



## ***LA POSITION DE L'ADLF***

- ***Définition du métier de diététicien*** ***Page 2***
  - ***Les compétences du diététicien*** ***Page 4***
  - ***Le métier de diététicien et ses champs d'exercice*** ***Page 6***
  - ***Le métier de diététicien, une formation à repenser*** ***Page 14***
-

# ***Définition du métier de diététicien***

*Est considérée comme exerçant la profession de diététicien toute personne qui, non médecin, exécute habituellement des actions d'éducation ou de rééducation dans le champ de l'alimentation et de la santé, en prenant en compte le « plaisir de manger ». Seul le diététicien est formé à l'application pratique de la nutrition.*

*Les diététiciens ont qualité pour dispenser des soins curatifs sous la responsabilité d'un médecin, et des soins préventifs de Santé Publique.*

*Leur art consiste à rechercher l'amélioration de l'état nutritionnel, la réduction du risque de maladie et du risque de complications des maladies, l'optimisation de l'état de santé et la qualité de vie des personnes à tout âge.*

La profession de diététicien est **une profession paramédicale** (Code de la Santé Publique) qui conduit, après une formation initiale, à **un métier de professionnel de santé**. Le diététicien est un professionnel titulaire du BTS de diététique ou du DUT génie biologique option diététique (Code de la Santé Publique).

Le diététicien, **acteur de santé**, agit à l'intersection de l'alimentation et de la santé, et prend en compte le l'acte alimentaire dans sa dimension hédonique et socioculturelle.

Ses connaissances sont basées sur des **études et des constats scientifiques** en lien avec **la santé publique, les pathologies, et les sciences humaines**.

Son domaine d'action est vaste et couvre **tous les âges de la vie** (des premières années de l'enfance, en passant par l'adolescence et jusqu'aux spécificités de l'alimentation des personnes âgées). Il couvre aussi **tous les états de santé pour lesquels l'alimentation est en jeu** (obésité, diabète, cancer, maladies cardiovasculaires, grossesse, allaitement, sport,...).

L'activité principale du diététicien est de permettre à chaque individu **d'avoir accès, dans sa vie quotidienne, à l'application des grands principes de la nutrition**, qui sont l'équilibre nutritionnel, une alimentation diversifiée, une répartition satisfaisante des quantités ingérées au regard de la disponibilité des aliments et des plats.

Le diététicien prend alors en considération, au niveau individuel, les conditions et mode de vie, les souhaits et des difficultés des personnes, pour mettre en œuvre des modifications du comportement alimentaire et de vie. Au niveau collectif, il prend en compte les contraintes organisationnelles, budgétaires et culturelles, pour proposer, au regard des principes de la nutrition, des situations adaptées à la collectivité.

Il participe à **l'évaluation de l'état nutritionnel** d'une personne, il détermine et assure la mise en œuvre **d'une stratégie d'intervention** qui vise à **adapter l'alimentation** en fonction des besoins, pour maintenir ou rétablir **un état de santé satisfaisant**.

Le diététicien est **le seul professionnel de santé spécialisé dans l'application pratique des bases scientifiques de la nutrition**.

Son activité est complémentaire des autres professions de santé. Il existe des zones d'activité clairement partagées entre le diététicien et les autres professionnels de santé.

**Dans l'intérêt du patient il agit en pluri-professionnalité**, il coordonne le soin nutritionnel et travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des professionnels de santé et de la logistique.

# LE DIETETICIEN

## ORIGINE DE LA PROFESSION

1945: spécialistes en alimentation rationnelle sous l'impulsion de Lucie RANDOIN.

1949: Le Professeur Jean TREMOLIERES crée le corps des diététiciens.

1949: première école privée de diététique, LA CADENELLE à Marseille, sous l'impulsion du Professeur Sarles.

1951: première école publique à Paris, sous le patronage de Lucie Randoin et le Professeur Trémolières.

1952: première structure de recherche pluridisciplinaire en nutrition: Professeur Trémolières - Hôpital Bichat.

1954: création à Paris de l'association des diététiciens devenue depuis 1982 : Association des Diététiciens de Langue Française.

1956: Création du syndicat national des techniciens supérieurs en diététique qui n'est plus actif aujourd'hui.

## DEFINITION DE LA PROFESSION

En France, sur l'initiative du Professeur J.Trémolières, la diététique s'est peu à peu implantée dans les structures hospitalières vers 1950.

L'Office International du Travail a proposé en 1967 une définition de la profession de diététicien. Il s'agit d'une profession paramédicale :

*Groupe 0-69 diététiciens et spécialistes des problèmes de Nutrition (santé publique)*

*0-69-10 diététiciens (en général)*

*0-69-20 spécialistes des problèmes de Nutrition relatifs à la santé publique*

*0-69-90 autres diététiciens et spécialistes des problèmes de Nutrition (santé publique)*

l'EFAD (European Federation of the Association of Dieteticians) regroupant les associations nationales (1980) :

*« Le diététicien est une personne qui possède une qualification légalement reconnue en nutrition et en diététique qui applique les sciences de la nutrition à l'alimentation et à l'éducation de groupes, de population de personnes individuelles qu'ils soient bien portants ou malades. »*

En France :

Le référentiel du B.T.S. en diététique donne la définition suivante (arrêté du 3/09/97)

*« Collaborateur de médecin, de gestionnaires et de chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer:*

- *la qualité des aliments et des préparations,*
- *l'équilibre nutritionnel,*
- *l'établissement des régimes sur prescriptions médicales,*
- *Le respect des règles d'hygiène.*

*Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution.*

*Il assure également une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.*

Le programme pédagogique du DUT précise les fonctions du technicien supérieur (B.O. n°7 du 30 juillet 1998)

*« Etre les collaborateurs directs de l'ingénieur, du chercheur ou des cadres supérieurs administratifs, financiers, commerciaux.*

*Traduire dans le concret les conceptions de l'ingénieur ou le résultat de recherches théoriques,*

*Transmettre et éventuellement interpréter les instructions générales des responsables »*

## REGLEMENTATION DE LA PROFESSION

Le titre du diététicien est protégé (Décret n° 88-403 et 88-404 du 20 avril 1988, JO du 22 avril 1988) mais la profession ne possède pas encore de décret professionnel (en annexe, le projet de décret).

---

# *Les compétences du diététicien*

**Les compétences** requises pour réaliser les différents exercices sont communes au métier de diététicien quel que soit son domaine d'activité.

- Compétences en thérapeutique.
- Compétences en nutrition.
- Compétences en sciences humaines, et particulièrement en psychosociologie.
- Connaissances approfondies des aliments et de leur technologie.
- Compétences en pédagogie.
- Compétences de gestion et de coordination.
- Compétences en activité de recherche.
- Compétences en communication.
- Connaissances des systèmes et process de restauration.

***Pour la prise en charge des clients usagers des établissements de santé, du secteur libéral ou de la restauration collective.***

**Compétences en thérapeutique, en nutrition, en sciences humaines, en communication, connaissances approfondies des aliments et de leur technologie.**

Recueil de données auprès de l'équipe médicale et paramédicale, auprès de l'utilisateur et de son entourage.

Elaboration d'un diagnostic diététique, et d'objectifs de soins diététiques en concertation avec médecin et patient.

Transcription de la prescription médicale en stratégie de soins diététiques (éducation individualisée ou/et collective, conseil en alimentation thérapeutique) personnalisée et adaptée.

Mise en oeuvre et suivi de cette stratégie. Elaboration et adaptation d'outils pour la mise en oeuvre des stratégies diététiques.

Traçabilité des actes diététiques dans le dossier de l'utilisateur des soins.

***Pour la prévention nutritionnelle des patients, usagers, clients et professionnels.***

**Compétences en nutrition, en sciences humaines, en pédagogie, en communication, connaissances approfondies des aliments et de leur technologie.**

Elaboration de programmes d'information et d'éducation.

Animation de groupe pour la prévention et l'éducation en santé des maladies cardiovasculaires, école du dos, polyarthrite rhumatoïde, obésité, ostéoporose, prévention du tabagisme,...

Consultation diététique en établissements de santé, en exercice libéral, en restauration collective.

Participation à l'élaboration de nouveaux produits pour l'industrie agroalimentaire.

***Pour créer des outils d'élaboration et de suivi de la qualité alimentaire.***

**Connaissances approfondies des aliments, de leur technologie, des systèmes et process de restauration.**

Elaboration de menus en commission et/ou à partir de plans alimentaires, en fonction des besoins et attentes des populations accueillies, des budgets alloués et des contraintes d'organisation.

Suivi et contrôle de la qualité nutritionnelle tout au long de la chaîne alimentaire : à partir du choix des denrées brutes jusqu'à la consommation des produits finis.

Participation au contrôle et l'évaluation de la qualité gustative, hygiénique, et au respect des fiches techniques de préparation.

---

### ***Pour assurer des formations initiales et continues.***

#### **Compétences en nutrition et en pédagogie, connaissances approfondies des aliments et de leur technologie (après formation complémentaire)**

Elaboration de programmes de formation en alimentation, en nutrition : hygiène alimentaire, équilibre alimentaire, profils alimentaires spécifiques à une pathologie, utilisation de nouveaux produits alimentaires.

Programmes s'adressant :

- **En formation initiale**, aux étudiants en diététique, étudiants paramédicaux (Institut de Formation en Soins Infirmiers, Instituts de formation des Kinésithérapeutes, Ecoles d'aides-soignants, Institut de formation des puéricultrices, ...), aux étudiants en médecine.
- **En formation continue**, aux personnels de restauration, paramédicaux, administratifs, des unités de soins et aux médecins.

Elaboration de documents pédagogiques adaptés aux situations de formation.

Encadrement des stagiaires diététiciens, et autres professions paramédicales pour la partie nutrition / alimentation.

### ***Pour gérer un service***

#### **Compétences de gestion et de coordination (après formation complémentaire)**

Gestion des ressources humaines, du budget et des stocks des produits diététiques, pour des unités de diététique, de biberonnerie, les unités de communication.

Participation à l'élaboration de cahiers des charges pour les achats de produits diététiques, produits alimentaires, et de matériel.

Coordination de la prestation alimentaire : lien entre les services de soins et le service restauration, et avec les services nationaux de contrôle (Direction des Services Vétérinaires,...).

Paramétrage et pilotage des systèmes informatiques pour la prise de commande des repas.

### ***Pour assurer des activités de communication***

#### **Compétences en communication, en thérapeutique, en sciences humaines, connaissances approfondies des aliments et de leur technologie (après formation complémentaire)**

Communications orales et écrites sur les études entreprises, et les pratiques professionnelles.

Rédaction d'articles pour des revues professionnelles ou grand public.

Rédaction d'outils de communication destinés aux consommateurs ou aux relais de l'information nutritionnelle (professions de santé).

Elaboration des plaquettes pour les industriels, pour l'information nutritionnelle sur des produits alimentaires.

Réalisation d'audit ou communication de conseils pour l'élaboration de campagnes de relations publiques ou de publicité.

### ***Pour des activités de recherche***

#### **Compétences en activité de recherche (après formation complémentaire)**

En secteur thérapeutique : participation à l'élaboration et à la réalisation de protocoles de recherche, et à des études en lien avec la nutrition et/ou la démarche de soins diététiques.

En épidémiologique : formation des enquêteurs, validation des questionnaires, traduction des données de consommation en nutriments et participation à l'interprétation et à la publication des résultats.

# ***Le métier de diététicien et ses champs d'exercice***

*La profession de diététicien est une profession paramédicale.*

*Le métier de diététicien : **un seul métier,**  
**avec plusieurs champs d'exercice.***

*Un seul métier qui requiert des **compétences communes** dont l'objectif est :  
**l'amélioration de l'état nutritionnel,**  
**la réduction du risque de maladie,**  
**l'optimisation de l'état de santé et de la qualité de vie,**  
**à tous les âges.***

## ***Les champs d'exercice :***

Le diététicien en établissement de santé	Page 7
Le diététicien en secteur libéral	Page 9
Le diététicien en restauration collective du bien portant	Page 10
Le diététicien en industrie alimentaire	Page 12
Le diététicien en secteur communication	Page 12
Le diététicien enseignant	Page 13

Le diététicien quel que soit son domaine d'exercice, appuie ses connaissances sur les recommandations nationales, européennes ou internationales en matière de nutrition, d'alimentation et de démarche de soins diététiques. En l'absence de ces recommandations il fait référence aux normes en vigueur dans le secteur où il travaille.

Il exerce son art en mobilisant les concepts et les outils des sciences humaines et de l'éducation.

---

## Le diététicien en établissement de santé

### **Activité thérapeutique et d'éducation (ou rééducation) thérapeutique**

Il assure, en collaboration avec les différents acteurs de soins, la mise en œuvre, le suivi et l'évaluation d'une stratégie diététique personnalisée et adaptée au risque nutritionnel. Une évaluation des besoins et des possibilités du patient, une négociation des objectifs à atteindre et une éducation sont nécessaires pour une prise en charge spécifique et individualisée.

La prise en charge spécifique et individualisée des patients hospitalisés ou en consultation concerne des patients ayant des besoins nutritionnels précis. Elle s'effectue à partir d'une prescription médicale et d'un bilan diététique comportant une enquête alimentaire, pour aboutir à un diagnostic diététique qui permet de définir des objectifs de soins négociés avec le médecin et le patient. Ces objectifs sont évalués et réactualisés tout au long de la prise en charge.

La prise en charge diététique est formalisée dans le dossier du patient et participe à une prise en charge globale du patient.

Les actions d'éducation thérapeutique sont collectives et/ou individuelles, et ont pour but une rééducation ou l'acquisition de nouvelles habitudes de vie. Ces actions ont :

- **Une visée curative** : l'objectif est de permettre au patient d'adopter un nouveau comportement alimentaire lui permettant de vivre le mieux possible avec le handicap que procure sa maladie chronique ou aiguë.
- **Une orientation de prévention primaire, secondaire ou tertiaire** : l'objectif est d'obtenir un changement des habitudes alimentaires afin de parvenir à un état de santé optimal.

Il organise et assure des consultations diététiques pour les usagers suivis par les médecins hospitaliers, ou dans certains cas, par les médecins de ville.

### **Activité de prévention auprès des patients, usagers, clients, professionnels**

Il dispense des conseils de prévention en lien avec les Programmes Nationaux de Santé (Programme National Nutrition Santé, Programme Cancer, diabète de type 2, réduction des risques cardiovasculaires, lutte contre l'obésité des enfants,...).

Il élabore et anime des programmes d'éducation à la santé (ou thérapeutique) sur les aspects nutritionnels destinés aux personnes hospitalisées ou en ambulatoire (obésité, diabète, femme enceinte, sportif, insuffisance rénale, cancérologie,...).

### **Activité d'élaboration et de suivi de la qualité alimentaire**

Référent en alimentation et nutrition, il assure l'équilibre et la qualité nutritionnelle, et la mise en œuvre des prescriptions médicales. Il participe à la qualité sanitaire et gustative de la prestation alimentaire. Pour cela, il initie :

- La définition et le suivi des besoins nutritionnels des populations concernées, et il les traduit en aliments de base et rations journalières,
- L'évaluation de la consommation des repas,
- L'élaboration des plans alimentaires et des menus.

Il participe :

- A l'élaboration des fiches techniques de fabrication.
  - A la mise en place et au suivi de la méthode HACCP tout au long de la chaîne alimentaire, et l'analyse du risque nutritionnel (allergie, non-conformité des exigences médicales,...)
  - A l'élaboration des cahiers des charges pour l'achat de produits alimentaires ou matériels,
  - A l'évaluation du service des repas en terme d'acceptabilité, de convivialité et de satisfaction,
  - Au recueil, à l'évaluation des dysfonctionnements et à la proposition d'actions correctives.
  - A l'élaboration d'actions de formation et l'animation de ces programmes d'actions d'amélioration.
-

### **Activité de gestion et de coordination (avec une formation complémentaire pour certains points)**

Il assure la responsabilité administrative et organisationnelle des services ou secteurs diététiques.

Il assure la responsabilité (parfois partagée) des unités spécifiques de production (cuisine diététique, biberonnerie, cuisine pédagogique ou thérapeutique).

Il applique les recommandations nutritionnelles et diététiques pour l'alimentation collective et les intègre dans les outils de gestion : commande des repas, cahiers des charges, fiches techniques, menus.

Il a une responsabilité forte dans le paramétrage et le contrôle de la mise en exploitation des outils informatiques.

Il est responsable de l'utilisation des produits diététiques, et très souvent du contrôle des stocks et du déclenchement des commandes.

### **Activité de formation (avec une formation complémentaire)**

Il assure les enseignements en diététique dans :

- Les Instituts de Formation en Soins Infirmiers (IFSI), les écoles d'aides-soignants, les écoles de sages-femmes.
- Les lycées techniques préparant au BTS de diététique et dans les IUT de Génie biologique préparant au DUT option diététique, avec pour objectifs la mise en œuvre des connaissances théoriques et l'acquisition des pratiques professionnelles.
- Les établissements privés ou publics de restauration collective.

Il peut aussi avoir des actions de formations et d'informations auprès :

- Des professionnels des services de restauration,
- Des membres de l'équipe soignante, personnel des équipes médicales, des acteurs du système de santé,
- Des étudiants en médecine, en pharmacie et professions de santé,
- Des usagers (personnels, ...) de la restauration collective hospitalière,
- Du grand public : journées portes ouvertes, anti-tabac, sida, infections nosocomiales...

Il participe aux jurys d'examen BTS et DUT, validation des acquis et expériences (VAE), validation et enseignement dans les écoles de cadre.

### **Activité de recherche (avec une formation complémentaire)**

Il assure des actions de recherche dans différents secteurs :

- En clinique,
- En épidémiologie,
- Sur les pratiques professionnelles.

Il élabore ou participe à l'élaboration de protocoles, met au point de recueils d'informations, participe à l'interprétation des résultats et aux publications.

Il communique les résultats obtenus à l'ensemble des professionnels.

---



## **Le diététicien en secteur libéral**

Le diététicien libéral a un rôle d'interface avec les médecins et les autres professionnels paramédicaux pour la prise en charge nutritionnelle des patients dans des situations pathologiques et pour des actions d'éducation à la santé dans le champ de prévention de santé publique.

### **Activité thérapeutique et d'éducation**

Il assure des consultations pour des pathologies lourdes ou des maladies chroniques en cabinets privés, cliniques, centres de suivi, réseaux de soins, sous la responsabilité médicale. Il réalise une prise en charge individualisée : une évaluation des besoins et des possibilités du patient, une négociation des objectifs diététiques avec le patient, une éducation nutritionnelle, des plans d'actions négociés avec le patient, une traçabilité de la prise en charge diététique (contact, courriers aux médecins).

Il élabore des documents pédagogiques adaptés aux situations de soins.

### **Activité de prévention, auprès des patients, usagers, clients et professionnels**

Le champ de son activité est élargi aux adaptations nutritionnelles pour des états physiologiques modifiés (sportif) ou particuliers (femme enceinte...).

### **Activité de formation**

Il assure les enseignements en diététique dans :

- Les Instituts de Formation en Soins Infirmiers (IFSI), les écoles d'aides soignants, et de sages-femmes.
- Les lycées techniques préparant au BTS de diététique et dans les IUT de Génie biologique préparant au DUT option diététique, avec pour objectifs la mise en œuvre des connaissances théoriques et l'acquisition des pratiques professionnelles.
- Les établissements privés ou publics de restauration collective, et les écoles hôtelières.

Il peut aussi avoir des actions de formation et d'information pour des adultes en formation continue, ou dans les établissements scolaires, ainsi que dans des associations d'aide à la population, des établissements accueillant des personnes âgées ou handicapées.

Il participe aux jurys d'examen BTS et DUT.

### **Activité de communication**

Il réalise des séances d'information, des conférences grand public ou destinées à des professionnels (stands sur les salons), en véhiculant une information scientifiquement valide, compréhensive et indépendante.

Il rédige des articles de journaux pour la presse spécialisée ou grand public, des plaquettes pour les industriels, en respectant les mêmes démarches professionnelles.

---

## **Le diététicien en restauration collective (privée ou publique) du bien portant**

Il intervient aussi bien dans les collectivités territoriales : Mairie, Conseil Général, Direction Régionale ou Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales, que dans les sociétés de gestion de restauration collective, de la crèche à l'établissement de personnes âgées, en passant par le restaurant scolaire et le restaurant d'entreprise.

Il intervient à toutes les étapes de la fonction restauration – nutrition (de la conception de système de restauration à la mise en œuvre) et dans tous les secteurs d'activités (scolaire, adultes, personnes âgées, centres de loisirs, établissements sanitaires et sociaux, centre municipal de santé et de sport, ...).

### **Activité d'élaboration et de suivi de la qualité alimentaire**

Avec les élus et les responsables, il définit le système de restauration le mieux adapté à la collectivité en fonction des besoins nutritionnels des populations accueillies, des critères budgétaires et socioculturels.

Expert en alimentation et santé, le diététicien participe à la définition de la prestation alimentaire, à l'organisation du travail et la formation des personnels afin d'apporter aux convives une alimentation adaptée à leurs besoins en fonction de leurs goûts et dans un environnement favorable.

En liaison avec le prestataire ou le chef de production, il élabore les menus et les cahiers des charges pour les appels d'offre alimentaire ou de produits destinés au secteur alimentaire. Il participe à l'élaboration d'outils permettant de mesurer la satisfaction des convives. Il participe au respect du cahier des charges.

Il participe à l'élaboration de projet de construction (ou de rénovation) de l'unité de fabrication et des offices alimentaires en tenant compte des besoins nutritionnels spécifiques des populations accueillies, de la réglementation et de l'organisation du travail.

En entreprise, il met en valeur des plats et produits de bonne qualité nutritionnelle, au regard des besoins des clients, il travaille dans les équipes de recherche et de développement pour mettre en place de nouveaux concepts.

Il travaille avec les commerciaux à la construction de l'offre commerciale pour qu'elle corresponde aux besoins nutritionnels de la population concernée tout en répondant aux attentes des clients (cahier des charges) et des convives.

### **Activité de prévention, auprès des patients, usagers, clients et professionnels**

Il assure la sécurité nutritionnelle de l'alimentation en tenant compte :

- De l'évolution des connaissances scientifiques en nutrition, de la qualité des aliments (allergies alimentaires,..),
- Des contraintes socioculturelles, budgétaires, matérielles et des habitudes alimentaires locales,
- De la satisfaction du convive.

Il est l'interlocuteur privilégié des familles, des enseignants et des élus, pour les toutes questions concernant la nutrition et la restauration (prise en compte de régimes, des allergies alimentaires, réponses aux questions d'actualité et aux éventuelles réclamations concernant la prestation).

Il sensibilise les groupes de populations à l'importance d'une alimentation équilibrée et variée, en s'adressant au public de référence ou au public relais.

Avec ses partenaires, il participe à des actions d'éducation nutritionnelle, d'éveil sensoriel, d'animation de forums, d'expositions, etc.

### **Activité de gestion et de coordination**

Il participe à la commission restaurant (ou commission des menus), qui réunit les différents interlocuteurs de la communauté. Il peut assurer la coordination entre les différents services pour tout projet ayant pour objet l'alimentation ou la restauration.

---

Il veille au bien-être de l'enfant, de l'adulte et de la personne âgée, en permettant un environnement favorable à la consommation du repas (animations pédagogiques, encadrement humain satisfaisant, locaux et mobiliers adaptés, environnement sonore maîtrisé, temps de repas suffisant, ...).

Au sein de la société, il est l'interlocuteur désigné pour répondre ou intervenir auprès des instances chargées des aspects nutritionnels et parfois pour les aspects sanitaires. Dans les différentes crises alimentaires, il est appelé en spécialiste de la nutrition et des aliments à participer aux « cellules de crise » pour déterminer les actions à mener sur les restaurants et auprès des fournisseurs, et construire la communication destinée aux clients et convives.

En entreprise et avec une formation complémentaire, il peut être responsable d'un ou plusieurs sites de restauration. Il rend compte à sa hiérarchie des résultats de gestion, encadre l'ensemble du personnel, s'assure de la qualité des prestations et de la satisfaction des convives et des clients.

### **Activité de formation**

Il construit et anime des modules de formation, destinés à toutes catégories de personnes, et traitant de nutrition, de l'organisation de production et de distribution, de la maîtrise de la qualité sanitaire, depuis les approvisionnements jusqu'à la distribution de repas ou de produits alimentaires.

Il intervient en contrôle et conseil auprès des responsables de restaurant pour les aider dans la mise en place des politiques de nutrition et d'hygiène de l'entreprise.

### **Activité de communication**

Il contribue à l'information du public en développant des actions de communication au sein des supports de la collectivité territoriale (publication municipale, expositions, réunion publique...).

En entreprise, il construit au sein des équipes marketing des outils de communication destinés à apporter des informations nutritionnelles pratiques aux convives.

Il construit également des messages de communication destinés à l'environnement du convive (parents d'élèves, famille, enseignants, personnel de service ...), et véhicule une information scientifiquement valide, compréhensive et indépendante.

Il participe à la mise au point de concepts alliant plaisir de la table, modernité et nutrition.

---

## **Le diététicien en industrie alimentaire**

Actuellement la formation initiale seule ne le prépare pas à ces activités, une formation de type Master serait indispensable.

Au sein d'une industrie alimentaire, le diététicien est le garant de l'intégration du critère qualité nutritionnelle dans le développement des produits et de la pertinence scientifique de la communication nutritionnelle.

Il est à l'interface entre la recherche scientifique, les objectifs commerciaux, le cadre fixé par la législation sur les denrées alimentaires, les attentes et les besoins des consommateurs.

### **Activité de prévention, auprès des patients, usagers, clients et professionnels**

Il participe à l'élaboration de produits ou à la reformulation de produits conformes à la législation et aux recommandations en matière de nutrition.

### **Activité de formation**

Il participe au développement et à l'animation de modules de formation à la nutrition, destinés aux différents acteurs de l'entreprise, de l'achat des matières premières à la production des recettes.

### **Activité de communication**

Le diététicien participe activement à l'élaboration d'outils de communication sur la nutrition destinés aux consommateurs ou aux relais de l'information nutritionnelle que sont les professionnels de la santé, les enseignants ou les journalistes. Il véhicule une information scientifiquement valide, compréhensive et la plus indépendante possible.

Le diététicien est le partenaire des équipes de recherche et développement, des équipes marketing pour l'élaboration de nouveaux produits.

### **Activité de recherche**

Il élabore des protocoles d'études d'intervention et de mise en place de partenariats dans le cadre d'études épidémiologiques.

## **Le diététicien en secteur communication**

Actuellement la formation initiale seule ne le prépare pas à ces activités, une formation de type Master serait indispensable.

Il est, dans ce champ d'exercice, l'informateur privilégié du domaine de la nutrition, de par ses compétences en nutrition appliquée aux pathologies, ses connaissances des aliments, des consommateurs, et ses connaissances en santé publique.

### **Activité de communication**

Il sait présenter d'une façon exacte et adaptée l'intérêt d'un aliment, d'un profil alimentaire général ou spécifique.

Il garantit la fiabilité et l'efficacité des informations nutritionnelles à transmettre. Il véhicule une information scientifiquement valide, compréhensive et la plus indépendante possible.

Il participe à de multiples actions de communication :

- Rédaction d'articles pour différents supports (journaux, net, etc.),
- Rédaction de brochures, de documents d'information pour le grand public ou des publics spécialisés,
- Rédaction d'ouvrages de vulgarisation sur la diététique ou la nutrition,
- Audit ou conseil pour l'élaboration de campagnes de relations publiques ou de publicité,
- Participation à des émissions de radio ou de télévision.

### **Activité de prévention, auprès des patients, usagers, clients et professionnels**

Le diététicien est capable d'évaluer la pertinence et l'intérêt d'une information nutritionnelle.

Pour une cible visée, il sait traduire des données scientifiques en données nutritionnelles concrètes.

Il apprécie concrètement les implications des recommandations nutritionnelles et en tient compte dans son (ses) message(s).

---

## **Le diététicien enseignant**

Actuellement la formation initiale seule ne le prépare pas à ces activités, une formation de type Master serait indispensable.

Le diététicien enseignant doit avoir les compétences requises en pédagogie et avoir pratiqué les matières qu'il enseigne.

Son rôle est de :

- Permettre à l'étudiant, tout en acquérant des notions théoriques, de pouvoir se projeter dans la pratique, voire de trouver des situations d'expérimentations formatives.
  - Mettre en œuvre et suivre les projets professionnels des étudiants.
  - Assurer des enseignements théoriques et pratiques sur l'alimentation, la nutrition, la démarche de soins diététiques.
  - Elaborer et évaluer des projets pédagogiques, des programmes et modules d'enseignement adaptés à la réalité du terrain et évolutifs dans le temps.
  - Suivre et évaluer (évaluation formative et normative) les acquis et les compétences des étudiants.
  - Constituer et participer aux jurys de remise des diplômes, ou des jurys de concours.
  - Planifier les stages et suivre l'enseignement pratique sur les lieux de stage, en collaboration avec les professionnels.
  - Etablir des partenariats entre les professionnels et les enseignants, par exemple avec les professionnels médicaux et paramédicaux des établissements de santé, l'industrie alimentaire et la restauration collective.
  - Participer à l'élaboration de séquences de formation continue en lien avec la nutrition –alimentation dans les établissements de santé, ou autre.
-

# ***Le métier de diététicien, une formation à repenser***

*La profession de diététicien est une profession paramédicale qui conduit, après une formation initiale, à un métier de professionnel de santé.*

*Le diététicien, acteur de santé, agit à l'intersection de l'alimentation et de la santé, et prend en compte le plaisir de manger.*

*Ces connaissances sont basées sur des études et des constats scientifiques en lien avec la santé publique, les pathologies et sur les concepts de sciences humaines et de l'éducation.*

**Le diététicien doit être à la fois :**

Un scientifique,  
Un thérapeute,  
Un pédagogue,  
Un communicateur,  
Un gestionnaire,  
Un gourmet.

La complexité et la diversité des activités nécessitent un sens aigu de l'organisation et des priorités, de la flexibilité, de la créativité et la maîtrise des moyens logistiques en perpétuel développement (gestion documentaire, moyens informatiques, médias).

Les professions de l'humain et de la santé exigent toutes les aptitudes relationnelles à l'égard de l'utilisateur, il faut souligner l'importance pour un diététicien :

- De l'écoute,
- Du respect inconditionnel d'autrui,
- De la confrontation bienveillante.

L'accompagnement du changement des habitudes et du comportement alimentaire demande beaucoup de compréhension, de patience et de tolérance.

L'acte de se nourrir est intimement lié au contexte social, culturel, psychologique, physique et économique de la personne.

---

## LA FORMATION ACTUELLE

La formation des spécialistes en « alimentation rationnelle » a débuté en 1945. L'enseignement s'est officialisé en 1952 (arrêté du 30 décembre 1952), modifié par le décret du 26 février 1962 (paru au journal officiel du 2 mars 1962) créant le Brevet de technicien supérieur (BTS) en diététique et le décret du 7 janvier 1966 créant le Diplôme universitaire de technologie (DUT) biologie appliquée, option diététique.

Le référentiel du **BTS diététique** a été modifié en 1988 et celui du **DUT, option diététique** en 1998.

*Ces deux filières présentent une différence sur les contenus de la formation et les modalités d'évaluation.*

	BTS (heures)	DUT (heures)
Français	122	177
Biochimie Physiologie	82	362
Nutrition Alimentation	276	160
Mathématiques Physique	0	224
Physiopathologie	160	140
Régime	154	130
Technique Culinaire	228	80
Gestion	278	214
Langue	40	60
Stage	20 semaines	10 semaines
Projets tutorés		340
<b>Validation</b>	<b>Examen final national avec double correction. Mémoire de stage.</b>	<b>Contrôle continue. Mémoire de stage.</b>

L'ADLF a produit un rapport montrant le besoin fort et urgent d'un allongement des études à 3 ou 4 ans.

## LA FORMATION DES DIETETICIENS EN EUROPE

D'après une enquête réalisée en 1998 par l'European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD).

### ► FORMATION : deux niveaux

Les études conduisent à une licence de sciences (BSc) en 3, 4 ou 5 ans d'université.

C'est le cas des pays suivants : Autriche, Finlande, Hongrie, Italie, Pays-Bas, Turquie, Belgique, Grèce, Irlande, Lituanie, Suède et Royaume-Uni, Suisse.

Les études ne conduisent pas à une licence de sciences et s'effectuent en 2 ou 3 ans.

C'est le cas des pays suivants : Danemark, **France**, Allemagne, Norvège, Pologne.

### ► DUREE : des différences importantes

Le tableau ci-après montre les disparités entre les pays de l'Union Européenne :

PAYS	Nombre d'heures : Enseignement et stages	Années
Irlande	7 200	4,5
Hollande	6 720	4
Autriche	6 600	3
Allemagne	5 244	3
Belgique	5 148	3
Danemark	4 958	3 (2+1)
Suède	4 800	3
Royaume-Uni	4 350	4
Grèce	3 840	4
Espagne	3 600	3
Italie	3 567	3
France	<b>2 400</b>	<b>2</b>

***La France est le pays qui dispense globalement le moins d'heures de formation.***

► **MATIERES : des différences importantes dans la durée de l'enseignement de chacune des matières**

Une enquête réalisée par l'EFAD montre, pour les matières principales indispensables à l'exercice de la profession :

- Les enseignements de Nutrition et de Diététique : **253 heures en France** contre 672 heures en Hollande et 2 000 heures en Autriche et en Allemagne.
- Les enseignements de la science des aliments et de la technologie : **175 heures en France**, contre 343 en Autriche, 336 en Hollande, mais seulement 104 en Grèce.
- L'enseignement de Microbiologie : **168 heures en France** contre 463 heures en Belgique et 104 heures en Allemagne.
- L'enseignement de Physiologique : **142 heures en France** contre 360 en Irlande, 353 en Grèce et 105 en Allemagne.

Parmi les 15 pays de l'Union Européenne, dans toutes les matières, **la France se situe dans la partie inférieure du temps accordé** et dans de nombreux cas en dernière ou avant-dernière position.

► **STAGES : des différences marquées quant à la durée des stages**

Autriche	90 semaines	Grèce	24 semaines
Danemark	53 semaines	Belgique	20 semaines
Hollande	46 semaines	Espagne	20 semaines
Allemagne	37 semaines	<b>France</b>	<b>20 semaines</b>
Irlande	35 semaines	Suède	20 semaines
Royaume-Uni	34 semaines	Italie	13 semaines
Finlande	24 semaines		

► **CATEGORIES de diététiciens formés**

Dans la majorité des pays européens, la formation débouche sur une seule qualification de diététiciens, mais dans certains d'entre eux, elle donne lieu à trois catégories d'exercices : généraliste, clinique, administratif<sup>1</sup>.

*L'analyse comparative de la formation dans les différents pays d'Europe met en évidence de manière très nette l'insuffisance de la formation en France.*

**LA FORMATION D'AUTRES PROFESSIONS DE SANTE PARAMEDICALES**

Cette comparaison portera sur les cours magistraux (CM), les travaux dirigés (TD), et les stages.

Professions	Formation CM et TD Heures	Stage Heures	Niveau d'études reconnu	Diplôme obtenu
Diététicien	1600	800	Bac+2	DUT/BTS
Infirmière	2240	2275	3	DE
Ergothérapeute	1870	1560	3	DE
Kiné	1860	1205	3	DE
Orthophoniste	1640	1200	4	Certificat de capacité
Manipulateur- radio	1528	2578	3	DE / DTS
Pédicure-Podologue	1315	1695	3	DE
Psychomotricien	1090	1080	3	DE
Technicien de laboratoire	1560	4 à 8 semaines 800	Bac +2	DE / BTS /DUT

*L'ensemble de ces professions est intégré dans le champ de la réforme des études de santé.*

*Toutes ces professions sont parties prenantes pour intégrer l'université.*

*Certaines professions sont déjà en expérimentation dans des Universités d'ingénierie de la santé et seraient prêtes à accueillir les diététiciens pour des expérimentations.*

<sup>1</sup>- Organisation proposée par le professeur Krempf dans son rapport sur les missions des diététiciens. Pour l'ADLF c'est une voie qui semble très peu intéressante et qui est peu développée en Europe.



## L'ACTUALITE EN MATIERE DE FORMATION DES PROFESSIONS DE SANTE

### A) La Première Année des Etudes de Santé (PAES) : Rapport du 23 juillet 2003, réalisé par Monsieur le Professeur Domitien DEBOUZIE, « *Commission pédagogique Nationale de la première année des études de santé* »

Les objectifs de cette mission sont :

- De mettre en place la première année commune aux professions de santé ;
- De définir les différentes filières concernées, ou groupe de filières, à partir des cursus professionnels ultérieurs ;
- De déterminer les programmes et les objectifs pédagogiques, communs ou spécifiques, ainsi que les modalités de sélection qui s'y rapportent ;
- De faire connaître et d'informer les étudiants sur les différents métiers de santé, leur permettre d'acquérir les bases d'une culture communes aux études de santé.

*L'ADLF a participé à la sous commission des contenus pédagogiques.*

*Cette commission a rendu son rapport aux ministres de l'Education Nationale et de la Santé, en juillet 2003 et a, dans sa conclusion, exclu la profession de diététicien du périmètre d'application de cette réforme.*

*L'ADLF a diffusé un communiqué de presse pour dénoncer son exclusion. Les sociétés savantes : SFNEP<sup>1</sup>, SFN<sup>1</sup> et CEN<sup>1</sup> ont pris partie contre cette exclusion.*

### B) Les propositions de l'UIPARM<sup>2</sup> en terme de formation.

L'UIPARM a confirmé que la PAES, pourra réaliser une grande avancée sur le plan pédagogique et sur le plan de l'exercice professionnel à venir à condition :

- Que cette Première Année d'Etudes de Santé **concerne l'ensemble des professions de santé** et donc les diététiciens et les préparateurs en pharmacie hospitalière.
- Que l'objectif de développer une culture commune, afin de permettre un décroisement entre les professions de santé, se fonde sur un **programme d'enseignement partagé par l'ensemble des filières professionnelles** : toute construction de programme, pour cette première année, en voies distinctes – parallèles ou en Y – ne saurait conduire qu'à renforcer le cloisonnement et la hiérarchie des professions entre elles.
- Que toute mise en place – même progressive pour des raisons techniques de faisabilité – doit respecter **l'équité au sein de chaque profession et l'équité interrégionale**. L'expérience actuelle, depuis 1988, d'un PCEM 1 ouvert à des professions paramédicales, dans plusieurs universités, démontre une rupture d'égalité des chances au sein d'une même profession et entre régions et génère une difficulté de repérage du cursus à adopter pour les candidats.
- Que la faisabilité de l'entrée de toutes les professions dans la Première Année des Etudes de Santé soit réfléchié dans le système L - M - D pour l'ensemble du cursus de formation professionnelle.

L'UIPARM a souligné aussi que la décentralisation annoncée de la formation initiale des professions paramédicales, devrait être étudiée en prenant en compte « l'équilibre complexe d'un dispositif d'expertise pédagogique actuellement hétérogène sur le territoire ».

**La centralisation doit permettre** dans le cadre des axes prioritaires et des objectifs de politique nationale de santé :

- **de garantir l'homogénéité** du niveau des formations de santé (référentiels, objectifs, programmes, conditions d'agrément)
- **de veiller à l'équité de l'attribution des moyens minimums** aux centres de formation quelle que soit la région.

---

<sup>2</sup> - Union InterProfessionnelle des Association de Rééducateurs et de Médico-techniques.

La détermination du flux de formation global doit être arrêtée au plan national par la représentation professionnelle s'appuyant sur des analyses et propositions régionales et une véritable analyse démographique nationale, la répartition intra régionale étant de la responsabilité régionale.

**La décentralisation**, combinée à l'universitarisation et à une interprofessionnalité bien comprise porteuse de transversalité et de passerelles professionnelles **doit être l'occasion d'une redistribution du dispositif et de l'appareil de formation** visant à mieux répartir l'offre de formation sur le territoire et à garantir pour chaque profession et chaque formation sa présence, **à minima, à l'échelon interrégional**.

**La décentralisation doit permettre :**

- **d'inciter** les différents partenaires régionaux (formateurs, employeurs, professionnels, université, hôpitaux, administrations et instances diverses) **à travailler ensemble tant en matière de formation initiale que de formation continue** dans le cadre d'élaboration de **plans régionaux de formations des professionnels de santé**. La pertinence de ces plans et leur adéquation avec les besoins de santé nationaux et régionaux, pourraient constituer une base de référence pour l'allocation de moyens par l'Etat.
- **de favoriser l'initiative** et le choix de diversification **des voies de recrutement**, dans un **cadre fixé au niveau national**.

*L'ADLF est partie prenante de cette proposition comme association adhérente à l'UIPARM.*

*La réforme des études des diététiciens permettra l'intégration d'enseignements théoriques actuellement insuffisants et de renforcer le temps de stage pour augmenter les apprentissages pratiques.*

## LA POSITION DE L'ADLF

*L'ADLF soutiendra une formation :*

- *Qui va dans le sens du positionnement du diététicien comme professionnel de santé,*
- *Qui se situera dans le contexte général de la formation des métiers de santé actuellement en réflexion,*
- *Qui proposera une durée et des contenus conformes aux besoins de la profession, formation spécifique d'une durée équivalente au moins à 3 ans,*
- *Qui permet une évolution des diététiciens vers les niveaux master et doctorat,*
- *Qui formera tous les nouveaux diététiciens sur le même niveau.*

*L'ADLF ne peut soutenir un cursus de formation qui vient s'ajouter aux 2 cursus déjà existant, si aucun engagement ne peut être donné sur le transfert rapide des cursus actuels (BTS et DUT) vers cette nouvelle formation.*

# Annexe FORMATION

## OFFRE de

ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT CLINIQUE

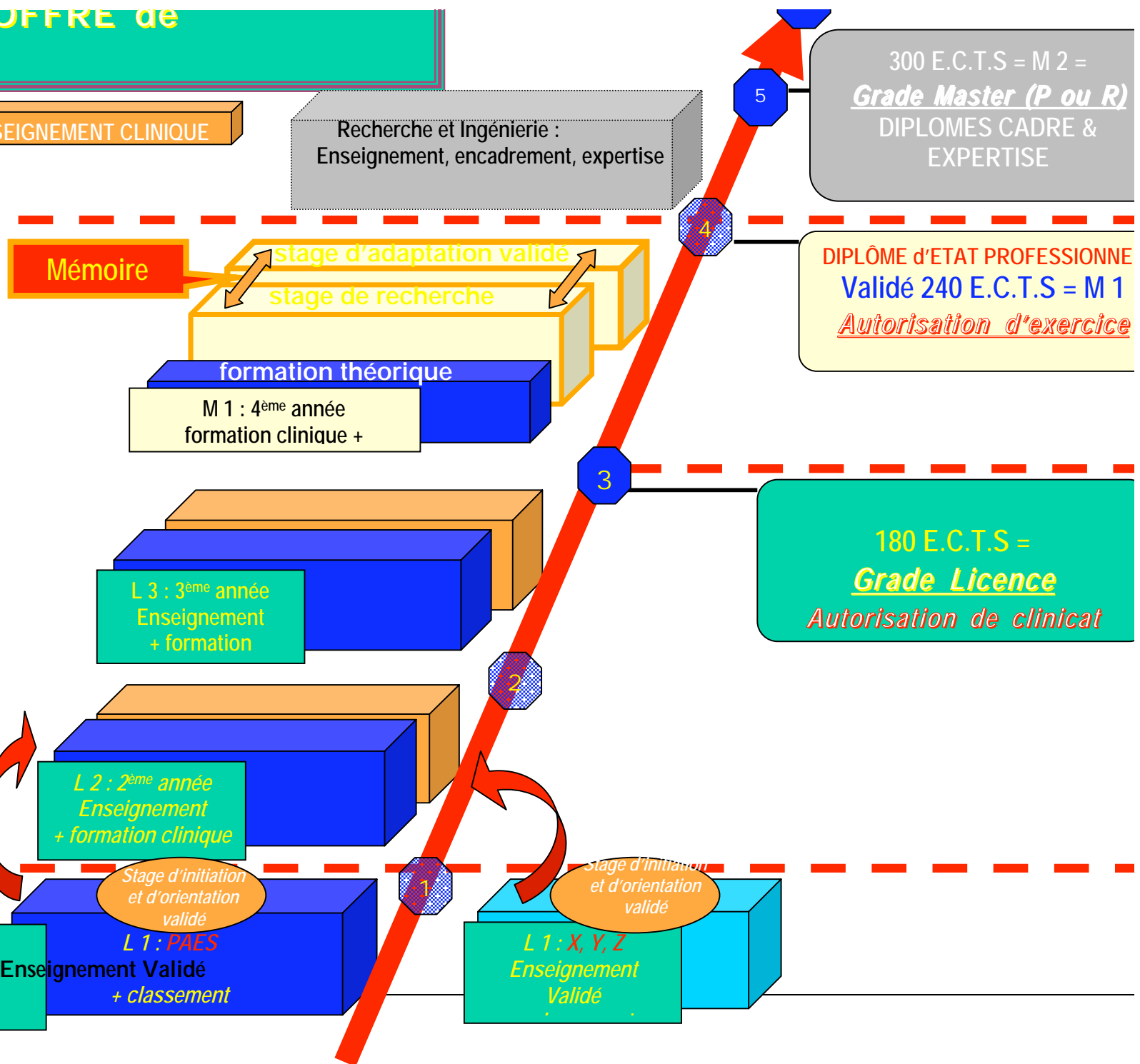
FORMATION

Recherche et Ingénierie :  
Enseignement, encadrement, expertise

CLINICAT :  
FORMATION  
UNIVERSITAIRE  
PROFESSIONNALISEE  
(CLINIQUE ET THEORIQUE)

ENSEIGNEMENT  
:  
FORMATION  
UNIVERSITAIRE  
PROFESSIONNALISANTE

Conception : UIPARM 09, 10, 11 / 2002  
Elaboration : UIPARM 12/02 & 01 / 2003  
Validation : UIPARM JNER & CA 01 & 02 / 2003



300 E.C.T.S = M 2 =

**Grade Master (P ou R)**  
DIPLOMES CADRE &  
EXPERTISE

DIPLOME d'ETAT PROFESSIONNEL  
Validé 240 E.C.T.S = M 1  
*Autorisation d'exercice*

180 E.C.T.S =  
**Grade Licence**  
*Autorisation de clinicat*

Mémoire

stage d'adaptation validé

stage de recherche

formation théorique

M 1 : 4<sup>ème</sup> année  
formation clinique +

L 3 : 3<sup>ème</sup> année  
Enseignement  
+ formation

L 2 : 2<sup>ème</sup> année  
Enseignement  
+ formation clinique

Stage d'initiation  
et d'orientation  
validé

L 1 : PAES  
Enseignement Validé  
+ classement

Stage d'initiation  
et d'orientation  
validé

L 1 : X, Y, Z  
Enseignement  
Validé

- Article 1 La profession de diététicien consiste à effectuer des actes qui ont pour but de préserver ou de rétablir partiellement ou totalement un état nutritionnel satisfaisant. Les actes diététiques sont de nature technique, relationnelle et éducative. Ils sont adaptés à l'évolution des sciences et des techniques. Les diététiciens sont habilités à dispenser, à titre préventif, des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, à modifier et adapter l'alimentation dans le cas du traitement d'un état pathologique.
- Article 2 Dans l'exercice de son activité, le diététicien tient compte des caractéristiques psychologiques, sociales, culturelles et économiques de la personne qu'il prend en charge, à tous les âges de la vie.
- Article 3 Le diététicien exerce ses fonctions auprès des patients en liaison avec les autres professionnels de santé participant à leur prise en charge.
- Article 4 Dans le respect de la prescription médicale, le diététicien :
- Etablit un diagnostic diététique qui contribue à l'élaboration de la stratégie thérapeutique, y compris palliative ;
  - Participe, dans le cadre d'un programme d'action nutritionnelle, à la détermination du mode d'alimentation ou de réalimentation ;
  - Détermine, dans le cadre de programme la nature, le volume et la fréquence des apports alimentaires ;
  - Evalue les résultats de ce programme et en assure l'adaptation et le suivi.
- Le diététicien s'assure par ailleurs de la conformité à la prescription des préparations culinaires spécifiques. Il veille à la qualité nutritionnelle, organoleptique et hygiénique des aliments proposés aux patients.
- Article 5 Selon les secteurs d'activité où il exerce et les besoins rencontrés, le diététicien propose et organise différentes actions, ou y participe, notamment dans les domaines de l'éducation nutritionnelle, de l'hygiène alimentaire, de la prévention, du dépistage, de la recherche, de la formation et de l'encadrement.
- Ces actions concernent en particulier :
- La formation initiale et continue des diététiciens ;
  - La contribution à la formation d'autres professionnels ;
  - La collaboration, en particulier avec les autres membres des professions sanitaires et sociales, à des interventions coordonnées, notamment en matière de prévention ;
  - Le développement de la recherche dans le domaine de la diététique et de la nutrition.