



ASSOCIATION DES DIÉTÉTICIENS
DE LANGUE FRANÇAISE

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES POUR LA PROFESSION DE DIÉTÉTICIEN

Auteurs

Diététiciens membres de l'ADLF de secteurs d'activités variés :

Dominique COMBRET, Denise PAILLET, Richard AGNETTI, Marie France SIX, Florence ROSSI, Virginie BALES, Chantal BEROUD, Nadine BACLET, Monique BICAIS, Annick CAVAILLE, Anne Sophie CHAPUIS, Dominique DANIEL-LAMAZIERE, Michèle DUTRIPON, Géraldine GEFFROY, Sylvie HUMBERT, Christine HUSS, Isabelle L'HUILLIER, Renée LACOMERE, Annick LAFFITTE, Anne Marie LASSABLIÈRE, Nathalie MASSEBOEUF, Françoise MOSSER, Marie MONJO, Michèle NARTZ, Magali NELLO, Isabelle PARMENTIER, Ghislaine PICARD, Régine PROTIN, Danielle RABILLON, Katia TARDIEU, Pierre VAN CUYCK, Gaëlle VAN DER LINDEN, Stéphanie VIDAL, Blandine ZGAINSKI.

François PLAS (conseiller pédagogique U.I.P.A.R.M.¹).

Introduction

Le référentiel de compétences revêt plusieurs enjeux qui intéressent aussi bien les professionnels que les organisations :

- Faire évoluer les métiers en termes de valorisation et de reconnaissance,
- Se donner les moyens et l'opportunité de dynamiser les professions concernées
- Faire évoluer les contenus des formations initiales,
- Mettre en place des Validations des Acquis de l'Expérience (V.A.E.), en construisant un système de reconnaissance équitable pour l'ensemble des professions de santé, respectueux des exigences de la qualité et de la sécurité des soins

L'A.D.L.F. a affiché clairement le besoin d'une réforme en profondeur de la formation initiale des diététiciens. Le référentiel est le point de départ de cette mise à plat. Il a été élaboré à partir du modèle européen bâti par la Fédération Européenne des Associations de Diététiciens (E.F.A.D.) et qui sera publié en septembre 2005, et du référentiel établi par le centre de formation des diététiciens helvétiques (Haute Ecole Spécialisée Santé Sociale de Suisse Romande, www.hes-s2.ch).

La structure du référentiel part de la **définition de la profession**, puis détermine le **domaine scientifique** principal qui situe la profession dans *les sciences de la santé et des soins*. Ensuite dans ce domaine il s'agit de clarifier **les sciences qui sont propres** à la profession, et qui la différencient des autres professions de santé. Ces sciences seront, bien sûr, complétées au niveau des enseignements, par d'autres sciences comme celles des sciences humaines, des sciences de l'éducation ou encore de la biologie. Il est apparu intéressant de passer par **l'identification des activités** et la dimension de la profession pour arriver aux champs d'application de la profession de diététicien dans les sciences de la nutrition. Les champs d'application et la dimension professionnelle du diététicien permettent le recensement de **dix compétences génériques**, qui se déclinent en compétences opérationnelles.

¹ - Union Interprofessionnelles des Associations de Rééducateurs et de Médico-techniques

Référentiel

Définition

La Fédération Européenne des Associations de Diététiciens (E.F.A.D.) donne en 1980 une définition du diététicien :

« 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 biens portants ou malades. »

Cette définition peut être transposée en France, dans le Code de la Santé Publique, de la manière suivante :

« Est considéré comme exerçant la profession de diététicien tout professionnel qualifié qui, non médecin, exécute habituellement des actions d'éducation ou de rééducation dans le domaine de la nutrition pour nourrir et éduquer des groupes et des individus dans le champs de la santé et de la maladie, en prenant en compte l'ensemble des composantes psychoaffectives et culturelles (plaisir, goût, habitudes,...).

Parmi les professions paramédicales, seul le diététicien est formé à l'application pratique de la nutrition.

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

Le diététicien a qualité de dispenser des soins curatifs sous la responsabilité d'un médecin, et des soins préventifs de Santé Publique ».

Domaine scientifique

Le domaine scientifique dans lequel exerce le diététicien est le domaine **des sciences de la santé et des soins**.

Sciences propres

Le diététicien exerce **la science de la nutrition** en collaboration avec les professionnels (médicaux, para médicaux, ...) **œuvrant pour la santé** des individus et des populations.

La science de la nutrition consiste à établir des recommandations de santé pour préserver ou retrouver un état de santé satisfaisant. Elle étudie aussi les effets positifs et négatifs de l'alimentation (orale ou artificielle) sur l'état de santé de sujets bien portants ou souffrant de différentes pathologies. Ces recommandations sont établies à partir d'études portant sur les comportements alimentaires, les métabolismes, et les effets des aliments et/ou des nutriments sur la santé.

Activités des diététiciens

Les activités principales du diététicien sont de permettre à chaque individu **de pouvoir appliquer, dans sa vie quotidienne, les grands principes de la nutrition**, qui sont : l'équilibre alimentaire, une consommation d'aliments variés, une répartition satisfaisante des quantités consommées au cours de la journée, tout en préservant la notion de plaisir. Pour cela le diététicien prend en considération :

- au niveau individuel, le mode de vie, les attentes, les représentations, les capacités d'apprentissage, les projets de vie et les limites des personnes, pour mettre en œuvre des modifications du comportement alimentaire,
- au niveau collectif, les contraintes organisationnelles, budgétaires et socioculturelles pour proposer des solutions adaptées à des situations collectives.

Son domaine d'action est vaste et couvre tous les âges et les étapes de la vie (des premières années de l'enfance, en passant par l'adolescence et jusqu'aux spécificités des besoins alimentaires 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 de loisir et de haut niveau,...).

Le diététicien s'adresse autant à des individus qu'à des collectivités. Il participe à l'évaluation de l'état nutritionnel d'une personne ou d'un groupe de population, il détermine et assure la mise en œuvre d'une stratégie d'intervention qui vise à adapter l'alimentation en fonction des besoins et les moyens, pour maintenir ou rétablir un état de santé satisfaisant.

Les activités des diététiciens

Le soin nutritionnel :

Le diététicien transcrit la prescription médicale en une alimentation adaptée à la situation nutritionnelle personnalisée du patient (évaluation des possibilités, des progressions, négociation des objectifs à atteindre,...). Il a une expertise dans le domaine de l'entretien diététique, de l'évaluation, du diagnostic et du conseil. Il organise une vigilance quant au risque nutritionnel, et participe activement aux actions de prévention nutritionnelle.

La prévention et l'éducation thérapeutique :

Le diététicien sensibilise les groupes de population à l'importance d'une alimentation variée et équilibrée, des erreurs nutritionnelles en lien avec des facteurs de risque. Il s'adresse au public de référence ou au public relais.

Il est spécialisé dans l'éducation nutritionnelle thérapeutique ou de prévention. Il coordonne et harmonise les actions des acteurs concernés.

Il élabore, anime, et évalue des programmes destinés aux personnes hospitalisées, ou en ambulatoire, aussi bien dans le cadre de l'éducation thérapeutique que d'éducation en santé.

Le diététicien participe à des actions de communication pour des revues de presse spécialisée ou grand public, de documents d'information en nutrition pratique, participe à des émissions sur l'alimentation,...

Il collabore à l'élaboration ou à la mise à jour de recommandations nutritionnelles, au sein des instances officielles.

La prestation alimentaire :

Le diététicien est le référent en nutrition. Il veille à la qualité nutritionnelle et la mise en œuvre des prescriptions médicales. Il est le garant de l'équilibre d'un plan alimentaire en fonction des convives. Il participe à la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative de la prestation alimentaire et au choix des produits alimentaires courants et spécifiques. 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 et construire la communication destinée aux consommateurs.

La formation en nutrition et alimentation :

Le diététicien assure des formations ciblées pour différentes populations :

- acteurs de santé (médicaux et paramédicaux),
- étudiants des professions de santé,
- professionnels des services de restauration,
- professionnels de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique,

en véhiculant une information scientifiquement valide, compréhensible et objective.

L'évaluation et la recherche :

Le diététicien participe à des actions de recherche dans différents secteurs : en clinique, en épidémiologie, sur les pratiques professionnelles. Il intervient dans la communication des résultats.

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

La coordination :

Le diététicien a un rôle d'interface avec les médecins, les professionnels paramédicaux, les professionnels de l'alimentation, de l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique, pour la prise en charge nutritionnelle des personnes dans des situations pathologiques et/ou pour des actions d'éducation à la santé dans le champ de la prévention de santé publique.

Il coordonne le soin nutritionnel en établissement de santé, en restauration collective ou à domicile.

Le développement de la profession :

Le diététicien se forme tout au long de son exercice professionnel, pour réactualiser ses connaissances scientifiques, ses pratiques dans le domaine du soin, de l'éducation et de la communication.

Il se positionne en professionnel de santé dans toutes les situations professionnelles dans lesquelles il est impliqué.

Dimension professionnelle

La pratique de la diététique s'inscrit dans une éthique professionnelle.

La profession de diététicien est un métier qui exige des aptitudes relationnelles (écoute active, respect inconditionnel d'autrui et 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, en effet, intimement lié au contexte social, culturel, psychologique, physique et économique de la personne.

La nutrition concerne l'individu dans sa globalité. Le diététicien exerce son activité en se référant aux sciences humaines : sociologie, anthropologie, pédagogie, psychologie clinique, sociale et de la santé.

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).

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

Champs d'application

Les champs d'application de la profession de diététicien se développent aussi bien en **santé publique qu'en secteur clinique**.

Trois champs d'application se distinguent :

- ***La nutrition humaine et la prévention***

L'alimentation équilibrée adaptée à toutes les cultures, l'alimentation de l'enfant et de l'adolescent, l'alimentation et la dénutrition chez la personne âgée, l'alimentation de la femme enceinte, du sportif,...

La prévention de l'obésité, du diabète de type 2 et des maladies cardiovasculaires.

La prévention de la dénutrition des personnes âgées et des patients hospitalisés.

Les troubles du comportement alimentaire et leur prévention.

- ***Les stratégies thérapeutiques nutritionnelles***

L'alimentation comme thérapeutique nutritionnelle lors de pathologies rénales, de pathologies hépato-gastro-intestinales et de chirurgie digestive, de développement et traitement de la maladie cancéreuse, de pathologies infectieuses, neuro-musculaires, ORL, infantiles, lors de transplantation d'organes,...

La nutrition en cas de troubles psychiatriques.

- ***Les conduites nutritionnelles des atteintes métaboliques et immunitaires***

La nutrition lors des atteintes métaboliques du surpoids et de l'obésité, des dyslipidémies et des maladies cardiovasculaires, du diabète et des complications dégénératives, des dysrégulations glycémiques, de l'hypertension artérielle, des maladies métaboliques de l'enfant et de l'adulte.

L'alimentation lors des allergies chez l'enfant et l'adulte.

Compétences du diététicien

Les champs d'application et la dimension professionnelle du diététicien permettent le recensement de 10 compétences génériques, qui se déclinent en compétences opérationnelles.

1. Promouvoir, développer, intégrer, valoriser l'application de la nutrition dans la pratique quotidienne :

- Comprendre les concepts et les champs d'études de la nutrition humaine et du comportement alimentaire.
- Proposer, intégrer une politique nutritionnelle en santé publique.
- Valoriser la nutrition préventive et thérapeutique.
- Développer les connaissances et améliorer les pratiques alimentaires individuelle et collective.
- Garantir la couverture des besoins nutritionnels des personnes.
- Promouvoir la santé et la sécurité par le biais de l'alimentation.
- Démontrer le rôle de l'alimentation dans la promotion et le rétablissement de la santé.
- Développer des pratiques professionnelles de qualité.

2. Analyser, dépister, repérer les dysfonctionnements dans la chaîne alimentaire ou les problématiques dans les habitudes alimentaires :

- Evaluer et analyser les facteurs influençant le comportement alimentaire et les tendances de consommation individuelle ou collective.
- Recueillir et analyser les données qualitatives et quantitatives concernant les sujets ou groupes à risque.
- Faire émerger les problématiques objectives et subjectives dans les habitudes de vie.
- Identifier les risques nutritionnels et sanitaires de la production à la distribution.
- Repérer les dysfonctionnements dans la chaîne alimentaire.
- Composer avec l'éthique professionnelle, le projet poursuivi et son propre système de valeurs, dans le cadre légal et en pluri professionnalité.

3. Décider, concevoir, conduire, adapter des actions thérapeutiques ou des projets :

- Décider, concevoir et conduire des projets en prévention nutritionnelle (éducation, communication, conception de produit, ...).
- Prendre des décisions thérapeutiques raisonnées et argumentées au regard du diagnostic diététique posé et conduisant à une démarche de soin individualisée et adaptée.
- Concevoir et adapter des stratégies d'enseignement, et d'éducation nutritionnelle, individuelle ou collective.
- Optimiser la prestation alimentaire dans sa dimension nutritionnelle.
- Décider, concevoir et conduire une information concernant les ressources alimentaires.
- Initier, conduire ou participer à un projet de recherche appliquée.
- Argumenter et promouvoir la création d'un poste de diététicien au regard de besoins identifiés.

4. Concevoir et conduire des enseignements et des informations adaptés à des publics cibles :

- Concevoir et conduire l'enseignement nutritionnel à but préventif.
- Eduquer le patient et son entourage.
- Former les équipes soignantes à l'application et à la surveillance du traitement diététique.
- Concevoir et conduire un enseignement ou une éducation nutritionnelle, à but thérapeutique, pour les personnes soignées et leur entourage.
- Concevoir et conduire des actions de formation auprès des acteurs de la prestation alimentaire, de l'industrie agroalimentaire.
- Informer sur la qualité des aliments.

-
- Diffuser les conclusions des travaux accomplis.
 - Contribuer à la formation de professionnels de santé.

5. Evaluer, objectiver, valider l'impact des actions de nutrition :

- Evaluer l'impact des actions de prévention nutritionnelle.
- Assurer la traçabilité des actes professionnels et évaluer l'impact des soins nutritionnels mis en œuvre.
- Evaluer l'efficacité de l'éducation ou de l'enseignement.
- Valider les mesures mises en place pour garantir l'hygiène alimentaire et l'équilibre nutritionnel.
- Objectiver l'information fournie par les producteurs et industriels.
- Valider la méthodologie de recherche et les résultats obtenus.
- Répondre de la qualité de ses pratiques professionnelles.

6. Argumenter, documenter, négocier, orienter des actions de nutrition auprès des différents partenaires et décideurs :

- Argumenter l'impact bénéfique d'une politique nutritionnelle.
- Argumenter et négocier la démarche de soins diététiques au regard de la prescription médicale.
- Adapter les connaissances théoriques en recommandations pratiques.
- Remettre en question les pratiques à risques et proposer des actions correctrices.
- Guider les choix des consommateurs et les pratiques des industriels et producteurs.
- Négocier des projets.
- Solliciter et entretenir une pratique et une communication interprofessionnelle et interdisciplinaire.
- Argumenter les résultats et conclusions des travaux publiés et entrepris.

7. Contribuer à l'évolution de l'application pratique des règles de la nutrition :

- Initier des partenariats avec les professions de la santé, de l'agroalimentaire, de l'éducation, de la communication et les instances politiques.
- Contribuer à l'élaboration de protocole de traitement et de recommandation de pratique clinique.
- Initier des démarches qualité dans le domaine du soin nutritionnel.
- Induire des changements de comportement alimentaire.
- Initier des démarches de vigilances dans les domaines de la nutrition et de l'alimentation.
- Collaborer avec les instances officielles et les organismes de protection des consommateurs.
- Initier de nouveaux axes de recherche.
- Développer les compétences professionnelles et diversifier les champs d'activités au travers de la formation continue, des guides de bonnes pratiques.

8. Situer et promouvoir le rôle du diététicien dans l'environnement social, professionnel et interprofessionnel :

- Assurer des actions de prévention en tenant compte du contexte économique, social, culturel, éthique des populations concernées.
- Assurer un soin de qualité quelles que soient les conditions socioculturelle, financière, religieuse de la personne soignée dans un contexte de partenariat avec elle, son entourage et les autres professionnels de santé.
- Prendre en compte, dans un souci d'efficacité, les besoins des personnes et leur contexte économique.

-
- Assurer une information nutritionnelle de qualité, fiable, claire qui n'amplifiera pas des peurs irrationnelles.
 - Effectuer des recherches permettant l'amélioration des prestations diététiques proposées aux personnes.
 - Assurer dans son exercice professionnel la mise en oeuvre de savoir, savoir être et savoir-faire qui ne discréditeront pas la profession dans l'esprit des personnes soignées, des convives et des autres professionnels.

9. Intégrer dans la pratique professionnelle les développements de la recherche et les acquis de la formation professionnelle :

- Développer sa réflexivité sur la qualité de ses interventions, et se questionner sur sa pratique.
- Mettre en oeuvre une démarche d'information professionnelle continue.
- Développer ses compétences d'analyse d'information et son esprit critique.
- Transférer les connaissances théoriques et pratiques dans des situations professionnelles.
- Mettre en place des stratégies de développement personnel et professionnel.

10. Participer à des plans d'étude et de recherche en lien avec la nutrition :

- Identifier des questions de recherche.
- Etablir un projet d'étude ou de recherche.
- Conduire et réaliser le projet.
- Appliquer et adapter la démarche de projet de recherche.
- Communiquer la démarche et les résultats.
- S'intégrer dans un réseau de recherche.

Activités en développement

Le métier de diététicien est en pleine évolution et de nouvelles activités se développent :

- La nutrition sportive dans les centres d'entraînement, les soins nutritionnels à domicile.
- Les activités d'enseignement dans les écoles pour promouvoir les concepts et pratiques d'une alimentation équilibrée.
- Des activités spécialisées dans le domaine de l'allergie alimentaire, la collaboration avec des organismes internationaux.
- L'évolution des tâches et des compétences médicales.
- La nutrition dans les maisons de retraites, centres d'handicapés, les associations de patients,...
- L'activité libérale par l'intermédiaire des réseaux de santé.