

Rencontres

L'AFDN plus dynamique que jamais

Journées européennes francophones des diététicien·nes

À l'heure où nous bouclons, l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN) s'apprête à donner le coup d'envoi d'une édition particulière de ses traditionnelles Journées d'études, rebaptisées pour l'occasion Journées européennes francophones des diététicien·nes. Un événement sur lequel nous reviendrons en détails dans le prochain numéro de Nutrition Infos. Avant cela, le Président de l'AFDN Ghislain Grodard-Humbert nous a accordé un entretien pour faire le point sur les projets de l'association.

Quels événements marquants pour l'AFDN retenez-vous de ce premier semestre 2022 ?

Ce qui a été marquant pour nous jusqu'ici a notamment été la revalorisation des diététiciens dans le secteur public qui ont, en effet, changé de catégorie, passant de la catégorie B à la catégorie A. Ceci s'est fait par anticipation, en prévision des travaux de réingénierie de la formation. Cela permet de donner au métier toute la considération qu'il mérite et d'assurer son développement, son assise, au sein du système de santé. L'AFDN a beaucoup œuvré pour cela, notamment au



Ghislain Grodard-Humbert, Président de l'AFDN

Benoit Crépin

« Un autre objectif fort est celui de développer l'offre de formation continue »

sein du Haut Conseil des professions paramédicales. Cela a été le fruit d'un rapprochement avec le Ministère de la santé.

Le début de l'été a également été marqué par notre assemblée générale, lors de laquelle nous discutons traditionnellement des orientations et des projets de l'association. Parmi ces objectifs et ces projets figure, cette année, celui de prendre en compte les enjeux environnementaux, économiques et sociaux de l'alimentation. En effet, les préoccupations de santé renforcent les rôles des diététiciens en matière de promotion de l'alimentation saine et durable. Nous voulons aider les professionnels d'une part, et d'autre part envoyer un signal aux tutelles montrant que les diététiciens sont des acteurs du changement, notamment en restauration collective, avec l'application de la Loi Egalim, qui demande encore du travail en matière de formation des personnels.

L'AFDN a également participé activement à l'élaboration du dernier avis – l'avis 90 – du Conseil national de l'alimentation¹, paru en juillet. Le Conseil a identifié quatre piliers qui doivent servir de repères pour la mise en œuvre des politiques publiques. Pour nous,

l'alimentation durable est un enjeu majeur, et nous nous y préparons. Nous comptons bien aider les collègues qui n'ont pas abordé ces sujets au cours de leur formation à acquérir les compétences nécessaires. Nous sommes également, comme je l'évoquais plus tôt, à l'aube d'une réforme de la formation. Celle-ci va être l'occasion d'inclure pleinement cette problématique dans les programmes car il y a un vrai besoin, en lien avec la consommation de viande, la qualité des protéines, etc. La population a envie de changement et a besoin d'être accompagnée. C'est là que le diététicien s'inscrit en tant que véritable professionnel de santé : les consultations, ou encore les conférences, sont l'occasion de remettre à plat un certain nombre d'idées reçues et de travailler les solutions pour amener à un changement. Il existe une perte de repères très importante, une « cacophonie alimentaire » qui a été mise en évidence dès les années 90 par des sociologues. Mais le phénomène s'est renforcé ces derniers temps avec la prise en compte du côté durable de l'alimentation et il va se poursuivre sur plusieurs années.

Quels sont vos autres projets, vos autres objectifs pour les mois à venir ?

Un autre objectif fort est celui de développer l'offre de formation continue. Beaucoup de professionnels nous font part de besoins en la matière. Le calendrier s'étoffe ainsi de plus en plus, avec des sujets très pratiques de nutrition thérapeutique clinique, jusqu'à des questions en lien avec l'alimentation durable ou encore la place du diététicien dans la recherche. Nous développons donc une offre très variée, pour laquelle nous avons

obtenu le label Qualiopi depuis cette année.

Nous souhaitons également développer l'offre de webinaires. Nous allons essayer d'ici la fin de l'année de proposer un webinar sur les maladies du colon, notamment le syndrome de l'intestin irritable, en faisant appel à des professionnels mais aussi des patients experts, qui ont une vision complète du sujet. Nous aurons aussi prochainement un webinar avec Nestlé, qui portera sur les questions d'alimentation durable. Nous avons enfin le projet de porter la prescription de compléments nutritionnels oraux pour les diététiciens. Ceci pour des questions de pertinence de la prescription en termes de posologie, et donc d'économies du système de santé, en évitant ainsi le gaspillage des produits remboursés.

Ce dynamisme de l'AFDN en matière de projets se traduit-il également au niveau de l'évolution du nombre d'adhérents ?

Oui ! Le nombre de nos adhérents est en constante hausse depuis trois ans. Nous avons, par rapport à l'année dernière, environ 200 adhérents supplémentaires. Le nombre de lecteurs de notre revue Information Diététique est lui aussi en augmentation.

En matière de congrès, nous espérons, avec cette édition lyonnaise menée en collaboration avec nos collègues belges, suisses et luxembourgeois, battre notre record d'affluence.

PROPOS RECUEILLIS PAR BENOÎT CRÉPIN

¹ « Nouveaux comportements alimentaires : propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables »

Alimentations standard et thérapeutique en établissements de santé : des outils très attendus



Benoît Crépin

En 2019, l'AFDN a participé, avec la Société francophone nutrition clinique et métabolisme (SFNCM) à l'écriture de recommandations portant sur les alimentations standard et thérapeutique en établissements de santé. L'objectif était alors d'uniformiser les pratiques, mais aussi d'améliorer la qualité de l'offre alimentaire dans les établissements de soins. Cette collaboration va aboutir d'ici peu à la publication d'un ensemble d'outils visant à aider à la mise en œuvre de ces recommandations dans les établissements de soins. « C'est loin d'être évident, car cela se joue entre différentes directions, entre différents professionnels. Nous allons ainsi publier notamment un document d'évaluation des pratiques professionnelles, et plusieurs fiches pratiques pour la mise en œuvre de ces recommandations », dévoile Ghislain Grodard-Humbert. « Faire des recommandations c'est une chose, mais changer les pratiques en est une autre », souligne le Président de l'AFDN, pour qui ces documents constitueront des ressources précieuses non seulement pour les diététiciens, mais aussi plus largement pour les soignants en général ou encore les chefs cuisiniers.

Sur la scène des dernières Journées d'études de l'AFDN, Ghislain Grodard-Humbert dévoilait la dimension européenne de cette édition 2022.