



ASSOCIATION DES DIÉTÉTIENS
DE LANGUE FRANÇAISE

LA FORMATION DU DIÉTETICIEN

Constat et souhaits de la profession

SOMMAIRE

I - LA PROFESSION DE DIÉTETICIEN	page 3
1 – DEFINITION	3
2 – SECTEURS D'ACTIVITE ET MISSIONS CORRESPONDANTES	4
■ Le diététicien en établissement de soin	4
■ Le diététicien en secteur libéral	5
■ Le diététicien en collectivité territoriale (Mairie, Conseil Général, DDASS)	6
■ Le diététicien en restauration collective	7
■ Le diététicien en industrie alimentaire	8
■ Le diététicien en secteur communication	9
II - LES BESOINS MIS EN EVIDENCE	page 10
III – LA FORMATION DES DIÉTETICIENS	page 11
1 – EN FRANCE	11
▶ Horaires du BTS diététique (2 années : 50 semaines) :	11
▶ Horaires du DUT, Génie biologique, option diététique. (2 années : 60 semaines)	12
2 – DANS L'UNION EUROPEENNE ET EN EUROPE	14
IV – LA FORMATION DES DIÉTETICIENS ET DES AUTRES PROFESSIONNELS DE SANTE EN FRANCE	page 16
1 – LISTE DES INSUFFISANCES DE LA FORMATION INITIALE POUR UN EXERCICE DANS LES DIFFERENTS SECTEURS D'ACTIVITES	17
2 – MATIERES A APPROFONDIR	18
3 – MATIERES A AJOUTER	19
4 - STAGES	19
■ Augmenter la durée des stages obligatoires existants pour permettre à l'étudiant de mener un projet.	19
■ Créer d'autres terrains de stages obligatoires qui permettront aux diététiciens d'investir d'autres champs d'activité.	20
■ Créer un véritable stage à option	21
■ Définir les modalités de ces stages	21
CONCLUSION	page 22
REFERENCES	page 23

Depuis quelques années, les professionnels et l'Association des Diététiciens de Langue Française –ADLF- réfléchissent sur l'opportunité d'une réforme de la formation initiale du diététicien, tant dans la durée des études que dans le contenu.

L'actualité récente nous conforte dans cette réflexion :

- le lancement de la Programme National Nutrition Santé –PNNS– (janvier 2001) ⁽¹⁾,
- les Etats Généraux de l'Alimentation (décembre 2000),
- le rapport du Haut Comité de Santé Publique « Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France » (juin 2000) ⁽²⁾,
- le colloque IFN «Une politique nutritionnelle pour la France : une priorité de santé publique » (2000),
- les recommandations de l'ANAES sur le diabète⁽³⁾ et l'HTA,
- le rapport INSERM sur les carences nutritionnelles (avril 1999),
- « Bonnes pratiques diététiques en cancérologie, dénutrition et évaluation nutritionnelle » (FNCLLCC) 1999,
- la conférence nationale de santé sur la prise en charge du diabète (juin 1998),
- les avis n°18 ⁽⁴⁾ et 21 ⁽⁵⁾ du CNA,
- les recommandations pour le diagnostic, la prévention et le traitement de l'obésité (AFERO – SNDLF - ALFEDIAM 1998)⁽⁶⁾,
- les rapports GUY-GRAND «Alimentation en milieu hospitalier»(1997 ⁽⁷⁾ et 2000).

Pour un jeune diplômé en recherche d'emploi, la formation actuelle ne paraît pas complètement adaptée aux besoins actuels issus, entre autres, de ces recommandations.

Ce constat empêche d'investir des champs d'activité qui devraient bénéficier à la profession de diététicien :

Exemples :

- la qualification en collectivités territoriales,
- la fonction d'expert en milieu hospitalier,
- le responsable de projet en industrie agroalimentaire,
- le chargé de communication,
- le partenaire d'élaboration de progiciels et de logiciels en alimentation et nutrition.

Dans le but de clarifier notre réflexion, nous proposons de présenter :

- la profession de diététicien, ses champs d'activité, ses missions,
- la formation initiale actuelle, un bilan comparatif avec l'Europe et les autres professions de santé,
- les propositions de complément de formation indispensables pour répondre à la demande.

Cette réflexion a été menée par un groupe de diététiciens exerçant dans différents secteurs dont celui de l'enseignement.

I - LA PROFESSION DE DIÉTÉTIEN

Le diététicien a pour vocation de conseiller à chacun un équilibre nutritionnel compatible avec son parcours alimentaire, son mode de vie en écartant toute contrainte injustifiée.

Les atouts du diététicien sont les suivants :

- des connaissances très spécialisées dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation humaine,
- un savoir-faire pratique permettant de traduire les données et besoins nutritionnels en aliments et repas quotidiens pour tous les âges et toutes les circonstances de la vie,
- une capacité d'écoute afin d'instaurer un dialogue privilégié avec ses interlocuteurs, qu'ils soient bien portants ou malades.

1 – DEFINITION

■ Au niveau international (annexe1)

L'Office International du Travail (OIT) classe en 1967, les diététiciens de la manière suivante :

- 0-69 : Diététiciens et spécialistes des problèmes de nutrition (santé publique)
- 0-69.10 : Diététicien, 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)

■ Au niveau européen

L'European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) définit le diététicien comme une personne qui :

- possède une qualification légalement reconnue en nutrition et diététique,
- applique les sciences de la nutrition à l'alimentation et l'éducation de groupes de population et de personnes individuelles, qu'ils soient bien-portants ou malades.

■ En France

Code de la santé publique : loi 510-8-1 n° 86-76 du 17/01/1986

Code la santé publique : loi 510 8 3 modifiée par la loi n° 92-1336 du 16/02/1992.

La circulaire du 4 mars 1985 émanant du Ministère des Affaires sociales et de la solidarité nationale indique les principales missions du diététicien dans le cadre de son activité en secteur de soins (annexe 2).

Il n'existe pas de cadre légal en dehors du secteur hospitalier.

2 – SECTEURS D'ACTIVITE ET MISSIONS CORRESPONDANTES

■ Le diététicien en établissement de soin

▶ Mission de soins

Il assure, en collaboration avec les différents acteurs de soins, la mise en œuvre d'un soutien personnalisé adapté au risque nutritionnel. Une évaluation des besoins 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,
s'effectue à partir d'une prescription médicale, d'un bilan nutritionnel et de l'enquête alimentaire (la stratégie nutritionnelle ainsi définie sera discutée et négociée avec le médecin et le patient),
donne lieu à une évaluation et une réactualisation tout au long de la prise en charge en fonction des objectifs fixés,
donne lieu à une formalisation (fiche diététique, dossier diététique, courrier...) qui participe à une prise en charge globale du patient.

▶ Mission d' éducation

Les actions pourront être collectives ou individuelles :

à visée curative : l'objectif est de permettre au patient d'adopter un nouveau comportement alimentaire lui permettant de vivre le mieux possible avec son handicap (c'est un soin de rééducation nutritionnel),
orientée vers la prévention : l'objectif est d'obtenir un changement des habitudes alimentaires afin de parvenir à un état de santé optimal.

Cette mission intègrera les recommandations définies par les instances reconnues et les experts en nutrition.

▶ Mission de restauration

Référent en alimentation et nutrition, il est garant de l'équilibre et de la qualité nutritionnelle sanitaire et gustative de la prestation alimentaire et des régimes prescrits. Pour cela, il :

définit les besoins nutritionnels des populations concernées et les traduit en aliment de base et ration journalière,
élabore en collaboration avec le responsable de restauration les plans alimentaires, les menus et fiches techniques,
participe à la mise en place et au suivi de la méthode HACCP tout au long de la chaîne alimentaire,
intervient au niveau du circuit alimentaire et de l'élaboration des cahiers des charges,
est responsable des unités de production spécifiques (par exemple cuisine diététique, biberonnerie),
évalue le service du repas en termes d'acceptabilité, de convivialité et de satisfaction,
évalue les dysfonctionnements et propose des actions correctives au responsable de

restauration en animant la formation ou le perfectionnement du personnel et en participant à des animations pour valoriser le temps du repas.
Intervient au niveau de l'informatisation de la gestion prise de commande repas.

▶ **Mission de formation**

Enseignement en :

Instituts de Formation en Soins Infirmiers (IFSI) et écoles d'aides soignants,
BTS ou DUT auprès des étudiants en diététique avec pour objectifs la mise en œuvre des connaissances théoriques et l'acquisition des pratiques professionnelles.

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 santé,
des étudiants en médecine, en pharmacie et professions de santé,
des usagers de la restauration collective hospitalière,
auprès du grand public : journées portes ouvertes, anti-tabac, SIDA, infections nosocomiales...

▶ **Mission de recherche**

Clinique : élaboration de protocoles, mise au point de recueils d'informations, participation à l'interprétation des résultats et aux publications.

Sur les pratiques professionnelles et communication des résultats obtenus à l'ensemble des professionnels.

Epidémiologie.

■ **Le diététicien en secteur libéral**

Le diététicien libéral a un rôle d'interface avec le secteur médical et les autres 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 plus préventif.

Son originalité tient au large éventail d'activités qu'il peut exercer.

Sa représentativité sur le territoire national est disparate avec une concentration de cabinets en secteur urbain.

La population actuelle est estimée à 300-350 libéraux.

▶ **Mission de formation**

- Hygiène en restauration collective ou commerciale (inter ou intra-entreprise)
- Nutrition
- Formation initiale (BTS-DUT)
- Formation continue adulte

▶ **Mission d'éducation**

- Nutritionnelle
- Élaboration de documents pédagogiques

► **Mission de communication**

- Information, conférences grand public
- Animations grand public, professionnelles (stands sur les salons)
- Rédactionnels : articles de journaux pour la presse spécialisée ou grand public, plaquettes pour industriels

► **Mission de soins**

Consultation pour des pathologies lourdes ou chroniques en cabinets privés, cliniques, centres de suivi :

- bilans nutritionnels,
- établissement de plans d'action et prise en charge spécifique individualisée (adaptation et/ou modification, qualitative et/ou quantitative du comportement alimentaire et/ou de l'alimentation).

Le champ est, bien entendu, élargi aux adaptations nutritionnelles lorsque l'état physiologique de la personne est modifié (sportif) ou particulier (femme enceinte...).

■ **Le diététicien en collectivité territoriale (Mairie, Conseil Général, DDASS)**

Avec les élus et la Direction Générale de la ville, il définit le système de restauration le mieux adapté à la collectivité en fonction des critères budgétaires.

Garant de la qualité de la prestation alimentaire (nutritionnelle, sanitaire et organoleptique) du secteur de la restauration collective, le diététicien définit la prestation, organise le travail et forme le personnel afin d'apporter aux convives une alimentation adaptée à leurs besoins en fonction de leurs goûts dans un environnement favorable.

► **Mission de restauration**

En liaison avec le prestataire ou le chef de production, élabore les menus et participe au choix des produits utilisés pour la fabrication des repas. Il définit les outils permettant de mesurer la satisfaction des convives.

Il contrôle le prestataire de service dans le cadre d'une délégation de service public et fait respecter le cahier des charges. En cas d'un service autogéré, le diététicien fait partie intégrante, comme le chef de production, de l'équipe d'encadrement du service de Restauration.

Il participe à l'élaboration de projet de construction (ou de rénovation) de l'unité de fabrication et des offices alimentaires avec les services techniques en tenant compte de la réglementation et de l'organisation du travail.

Il participe à l'élaboration des cahiers des charges dans le cadre des appels d'offres alimentaires ou de produits annexes destinés au secteur alimentaire (produits d'entretien, vêtements du personnel...). Il participe au choix des fournisseurs. Force de proposition, il détermine les mesures visant à optimiser le système de restauration.

► **Mission de santé**

Il est l'interlocuteur privilégié des parents, des enseignants et des élus, pour 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).

A ce titre, le diététicien participe à la commission restaurant (ou commission des menus), assemblée présidée par l' élu, délégué à l'éducation, qui réunit les différents interlocuteurs de la communauté scolaire et parascolaire.

Il assure la coordination entre les différents services municipaux pour tout projet ayant pour objet l'alimentation ou la restauration municipale

Il participe au recrutement et à la formation du personnel de restauration et d'encadrement des convives afin d'offrir une prestation de qualité optimale, (en tenant compte des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur dans le secteur alimentaire, HACCP, veille sanitaire).

Il veille à ce que l'organisation du travail permette de garantir la qualité sanitaire des repas dans le respect de la réglementation en hygiène des locaux, du personnel et des denrées.

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

► **Missions d'éducation et de formation**

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 partenariat avec l'éducation nationale et les enseignants, il participe à des actions d'éducation nutritionnelle, d'éveil sensoriel, animation de forums, expositions etc.

Il est force de proposition pour tout ce qui peut améliorer le secteur de la restauration.

■ **Le diététicien en restauration collective**

Il est le référent pour toutes les questions de nutrition et de qualité sanitaire, quel que soit le poste qu'il occupe au sein de l'entreprise.

Il intervient à toutes les étapes de la fonction restauration (de la conception de système de restauration à la mise en œuvre) et dans tous les secteurs d'activité (scolaire, adultes, personnes âgées ...).

► **Mission de recherche et développement**

Garant des règles de nutrition et du respect des normes sanitaires, il travaille dans les équipes de recherche et développement pour que les nouveaux concepts améliorent les conditions sanitaires de production et de distribution et mettent en valeur des plats et produits de bonne qualité nutritionnelle.

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

▶ **Mission de marketing et communication**

Il construit au sein des équipes marketing des outils de communication destinés à apporter des informations de nutrition pratique aux convives.

Selon les secteurs d'activités, il construit également des messages de communication destinés à l'environnement du convive (parents d'élèves, famille, enseignants, personnel de service ...).

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

▶ **Mission de conseil et formation**

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

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

▶ **Mission aux achats**

Au sein des achats, il participe à la définition de la politique qualité des approvisionnements, élabore les cahiers des charges des produits nécessaires aux différents restaurants, participe aux négociations avec les industriels de l'agroalimentaire et/ou les distributeurs, et en contrôle l'application.

▶ **Mission de gestion et management**

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.

Au sein de la société, il est souvent l'interlocuteur désigné pour répondre ou intervenir auprès des instances chargées des aspects nutritionnels et 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.

■ **Le diététicien en industrie alimentaire**

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.

▶ **Mission de santé**

Participation à l'élaboration de produits ou à la reformulation de produits conformes aux recommandations en matière de nutrition.

▶ **Mission de recherche**

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

▶ **Mission de développement**

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

▶ **Mission de formation**

Développement et 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.

▶ **Mission de communication**

Le diététicien participe activement à l'élaboration d'outils de communication nutrition destinés aux consommateurs ou aux relais de l'information nutritionnelle que sont les professionnels de la santé, les enseignants ou les journalistes.

■ **Le diététicien en secteur communication**

Informateur privilégié dans le domaine de la nutrition, le diététicien exerçant dans le secteur de la communication :

est capable d'évaluer la pertinence et l'intérêt d'une information nutritionnelle, peut traduire, pour une cible visée, des données scientifiques dans son domaine de compétence,

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

sait présenter d'une façon exacte et adaptée l'intérêt d'un aliment, d'un mode d'alimentation, d'un régime particulier.

Il garantit la fiabilité et l'efficacité des informations nutritionnelles à transmettre.

▶ **Exemples d'activités :**

- 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 TV...

II - LES BESOINS MIS EN EVIDENCE

Par des recommandations officielles

Programme National Nutrition Santé (janvier 2001) (1) :

« L'objectif est que chaque hôpital puisse bénéficier de l'expertise d'une **diététicienne**. De la même façon, chaque établissement de soins doit pouvoir offrir des consultations de diététique. Afin d'atteindre ces objectifs, 800 postes de **diététiciens** et 50 postes de nutritionnistes seront créés de manière progressive sur cinq ans au sein des établissements de soins ».

Extrait du rapport du Haut Comité de Santé Publique (2) :

« Le corps professionnel des diététiciens occupe une place fondamentale dans le dispositif des métiers des acteurs de la nutrition, susceptibles d'intervenir en milieu industriel comme en secteur médical, dans la formulation de l'aliment, comme dans la transmission de l'information nutritionnelle, dans le conseil diététique, comme dans les processus éducatifs ».

► **Dans le secteur médical**, hospitalier (public ou privé) ou libéral, le diététicien en collaboration avec le personnel médical participe à la prise en charge globale des patients. Il traduit en termes alimentaires simples les indications nutritionnelles du traitement médical.

► **Dans le secteur industriel**, le diététicien collabore à la définition du produit et à sa formulation. IL participe à la formulation d'allégations, en particulier d'allégations santé.

► **Dans le secteur de la prévention et de l'éducation nutritionnelle**, le diététicien est l'interlocuteur privilégié en matière de nutrition des instances d'éducation à la santé et à la consommation, ainsi que celui des structures associatives spécialisées en nutrition.

Il apparaît aujourd'hui indispensable que le contenu de la formation intègre les cinq secteurs disciplinaires suivants :

- physiologie et pathologie du comportement et de l'acte alimentaire,
- connaissance de l'aliment tel qu'il est proposé au consommateur,
- formation dans le domaine de la technologie alimentaire,
- psychologie et sociologie, sciences humaines,
- droit, droit du produit, droit du consommateur,
- gestion dans une optique d'ouverture vers des fonctions dans l'industrie et la distribution ...,
- santé publique, intégrant à la fois les dimensions sociétales et épidémiologiques dans le cadre des relations nutrition, aliment, santé,
- éducation pour la santé, dont l'éducation thérapeutique.

III – LA FORMATION DES DIETETICIENS

1 – EN FRANCE

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 1987 (arrêté du 9 octobre 1987 paru au journal officiel du 10 octobre 1987) et non réactualisé depuis, alors que celui du DUT, option diététique l'a été en 1998.

Les horaires respectifs des deux formations sont les suivants :

► Horaires du BTS diététique (2 années : 50 semaines) :

	1 ^{ère} année			2 ^{ème} année		
	COURS	TD	TP	COURS	TD	TP
FRANÇAIS	56 h			22 h	44 h	
BIOCHIMIE PHYSIOLOGIE	182 h	56 h	56 h	66 h	22 h	
NUTRITION ALIMENTATION	126 h	84 h		22 h	44 h	
BASES PHYSIO- PATHOLOGIQUES	28 h			132 h		
REGIMES				88 h	66 h	
TECHNIQUES CULINAIRES			140 h			88 h
GESTION	56 h	112 h		44 h	66 h	
LANGUE (facultatif)	28 h			22 h		
	448 h	252 h	196 h	374 h	242 h	88 h
		896 h			704 h	
Total	1600 h					

Stages : 6 semaines en 1^{ère} année 14 semaines en 2^{ème} année

La plupart des lycées préparant au BTS assurent en réalité 54 semaines de cours (30+24) au lieu des 50 prévues.

► **Horaires du DUT, Génie biologique, option diététique. (2 années : 60 semaines)**

1^e année : 32 semaines

UNITES D'ENSEIGNEMENT Matières	Heures						Coefficients			
	enseignements scientifiques et technologiques			langue expression communication		Total	enseignements scientifiques et technologiques		langue expression communication	Total
	C	TD	TP	TD	TP		C-TD	TP	TD-TP	
UE1 : OUTILS ET ANALYSES										
- Mathématiques appliquées et statistiques		48				48	4,5			
- Outils informatiques		14	18			32		3,5		
- Physique	22	32	20			74	5,5	2,5		
- Chimie	34	28	40			102	6,5	4		
- Techniques analytiques			58			58		6,5		
TOTAL 1	56	122	136			314	16,5	16,5		33
UE2 : SCIENCES DE LA VIE										
- Biologie et physiologie générales	50	15	60			136	8	6		
- Microbiologie, immunologie	20	14	60			94	5	6		
- Biochimie, biologie moléculaire	56	15				72	8			
TOTAL 2	136	46	120			302	21	12		33
UE3 : FORMATION GENERALE ET ENSEIGNEMENT PREPARATOIRE										
Expression, communication, relations humaines				30	30	60			6	
Langue				30	30	60			6	
Expression et communication scientifiques*				15	20	35			3,5	
Enseignement préparatoire**		93	96			189	9,5	9		
TOTAL 3		93	96	75	80	344	9,5	9	15,5	34
TOTAL 1+2+3	192	261	352	75	80	960				

* En liaison avec les enseignants des disciplines scientifiques.

** En fonction des options enseignées en 2^{ème} année dans le département de Génie Biologique intéressé, les horaires peuvent être attribués aux disciplines concernées.

- Les travaux sont organisés en groupe de 26 étudiants au maximum.

- La taille des groupes de Travaux correspond à la moitié de celle des groupes de travaux dirigés.

Toutefois, certains TD ou TP peuvent notamment pour des raisons de sécurité, comporter des effectifs plus restreints.

2 e année : 28 semaines

UNITES D'ENSEIGNEMENT	Heures					Coefficients				
	enseignements scientifiques et technologiques			langue expression communication		Total	enseignements scientifiques et technologiques		langue expression communication	Total
	C	TD	TP	TD	TP		C-TD	TP	TD-TP	
UE1 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION										
- Physiologie, biochimie	30	10	20			60	3,5	2		
- Alimentation du bien portant	28	20	12			60	4,5	2		
- Sciences et technologies des aliments 1	15	25	20			60	3,5	2		
- Sciences et technologies des aliments 2	15	25				40	3,5			
- Technologie culinaires			80			80		6		
TOTAL 1	88	80	132			300	15	12		27
UE2 : ENSEIGNEMENTS SPECIALISES										
- Pathologie adulte et enfant	80	60				140	12			
- Régimes thérapeutiques		40	90			130	4,5	8		
TOTAL 2	80	100	90			270	16,5	8		24,5
UE3 : GESTION, QUALITE - COMMUNICATION										
Gestion qualité :										
- Organisation et gestion des services de restauration collective		34	36			70	3	3		
- Gestion de la qualité et hygiène, structures sanitaires et prévention		20	25	10	10	65	3,5	2	3	
- Informatique			25			25		2		
Communication :										
- Communication, expression, relations humaines, langue appliquée				28	54	82			6	
- Psychosociologie				28		28			2	
TOTAL 3		54	86	66	64	270	6,5	7	11	24,5
TOTAL 1+2+3	188	234	308	66	64	840				
UE4 : PROJETS TUTEURS ET STAGES										
- Projets tutorés*						300				8
- Stages	10 semaines minimum									16
TOTAL COEFFICIENTS 4										24

*Les heures de projets tutorés sont réparties sur les deux années.

- Les travaux dirigés sont organisés en groupe de 26 étudiants au maximum.

- La taille des groupes de Travaux pratiques correspond à la moitié de celle des groupes de travaux dirigés. Toutefois, certains TD ou TP peuvent notamment pour des raisons de sécurité, comporter des effectifs plus restreints.

2 – DANS L'UNION EUROPEENNE ET EN EUROPE

Les chiffres sont tirés d'une enquête réalisée en 1998 par l'European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) (annexe 3).

► 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.

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 et Suisse.

► DUREE : DES DIFFERENCES IMPORTANTES

Le paragraphe précédent indique le nombre d'années d'études après le Baccalauréat, cependant, ce chiffre cache des différences très importantes, en termes d'heures d'enseignement, d'un pays à l'autre.

Par exemple, le nombre d'heures de cours dispensées en 3 ans en Autriche est supérieure à celui dispensé en 4 ans en Grèce : 6 600 heures contre 3 840 heures.

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
<i>France</i>	2 400	2

La France est le pays qui compte le moins d'heures de formation.

► MATIERES : DES DIFFERENCES IMPORTANTES DANS LA DUREE DE L'ENSEIGNEMENT DE CHACUNE DES MATIERES

Nous avons repris dans l'enquête, les chiffres correspondant aux matières principales de l'enseignement, indispensables à l'exercice de la profession (annexe 6).

Si nous cumulons le nombre d'heures des deux premières colonnes : Nutrition et Diététique (car il était sans doute difficile de différencier les deux), nous constatons que cet enseignement représente 253 heures en France contre 672 heures en Hollande et 2 000 heures en Autriche et en Allemagne.

L'enseignement de la science des aliments et de la technologie représente 175 heures en France, contre 343 en Autriche, 336 en Hollande, mais seulement 104 en Grèce.

L'enseignement de la microbiologie : 168 heures en France contre 463 heures en Belgique et 104 heures en Allemagne.

L'enseignement de la physiologie : 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 DIFFERENCES MARQUEES QUANT A LA DUREE DES STAGES

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

► CATEGORIES DE DIETETICIENS FORMES

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.

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.

IV – LA FORMATION DES DIETETICIENS ET DES AUTRES PROFESSIONNELS DE SANTE EN FRANCE

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

Nous pouvons également noter les information suivantes définissant le volume horaire du DEUG, Licence et maîtrise du secteur sciences et technologies.

*** DEUG : durée totale des enseignements = 1100 heures au minimum. Les activités de travaux dirigés et de travaux pratiques occupent au moins la moitié de la durée totale.**

*** Les licences et maîtrises : durée totale des enseignements = 550 heures**

V – COMPLEMENTS DE FORMATION

La formation initiale des diététiciens révèle des insuffisances, particulièrement en BTS, pour répondre aux besoins d'exercice dans les différents secteurs d'activité et aux besoins récemment exprimés par les instances officielles.

▶ **Le nombre d'heures** affectées à certaines matières est identique depuis 10 ans (voire plus), alors que le contenu ne cesse d'augmenter. L'actualisation ne peut être réalisée dans de bonnes conditions. Par exemple :

sciences des aliments : les procédés de fabrication sont de plus en plus complexes et variés,
droit de l'alimentation : la réglementation dans le domaine de l'alimentation s'étoffe de plus en plus et demande plus d'interprétation dans son appréciation qu'auparavant (cf. HACCP).

▶ Certaines **matières**, présentes dans la formation, **ne sont pas définies** avec suffisamment de précisions dans les référentiels (par exemple en sciences humaines).

▶ Des **notions indispensables** à l'exercice de la profession sont **absentes** des référentiels (par exemple : éthique et démarche qualité en soins diététiques).

1 – LISTE DES INSUFFISANCES DE LA FORMATION INITIALE POUR UN EXERCICE DANS LES DIFFERENTS SECTEURS D'ACTIVITES

Le groupe de travail, composé de professionnels expérimentés dans les principaux secteurs d'activité, établi une liste des matières à approfondir ou à introduire pour permettre au diététicien, professionnel, de remplir le rôle demandé, tant en secteur médical, industriel, qu'en restauration collective, en prévention et éducation nutritionnelle et plus largement en santé publique.

Technologie alimentaire
Marketing
Législation alimentaire
Informatique et bureautique
Gestion : coûts des repas
Recherche documentaire
Mise en place de protocoles
Toxicologie
Microbiologie alimentaire
Assurance qualité
Connaissance des structures officielles

Epidémiologie
Neurophysiologie
Dénutrition
Alimentation artificielle
Pédiatrie
Démarche de soins diététiques
Psychologie
Sociologie
Communication auprès du bien portant et auprès du malade
Consumérisme
Droit des entreprises
Management
Anglais

2 – MATIERES A APPROFONDIR

Ces matières sont étudiées à l'IUT (au cours de la pré-option Diététique et de la deuxième année) et en BTS diététique mais de façon trop superficielle.

- ▶ Microbiologie alimentaire - Micro-organismes en technologies alimentaires
 - ◆ Micro-organismes pathogènes et parasites

- ▶ Fabrication industrielle des denrées (fromages, boissons, etc...)
 - ◆ Gastrotechnie (influences des traitements technologiques ménagers et industriels)
 - ◆ Nouvelles technologies, additifs, colorants
 - ◆ Conservation

- ▶ Démarche qualité
 - ◆ Assurance Qualité : HACCP, traçabilité,...
 - ◆ Gestion de la qualité
 - ◆ Démarche qualité en structure de soins : accréditation...

- ▶ Gestion alimentaire
 - ◆ Comptabilité de gestion, Contrôle de gestion, ...
 - ◆ Différents types de services alimentaires

- ▶ Gestion des ressources humaines
 - ◆ Sociologie et Droit du travail
 - ◆ Gestion du personnel

- ▶ Techniques d'expression (prise de parole en public, conduite de réunion, élaboration documents pédagogiques...)

- ▶ Diététique thérapeutique
 - ◆ En pédiatrie
 - ◆ Nutrition artificielle (produits, matériels, risques...)
 - ◆ Dénutrition (éléments diagnostiques, suivi diététique en institution et en ambulatoire)

- ▶ Psychosociologie

- ▶ Comportement alimentaire (notion de régime, psychologie de la maladie chronique)
 - ◆ Notions de groupe, de culture, de religions...

- ▶ Informatique – bureautique

- ▶ Recherche sur Internet

- ▶ Connaissance des structures administratives et leur fonctionnement

- ▶ Notion de législation générale

3 – MATIERES A AJOUTER

Ces notions sont absentes des programmes des BTS et IUT Diététique et manquent pour un bon exercice de la profession.

- ▶ Initiation à la recherche
 - ◆ Veille scientifique - Plans d'expériences - Exploitation des résultats
 - ◆ Critiques de publications
 - ◆ Anglais sur publications
 - ◆ Bibliographie

- ▶ Marketing
 - ◆ Consommateur et consommation
 - ◆ Stratégies et techniques de distribution

- ▶ Ethique professionnelle
 - ◆ Aspect réglementaire : protection du titre, réglementation de la profession, charte du patient hospitalisé...
 - ◆ Déontologie : secret professionnel, pluridisciplinarité d'une prise en charge, réseaux...

- ▶ Neurophysiologie

4 - STAGES

Actuellement, les stages se déroulent obligatoirement en restauration collective et en milieu hospitalier. Un stage à option (BTS) doit être effectué dans une autre structure que les deux précédemment citées.

Dans la réflexion, il apparaît prioritaire d'envisager à côté de l'approfondissement et de la création de matières, **une actualisation des durées et des objectifs de stages.**

■ Augmenter la durée des stages obligatoires existants pour permettre à l'étudiant de mener un projet.

▶ En restauration collective

- En structure autogérée ou concédée, concernant toute population (enfants, adultes, personnes âgées...)
- Gestion, approche études de marchés
- Hygiène : des circuits alimentaires, en production et distribution
- Elaboration des menus en fonction des clients (choix des aliments)

▶ En secteur de soins

- Interface Cuisine et service de soins
 - Les moyens de communication
 - Le contrôle de la prestation fournie
 - Les possibilités de réponse aux besoins spécifiques
- Permettre un réel apprentissage de la prise en charge diététique du patient hospitalisé
 - Interprétation de la prescription médicale
 - Élaboration du diagnostic diététique
 - Mise en place de la démarche de soins diététique
 - Participation aux échanges interprofessionnels
 - Évaluation de la prise en charge diététique
 - Éducation du malade

- Régime de sortie
- Compte rendu d'hospitalisation nutritionnel
- La consultation diététique
- La place du diététicien dans l'hôpital
 - Relation hiérarchique
 - Relation fonctionnelle
 - Diététicien prestataire de soin nutritionnel
 - Diététicien interface restauration/soin/malade/soignant
- Le réseau ville Hôpital

■ Créer d'autres terrains de stages obligatoires qui permettront aux diététiciens d'investir d'autres champs d'activité.

▶ En exercice libéral

- Développer des capacités à travailler seul et/ou en équipe
- Acquérir la compréhension rapide des attentes explicites ou implicites de l'interlocuteur
- Etre capable d'adapter rapidement le discours à la demande et à l'état psycho-socio-économique, culturel et intellectuel de l'interlocuteur
- Aborder les réalités économiques, comptables et fiscales du cabinet (aspects pratiques)
- Manier les outils et supports d'information et d'éducation (création, utilisation, diffusion)
- Appréhender les contraintes de l'exercice libéral : organisationnelles, financières...
- Savoir vendre des compétences
- Apprendre à conduire un atelier individuel (technicité propre à l'exercice libéral)
- Développer ses capacités d'auto-analyse de ses compétences et de ses situations d'échec
- Connaître les nouvelles structures de soins (réseau Ville Hôpital)

Revoir les liaisons avant et après le stage avec les structures de formation.

▶ En industrie agroalimentaire

- Stages en usine avec pour objectifs la découverte des contraintes liées à la production d'une catégorie de produits :
 - assurance qualité,
 - productivité,
 - organisation du travail.
- Stages au service consommateurs avec pour objectif : le rôle du diététicien dans l'écoute et le service au consommateur.

▶ En structures de santé publique

- PMI, centres de lutte contre l'alcoolisme
- Mouvements associatifs : sportifs...
- Instances d'éducation à la santé et à la consommation.

■ Créer un véritable stage à option

Ce stage doit permettre à l'étudiant d'investir des structures autres que les stages obligatoires définis plus hauts, afin d'élargir les secteurs d'emploi.

Par exemple, stages en communication qui permettent de :

- participer à une enquête épidémiologique,
- s'entraîner à la rédaction de documents de vulgarisation pour différents publics,
- participer à la création de logiciels de nutrition.

L'étudiant sera responsable de la recherche de ce stage qui pourra être un stage de responsabilité ou un stage d'observation.

■ Définir les modalités de ces stages

- La durée des stages.
- Les maîtres de stage.
- L'interrelation entre étudiant, structures de formation et structures d'accueil.
- La méthodologie, les outils.
- Le compte rendu des stages validés au fur et à mesure :
 - présentation du secteur,
 - justification du choix,
 - présentation des étapes de la préparation du stage,
 - activités exercées par le stagiaire,
 - analyse de la place du diététicien.
- La mise en situation professionnelle avec évaluation.

L'ensemble des enseignements et des stages conclus par des comptes rendus doivent amener les étudiants à réaliser un véritable mémoire de réflexion, contenant **un réel projet professionnel élaboré**.

CONCLUSION

Parmi les professionnels qui ont un rôle à jouer dans la politique nutritionnelle et en nutrition humaine, on retrouve toujours plusieurs acteurs : les médecins, les experts en nutrition, et les diététiciens.

Les diététiciens susceptibles d'intervenir en secteur médical, en santé publique, en milieu industriel y occupent une place fondamentale.

Compte tenu de la complexité du champ de la nutrition et de l'importance des enjeux qui s'y rattachent, le nombre des diététiciens ainsi que leur niveau de formation initiale sont nettement insuffisants en regard des nouveaux besoins et des nouvelles demandes.

Après analyse des exigences professionnelles des activités des diététiciens et des recommandations officielles, il ressort que la formation initiale des diététiciens, telle qu'elle est dispensée actuellement, n'est plus adaptée :

- de nombreuses notions sont abordées de façon trop superficielle par manque de temps,
- d'autres domaines, reconnus comme indispensables à l'exercice de la profession, sont absents des référentiels,
- des besoins nouveaux sont apparus, suite aux récentes démarches politiques.

Ce qui nécessite une nette augmentation de la durée de l'enseignement et des stages.

La formation initiale du diététicien devrait atteindre quatre années, pouvant être complétée par une année de spécialisation.

REFERENCES

(1) Programme National Nutrition Santé (janvier 2001)

« L'objectif est que chaque hôpital puisse bénéficier de l'expertise d'une **diététicienne**. De la même façon, chaque établissement de soins doit pouvoir offrir des consultations de diététique. Afin d'atteindre ces objectifs, 800 postes de **diététiciens** et 50 postes de nutritionnistes seront créés de manière progressive sur cinq ans au sein des établissements de soins ».

(2) Le rapport du Haut comité de Santé Publique (juin 2000)

« *le corps professionnel des diététiciens occupe une place fondamentale dans le dispositif des métiers des acteurs de la nutrition, susceptibles d'intervenir en milieu industriel comme en secteur médical, dans la formulation de l'aliment, comme dans la transmission de l'information nutritionnelle, dans le conseil diététique, comme dans les processus éducatifs* ».

(3) Agence Nationale d'Accréditation et d'Evaluation en Santé – ANAES (mars 2000)

Stratégie de prise en charge du patient diabétique de Type 2 à l'exclusion de la prise en charge des complications.

« Pour assurer un suivi auprès des diabétiques, il est recommandé d'assurer un suivi diabétique régulier et de coupler aux conseils diététiques des conseils d'activités physiques. Faire appel à un(e) **diététicien(ne)** ou à un nutritionniste est utile (accord professionnel). »

(4) Conseil National de l'Alimentation Avis n° 18 du 30 septembre 1997

Les repas servis en restauration scolaire.

« Le contrôle de la qualité sanitaire et nutritionnelle des repas doit être validé par la mise en place d'une commission de restauration scolaire. Ces commissions devront bénéficier des conseils d'une **diététicienne** ... »

(5) Conseil National de l'Alimentation

Avis n° 21 du 30 juin 1998

« Les **diététiciens** qui ont déjà une formation spécifique devraient bénéficier d'études mieux adaptées aux orientations nouvelles de l'alimentation, de la nutrition et du domaine des allégations. Par ailleurs, il conviendrait d'améliorer la reconnaissance portée à cette profession, mal connue hors des milieux hospitaliers pour leur rôle auprès des biens portants. »

(6) Recommandations pour le diagnostic, la prévention et le traitement de l'obésité- AFERO, ALFEDIAM, SNDLF (1998)

Information du consommateur :

« **Le rôle des diététiciennes est important dans le suivi de la chaîne alimentaire dans les établissements scolaires et dans la surveillance des conditions où se déroulent les repas** ».

La prescription diététique :

« Le rôle des **diététicien(ne)s** est ici de première importance dans l'information nutritionnelle et la prescription diététique. »

Les diététiciens :

« **Leur rôle est important dans l'analyse qualitative et quantitative des apports alimentaires, dans le conseil diététique et dans la surveillance des prescriptions diététiques Leur activité, complémentaire de celle des médecins est reconnue dans le système hospitalier et institutionnel mais reste mal utilisée dans le système libéral pour des raisons diverses (remboursement). Leur rôle s'étend à l'éducation et à la prévention et doit s'intégrer dans un projet médical structuré** ».

(7) Alimentation en milieu hospitalier. Rapport de mission du Professeur Bernard Guy-Grand (janvier 1997)

« Les membres du corps des **diététiciens** sont les seuls personnels techniques spécialisés dans le double domaine de la Nutrition et de l'alimentation...Les **diététiciennes** (profession presque exclusivement féminine) sont –ou devraient être– la clef de voûte ou la charnière de l'architecture fonctionnelle de l'alimentation hospitalière ».

« Il faut remarquer à cet égard que la formation de base des diététiciennes, issues d'un BTS ou d'un diplôme d'IUT(bac+2 dans les deux cas), ne les prépare pas pleinement à des fonctions hospitalières (qu'exercent environ 80 % d'entre elles) qui dépassent largement celles de techniciennes ».

« Aucune politique de l'alimentation hospitalière ne peut se développer et prendre forme sans que le rôle central des diététiciennes ne soit mieux reconnu et amplifié à l'hôpital ».

Ce travail est issu de la réflexion de diététiciens expérimentés exerçant dans les différents secteurs d'activité de la profession :

- *Richard Agnetti, cadre diététicien hospitalier, diplôme de cadre de santé,
Centre hospitalier Louis Mourier, AP-HP, 92700 Colombes*

- *Laurence Benassy,
Service restauration scolaire, 93160 Noisy-le-Grand*

- *Monique Bicaïs, présidente de l'ADLF, cadre diététicien hospitalier,
CHU Nord, AP-HM, 13715 Marseille*

- *Stéphane Dupré, diététicien en libéral,
CO FO RAL, 2 rue Princesse, 59800 Lille*

- *Françoise Hodez, diététicienne enseignante,
IUT de Nancy*

- *Renée Lacomère, cadre supérieur diététicien hospitalier,
CHU de Bordeaux, Hôpital Saint-André, 33075 Bordeaux*

- *Véronique Legrand,
Restaurants municipaux, 93600 Aulnay-sous-Bois*

- *Cécile Losay, diététicienne enseignante,
Lycée Saint-Pierre, Saint-Brieuc*

- *Christine Michotey,
Sodexo, Direction des achats, 54180 Houdemont*

- *Simone Prigent, responsable du département nutrition
Nestlé France SA, 77446 Marne la Vallée*

- *Marie-France Six, diététicienne journaliste,
77188 Noisiel*