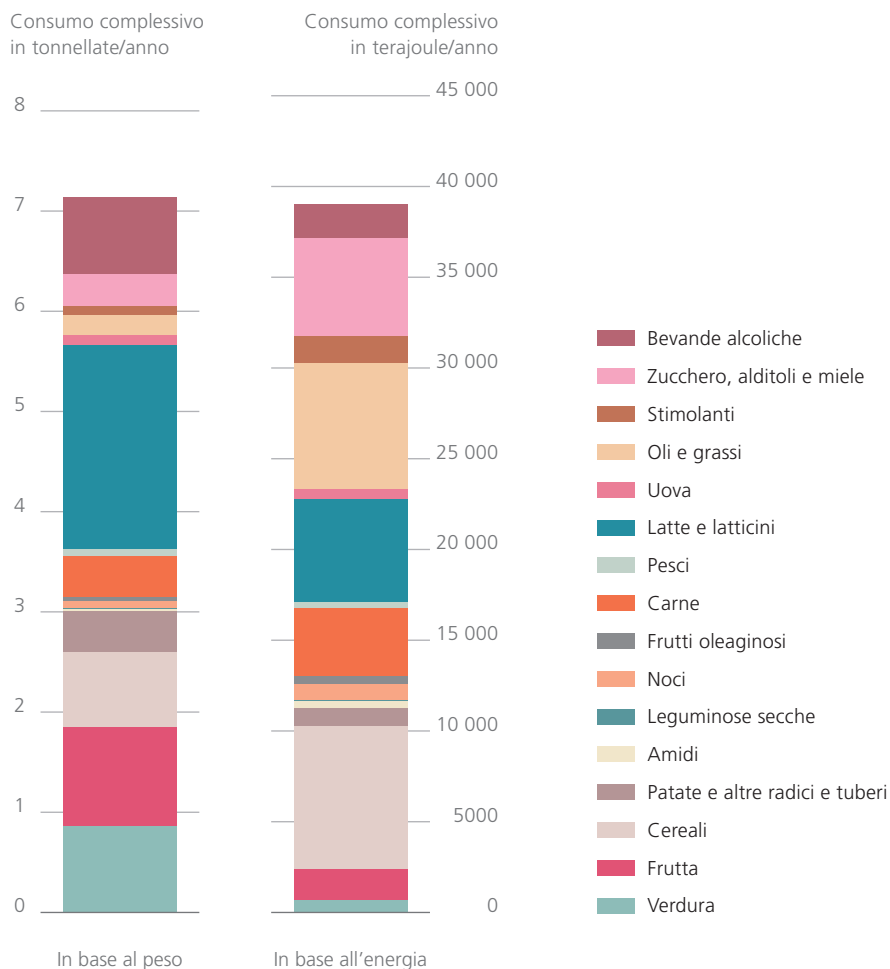
Figura 20: Consumo pro capite di bevande alcoliche dal 2007 al 2016 in kg all'anno



4. Valutazione fisiologico-nutrizionale dei mutamenti nel consumo di generi alimentari

Gli alimenti sono fonte di differenti sostanze nutritive. I mutamenti delle abitudini alimentari si ripercuotono quindi sull'approvvigionamento in sostanze nutritive della popolazione. A dipendenza del punto di vista, si possono trarre differenti conclusioni riguardanti l'importanza di un gruppo di alimenti per l'alimentazione della popolazione svizzera. Questa discrepanza si ha ad esempio confrontando il consumo complessivo in base all'energia con il consumo complessivo in base alle quantità [fig. 21](#). Per quel che riguarda le quantità, latte e latticini (calcolati in equivalenti latte) la fanno da padrone nella nostra alimentazione, seguiti da verdura e frutta. Se si considera invece l'apporto energetico, primi in classifica sono i cereali, seguiti da grassi e oli, zucchero e latte e latticini.

Figura 21: Consumo complessivo nel 2016 in base alle quantità di alimenti in tonnellate e in base all'energia (in terajoule) messa a disposizione



Il consumo pro capite complessivo di generi alimentari nel 2016 era inferiore a quello del 2007 [fig. 3](#). Ciò non significa però che l'apporto energetico sia diminuito in egual misura. Come già discusso nel capitolo precedente, va considerato anche il turismo degli acquisti; è quindi presumibile che la diminuzione dell'apporto energetico pro capite sia meno importante di quanto indicato dalle cifre. La diminuzione del consumo è sicuramente anche riconducibile al diminuito fabbisogno energetico dovuto alla differente struttura d'età della popolazione e alle odierne attività professionali meno impegnative dal punto di vista fisico. Da rilevare positivamente vi sono la diminuzione del consumo di zucchero [fig. 18](#) e il consumo di bevande alcoliche in netto calo [fig. 20](#). Come già detto, la tendenza al ribasso del consumo di zucchero va interpretata con prudenza. Per quel che riguarda il consumo di alcool, l'influsso del turismo degli acquisti non va certo sottovalutato. Fino al 2015 la Regia federale degli alcool (RFA) ha stimato una costante importazione dal traffico turistico e dal contrabbando, che dal 2016 è però stata corretta verso l'alto. Malgrado questi aggiustamenti, anche la RFA indica un lieve calo del consumo (Regia federale degli alcool, 2017). Da un punto di vista fisiologico-nutrizionale queste diminuzioni sono da considerarsi positive, dato che si tratta di generi alimentari che non forniscono quantità rilevanti di sostanze nutritive essenziali (cosiddette calorie vuote) o che hanno addirittura conseguenze dannose sull'organismo.

Il consumo di verdure diminuisce leggermente dopo il 2011 [fig. 6](#). Se questa tendenza si rafforzasse, ciò potrebbe avere un effetto negativo sull'approvvigionamento di carotenoidi e acido folico. Presentano invece una tendenza inversa le leguminose secche [fig. 10](#). Le quantità pro capite sono però molto ridotte, così che l'aumento delle quantità non influisce in modo significativo sull'apporto di sostanze nutritive. La frutta è un importante fornitore di vitamine (soprattutto vitamina C, acido folico, carotenoidi), il consumo è però sottoposto a variazioni annue dovute al raccolto e non è possibile stabilire una chiara tendenza.

Dal 2007 si osserva un maggior calo del consumo pro capite di prodotti di origine animale rispetto ai prodotti di origine vegetale [fig. 3](#). Non è sempre stato così: solo dalla fine degli anni ottanta il consumo pro capite di alimenti di origine animale diminuisce in modo così importante. Prendendo il 1990 come base, è diminuito del 25 per cento fino al 2016 (Statistiche e valutazioni sull'agricoltura e sull'alimentazione 2016, tabella 6.8). Gli alimenti di origine animale sono un'importante fonte di proteine nobili. Ad eccezione di fasce di popolazione specifiche (p. es. adulti anziani), l'apporto di proteine in Svizzera non rappresenta però praticamente mai un problema (Schmid et al. 2012). I

latticini e la carne sono anche una fonte essenziale di diverse vitamine e sali minerali. Si pensi in particolare alla vitamina B12 che si trova quasi unicamente in alimenti di origine animale (Gille e Schmid 2015), ragion per cui una diminuzione del loro consumo avrà conseguenze anche sull'assunzione di questa vitamina. La carne suina è un'importante fonte di vitamina B1. Poiché anche l'altra importante fonte di questa vitamina (cereali) è in calo, qualora questa tendenza dovesse mantenersi si dovrebbe monitorare l'approvvigionamento di vitamina B1. Secondo il sesto Rapporto sull'alimentazione in Svizzera (Schmid et al. 2012), il suo consumo, infatti, non si situa molto al di sopra dell'apporto ponderato raccomandato. I latticini sono in Svizzera la fonte principale di calcio. Se la tendenza alla diminuzione del consumo dovesse rafforzarsi, ci si dovrà attendere una riduzione dell'approvvigionamento di calcio.

Queste riflessioni danno indicazioni su possibili cambiamenti nell'approvvigionamento di sostanze nutritive se le tendenze di consumo attuali si manterranno invariate. Una stima dello stato di approvvigionamento della popolazione con i dati attuali è però difficile, soprattutto perché gli alimenti vengono sempre più spesso arricchiti con vitamine e oligoelementi (alimenti funzionali) e perché una grossa fetta di popolazione assume ulteriori vitamine e oligoelementi tramite integratori alimentari. Con menuCH e il monitoraggio nutrizionale da esso derivante, in futuro dovrebbe però essere possibile chiarire questa e altre questioni.

Lena Obrist ¹, Barbara Walther ², Alexandra Schmid ²

¹ Unione Svizzera dei Contadini, Agristat, 5201 Brugg, Svizzera

² Agroscope, 3003 Berna, Svizzera

Indirizzo di corrispondenza

Lena Obrist
Schweizer Bauernverband SBV
Agristat
Laurstrasse 10
5200 Brugg
E-mail : lena.obrist@agrstat.ch

Modalità di citazione

Obrist L, Walther B, Schmid A (2018) Analisi delle tendenze relative al consumo di generi alimentari in Svizzera. Rassegna sulla nutrizione in Svizzera: pagine 5-22
DOI: 10.24444/blv-2018-0311

Conflitto di interessi

Gli autori dichiarano l'assenza di conflitto di interessi.

Bibliografia

- Agristat. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Nahrungsmittelenergie nimmt ab. AGRISTAT – Statistisches Monatsheft, Ausgabe 12, 2017
-
- Agristat. Nahrungsmittelbilanz (NMB) 2013. AGRISTAT – Statistisches Monatsheft, Ausgabe 5, 2015
-
- Agristat. Vergleich der NMB08 und der Ernährungsbilanz (EB80) als Datengrundlage für den Schweizerischen Ernährungsbericht (SEB). 2015 <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/publikationen-und-forschung/statistik-und-berichte-ernaehrung.html>
-
- Agristat. Nahrungsmittelbilanz (NMB) 2016. AGRISTAT – Statistisches Monatsheft, Ausgabe 10, 2017
-
- Agristat. Nahrungsmittelbilanz, Methode 2014. https://www.sbv-usp.ch/fileadmin/sbvuspch/06_Statistik/Methoden/m106-01_Methode_Nahrungsmittelbilanz_2008_2014-08-19.pdf
-
- Agristat. Palmöl: Fluch oder Segen? AGRISTAT – Statistisches Monatsheft, Ausgabe 5, 2016
-
- Agristat. Statistische Erhebungen und Schätzungen über Landwirtschaft und Ernährung (SES). 2016
-
- Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV). Alkohol in Zahlen. Statistiken der eidgenössischen Alkoholverwaltung. 2017
-
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). menuCH – Nationale Ernährungserhebung. 2017 <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuch.html>
-
- Bundesamt für Statistik (BFS). Die Bevölkerung der Schweiz. 2016
-
- Eidgenössische Zollverwaltung (EZV). Aussenhandelsdaten Swissimpex
-
- Erard M, Sieber R. Verbrauch und angenäherter Verzehr von Lebensmitteln in der Schweiz. In: Stähelin HB, Lüthy J, Casabianca A et al., eds. Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht. Bern: Bundesamt für Gesundheitswesen, 1991: 31–41
-
- Gille D, Schmid A. Vitamin B12 in meat and dairy products. Nutrition Reviews 2015; 73: 106–115
-
- Gremaud G, Schmid I, Sieber R. Estimation de l'utilisation des denrées alimentaires en Suisse pour les années 2001/2002. In: Eichholzer M, Camenzind-Frey E, Matzke A et al., eds. Fünfter Schweizerischer Ernährungsbericht. Bern: Bundesamt für Gesundheit, 2005: 7–23
-
- Grüter R, Schmid I, Sieber R. Verbrauch an Lebensmitteln in der Schweiz in den Jahren 1994/95. In: Keller U, Lüthy J, Amadò A et al., eds. Vierter Schweizerischer Ernährungsbericht. Bern: Bundesamt für Gesundheit, 1998: 4–16
-
- Rudolph T, Nagengast L, Nitsch F. Einkaufstourismus Schweiz 2015. Forschung für Handelsmanagement Universität St.Gallen. 2015
-
- Schmid A, Brombach C, Jacob S, Schmid I, Sieber R, Siegrist M. Ernährungssituation in der Schweiz. In: Keller, U, Battaglia Richi E, Beer M et al., eds. Sechster Schweizerischer Ernährungsbericht. Bern: Bundesamt für Gesundheit, 2012: 49–126
-
- Schmid A, Gille D, Piccinali P, Bütikofer U, Chollet M, Altintzoglou T, Honkanen P, Walther B, Stoffers H. «Factors predicting meat and meat products consumption among middle-aged and elderly people: evidence from a consumer survey in Switzerland.» Food & Nutrition Research. 2017.

Colophon

Rassegna sulla nutrizione in Svizzera

Editore:

Ufficio federale della sicurezza
alimentare e di veterinaria (USAV)
Schwarzenburgstrasse 155

3003 Berna

Layout/illustrazioni:

lesgraphistes.ch

DOI: 10.24444/blv-2018-0311