



Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes



Diététicien.ne nutritionniste **UN ACTEUR ESSENTIEL POUR FAIRE RECULER LA DÉNUTRITION !**

Tout au long de cette semaine nationale de la dénutrition, l'AFDN a choisi de mettre à l'honneur des diététicien.ne.s nutritionnistes engagé.es au quotidien dans la lutte contre la dénutrition.

Découvrez tous les jours, un portrait de diététicien.ne nutritionniste qui participe à la prévention, au dépistage et diagnostic, au traitement et au suivi de cette pathologie silencieuse et insidieuse.



PORTRAIT **Hélène Chevalier** DIÉTÉTICIENNE ET FORMATRICE

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Diététicienne nutritionniste depuis plus de 40 ans, j'ai expérimenté de nombreuses facettes de la profession : l'exercice en établissement de santé, dans un centre de prise en charge du surpoids, en SSR, dans un centre de lutte contre le cancer, l'exercice libéral, l'enseignement, la recherche. En parallèle, j'ai commencé il y a 35 ans une carrière de formatrice conseil, qui est devenue mon métier à temps plein. J'exerce sous forme de vacations pour plusieurs organismes de formation, dans le secteur sanitaire et social.

Par quels moyens participez-vous à la lutte contre cette pathologie de l'état nutritionnel ?

J'ai toujours été sensible aux problèmes de dénutrition, ce qui était très peu enseigné et dépisté dans les années 80. Depuis les années 2000 et les premières recommandations de la HAS, les décideurs comme les professionnels de santé sont demandeurs d'informations, de conseils et d'astuces afin de prévenir, dépister, et prendre en charge cette pathologie.

J'anime des formations pluridisciplinaires sur le thème de la dénutrition, en insistant sur tout ce qui permet de mieux la combattre, comme la prise en charge des troubles de la déglutition, l'adaptation des textures, le manger-mains, l'amélioration du temps de repas sous toutes ses formes, la « culinothérapie », etc. Je crée des documents à l'intention des professionnels : fiches de suivi, recueils de recettes, mémentos « faire et ne pas faire », etc. Je recherche avec les équipes les meilleurs moyens pratico-pratiques adaptés au contexte, afin de favoriser une prise alimentaire adaptée au patient. Ponctuellement, j'écris des articles, tels que « Prévenir la dénutrition par l'alimentation plaisir ».

La prise en soins de la dénutrition est pluridisciplinaire, avec qui collaborez-vous ?

Je n'interviens plus en direct auprès du patient, mes interlocuteurs sont les équipes soignantes : médecins coordonnateurs, directeurs d'établissements, soignants, rééducateurs, cuisiniers, hôteliers, éducateurs. Je me déplace dans les hôpitaux, cliniques, EHPAD, établissements accueillant des personnes handicapées, services et associations de soins à domicile, etc. Il apparaît évident à chaque acteur, quelle que soit sa fonction, qu'il a un rôle fondamental dans la lutte contre cette pathologie.

Quelles propositions feriez-vous pour améliorer la prise en soins dans votre établissement ?

Dans les hôpitaux et EHPAD, j'ai pu voir, avec le temps, l'arrivée de médecins coordonnateurs sensibilisés à l'état nutritionnel du patient, notamment de la personne âgée, ainsi que la création de postes de diététiciens. Cependant ce ne sont que des temps partiels, parfois 4 à 8h/semaine, ce qui ne permet pas aujourd'hui d'assurer correctement le suivi nutritionnel de cette population. Il reste à valoriser la notion du repas comme étant un élément du soin, et les techniques d'enrichissements des plats en protéines et en énergie. Si cet enrichissement était mis en place, la prescription des Compléments Nutritionnels Oraux trop souvent réalisée en première intention, pourrait être mieux adaptée aux besoins des personnes dénutries.

Dans le domaine du handicap, cette pathologie est encore méconnue et le recours au diététicien beaucoup trop rare. Et que dire du domicile ! La prévalence de la dénutrition y est largement sous-estimée. Les aides à domicile, aides-soignants, familles d'accueil, etc. sont en première ligne et font un travail formidable à condition qu'ils soient formés. Cependant comment nourrir correctement une personne âgée quand on ne dispose que d'une demi-heure de présence pour cuisiner, assister au dîner, et aider au coucher ?