

Naissance d'une association

Jacqueline KAESS-FARQUET, Fondatrice de l'ADLF, Diététicienne, Munich

Il était une fois. un essai de raconter dans quel climat l'association est née, les problèmes qui se posaient à cette toute nouvelle profession, et les raisons qui ont poussé les diététiciennes à s'unir et à explorer leurs possibilités dans un champ, où elles n'étaient pas prévues.

Je parlerai des efforts infructueux pour faire reconnaître notre profession, mais le statut d'association nous a ouvert les portes à l'étranger auprès de nos collègues britanniques et américaines, qui, elles, disposaient d'un statut défini, qui nous a servi de modèle. La création de l'Unité de Recherches en Diététique et Nutrition dirigée par Jean Trémolières a facilité l'essor de l'association et j'évoquerai l'esprit que nous a insufflé Jean Trémolières, qui était persuadé de l'importance de notre profession.

Une de ses grandes qualités fut de rendre la nutrition et la diététique médiatique. Dès 1954 et tous les 2 ans nous avons organisé des journées d'études, qui deviennent rapidement internationales.

Je voudrais poser la question, plutôt que de la résoudre :

diététique : science ou art ? En établissant des parallèles entre le regard d'un diététicien et celui d'un artiste ou d'un documentariste sur l'aliment dans sa fonction essentielle, en donnant quelques exemples, peut-être en présentant une courte séquence de film.

Histoire de la profession

Anne-Marie DARTOIS, Diététicienne, Paris

C'est tout récemment que l'application pratique du domaine santé/alimentation est passée aux mains d'une profession paramédicale. La diététique fête cette année son demi-siècle et coïncide avec le cinquantenaire de l'ADLF dont la présidente fondatrice est Jacqueline Farquet. La première école de diététique s'est ouverte à Marseille en 1949. La formation s'est officialisée en 1951 par la création du Brevet de Technicien en Diététique devenu ensuite BT Supérieur et l'ouverture d'une école d'état à Paris. A l'origine, la profession était presque totalement féminine et tournée vers le soin du malade, le débouché classique était l'hôpital.

A l'étranger, le métier de diététicien a commencé au Canada vers 1902-1907, il s'est réellement mis en place dans les années 20 aux Etats Unis et au Japon dans les années trente en Grande Bretagne, en Allemagne, puis en 1935 aux Pays Bas. A l'exception du Japon, le diététicien était, comme en France, thérapeute et de sexe féminin.

Après avoir exercé presque exclusivement en thérapeutique, le diététicien progressivement s'est occupé des bien-portants et de la gestion alimentaire. Le souci d'éducation du malade ou du bien-portant demeure prioritaire.

La profession a été *définie* officiellement par le Bureau International du Travail en 1967. Depuis 1980, on utilise plutôt la définition de la Fédération Européenne des Associations de Diététiciens (EFAD) : « Un diététicien est une personne ayant une qualification en nutrition et diététique, légalement reconnue pour appliquer la science de la nutrition à l'alimentation et assurer l'éducation des groupes et des individus en bonne santé et des malades ».

Sans compter la Chine, l'Amérique du Sud et l'Afrique, plus de 100 000 diététiciens sont dénombrés dont 25 000 en Europe et plus de 5 000 en France.

La formation de base des diététiciens est de 3 à 5 ans dans certains pays. En France, elle est de deux ans, avec un programme correspondant plutôt à 3 ans. Elle est dispensée par les filières du Brevet de Technicien Supérieur ou du Diplôme d'Institut Universitaire de Technologie (créé en 1966), elle a très peu évolué en un demi-siècle.

De plus, il existe des formations *continues, professionnelles et supérieures*.

Organisations professionnelles : un Comité International des Associations de Diététiciens fonctionne depuis 1952 et organise des congrès internationaux. Le Xe congrès a eu lieu à Paris en 1988 et a réuni près de 2000 personnes. La Fédération Européenne des Associations de Diététiciens (EFAD) a été fondée en 1978, elle est représentée au Conseil de l'Europe par un diététicien. D'autre part dans chaque pays existent des associations nationales, en France l'Association des Diététiciens de Langue Française a été créée en 1954. Ses activités ont pour but le développement de la profession, elle édite une revue « Information Diététique ».

Les *activités* du diététicien ont de multiples facettes. Il exerce sa profession en tant que salarié d'entreprises publiques ou privées, s'occupant de bien-portants ou de malades. Il peut aussi travailler en secteur libéral, il pratique alors essentiellement un travail de conseil, si ce conseil est d'ordre thérapeutique il nécessite une prescription médicale. Il a un rôle d'interface entre le consommateur et le producteur. Il participe à la recherche, en particulier aux études épidémiologiques qui nécessitent des enquêtes nutritionnelles.

Enfin, au cours de ces dernières années, le diététicien a mené une *réflexion* sur ses différentes démarches professionnelles. Il a pris conscience qu'il fallait gagner une certaine autonomie pour jouer son rôle spécifique. Il a une place privilégiée dans la mise au point et l'appréciation de la « qualité alimentaire » qu'il humanise et dans l'éducation nutritionnelle. Dans le domaine thérapeutique, il est devenu « expert » de la diététique appliquée. Il a une place de choix dans les équipes de support nutritionnel, il est l'acteur essentiel de l'évaluation du statut nutritionnel du patient.

Ce qui se dégage de l'observation de ces 50 ans, c'est la nécessité d'une formation initiale adaptée.

Historique de la nutrition : approche médicale

Docteur Jean Louis BERTA, Médecin Nutritionniste, Paris

Il est difficile, voire hasardeux de vouloir résumer 50 ans de nutrition en une page. Il faut choisir entre les faits et les hommes qui ont construits cette longue histoire.

Je suis tenté de faire référence au pionnier de la discipline, à savoir : Jean Trémolières, il a jeté les bases de la nutrition et de la diététique moderne.

Pionnier car directeur de la section nutrition de l'Institut National d'Hygiène dans les années 1950 puis de la première unité (U₁) de l'INSERM, émanation de l'INH.

Dans cette période d'après guerre la médecine d'une façon générale allait connaître un apport scientifique explosif. Dans le domaine de la nutrition, la progression des connaissances en physiologie et en physiopathologie ouvre la voie de la diététique thérapeutique. A chaque pathologie son régime : les insuffisances cardiaques ou rénales sont traitées par des régimes désodés, l'excès d'acide urique par des régimes pauvres en purines, etc...

La mise en œuvre de cette nouvelle science nécessitait de former des diététiciens connaissant les aliments, les pathologies, et capables de conseiller les malades. La création de votre profession doit aussi, je crois, beaucoup à Jean Trémolières qui s'est impliqué très tôt dans votre enseignement.

La nutrition ne peut ignorer que la part des aliments préparés industriellement est aujourd'hui de 80 %, or dès 1974 les professeurs Bour et Trémolières créent l'Institut français pour la nutrition. Cet institut qui a des missions de communications et de concertation, est animé de façon concertée par des chercheurs issus du secteur public et des représentants de l'industrie agro-alimentaire.

Le monde bouge, alors avec le formidable essor de l'industrie pharmaceutique et la mise à disposition de médicaments très efficaces les prescriptions diététiques sont reléguées au second plan. Mais parallèlement les comportements évoluent et apparaissent ce qu'il est devenu classique d'appeler les « maladies de civilisation » .

Maladies dominées par l'effroyable épidémie d'obésité qui touche aujourd'hui l'ensemble de la planète. Dans la prise en charge multidisciplinaire de l'obésité, la diététique retrouve toute sa place.

J. Trémolières en introduisant dans sa démarche et sa pratique une dimension humaniste, nous avait depuis longtemps fait comprendre que l'homme ne vit pas que de pain et que le décompte des calories n'est pas une fin en soi. La nutrition contemporaine doit embrasser l'homme dans sa globalité physique et psychologique, la place prise aujourd'hui par des sciences comme la sociologie nous amène à proposer une approche plus globale du patient malade. Ceci sous entend de nouveaux objectifs pour votre profession mais aussi une rénovation de votre enseignement et une volonté d'être au service du mieux être de nos concitoyens en leur donnant des conseils alimentaires certes, mais aussi un complément d'âme dans une société qui perd ses repères et ses références aux aliments de bases.

Expérience hospitalière au siècle dernier et aujourd'hui

Hélène CHALVET, Diététicienne, Marseille, et Stéphanie VIDAL, Diététicienne, Bordeaux

Présentation : Diététicienne de la première promotion de BTS en Diététique, novembre 1953. Cette date montre que je vais parler de la Diététique au siècle dernier !

1/ Le travail d'une diététicienne à l'Hôpital au début de notre « aventure » :

- il fallait un décideur : Monsieur PEYSSARD Directeur Général de l'Assistance Publique à Marseille.
- il fallait un demandeur : Monsieur le professeur LAMY, professeur titulaire de la chaire de chirurgie à la Faculté de Médecine de Marseille.
- la demande : arriver à nourrir convenablement les opérés digestifs et les polytraumatisés surtout.

2/ L'évolution du travail avec les moyens faibles fournis.

3/ Le moteur de l'acharnement au travail difficile : la recherche scientifique soutenant l'amélioration des soins aux malades.

4/ Les résultats :

Enfin vers 1970 petit à petit après avoir obtenu une structure de la profession de diététiciennes à l'Hôpital : nomination de surveillante en Diététique et surveillante chef, le travail fut élargi à la direction de la Cuisine Centrale : nouvelle organisation – établissement des menus généraux – rôle pour le choix des achats etc. contrôle sérieuse de l'hygiène.

La formation continue des diététiciennes fut créée à Nancy par Monsieur le professeur DEBRY ainsi qu'un DES Nutrition Humaine et Diététique. De nombreuses autres possibilités de formation et de spécialisation existent aujourd'hui.

Diplômée en novembre 1953, première promotion de BTS de Diététique (seul centre d'examen Paris) j'ai commencé à travailler à l'Hôtel Dieu, hôpital de l'Assistance Publique à Marseille le 1^{er} avril 1954 ; cette date a dû m'influencer car j'ai commencé un jour où tout le monde se fait des « farces » !

Je dois dire que si Monsieur PEYSSARD, Directeur Général de l'Assistance Publique à Marseille, était favorable à l'implantation de cette nouvelle profession pour un meilleur soin des malades, il n'en était pas de même pour les directeurs des hôpitaux en général ! Aucun ne savait quel était au juste notre travail. Ce fut à nous les premières à s'expliquer et à s'imposer, plutôt qu'à s'insérer (mot à la mode qui ne nous convient pas).

Je dois ajouter que c'est grâce à l'appui des professeurs chefs de service de cet hôpital et aux assistants et internes que j'ai pu très vite faire partie de leurs équipes soignantes. Monsieur le professeur LAMY, titulaire de la Chaire de Chirurgie, avait essayé d'agir en achetant un mixer à la surveillante infirmière de son service pour qu'elle arrive à mieux faire manger les malades graves. Comme il n'y avait pas eu d'amélioration, il chercha alors une spécialiste et la demanda à Monsieur PEYSSARD, Directeur Général, qui fut d'accord pour recruter une diététicienne.

LE TRAVAIL EN LUI-MEME :

A son arrivée, la diététicienne devait prendre en charge quelques malades graves et les nourrir complètement : ceux-ci ne devaient recevoir les repas et boissons que du service diététique. Les chefs de cuisine et les cuisiniers ne connaissaient rien de notre profession et ne voulaient rien connaître. Ils suivaient leurs habitudes : à Marseille ils avaient en général (en 1954) travaillé pour les Compagnies Maritimes et avaient navigué sur toutes les mers du monde et tous les océans : cela vous campe les personnages face à une jeune diplômée. Il fallait avoir la réplique et le ton voulu. J'ai vite perdu ma timidité et appris à me défendre ; aussi par la suite, j'ai plus vite attaqué avant qu'on ne m'attaque.

Les locaux étaient vétustes et sales, les méthodes de travail inexistantes et il n'y avait aucune surveillance, le chef s'occupant des commandes des marchés, chacun travaillait comme il voulait. Il n'y avait aucune hygiène.

Pour aller plus vite, je vais vous dire qu'il a fallu attendre environ 1970 pour que les diététiciennes commencent à étendre leur action en cuisine centrale. Maintenant je crois que la réussite est presque atteinte en 2004 : il a fallu 50 ans !

QUEL FUT LE MOTEUR DE MON ACHARNEMENT ?

Pour continuer à me battre et j'insiste sur ce mot. Il fallait que j'aie un intérêt intellectuel important pour travailler au milieu de ces difficultés matérielles.

Ce moteur fut la recherche scientifique !

Les différents chefs de services me firent participer à leur propre recherche (cela en plus de mon travail bien sûr, sans être rémunérée !).

C'est en chirurgie digestive, en gastro-entérologie, en chirurgie ORL, que dès le début j'ai dû démontrer que mon rôle était utile.

Le succès m'amena très vite à être dépassée par les demandes de prise en charge. Il fallait donc organiser un vrai service diététique : avec un bureau, une vraie cuisine, du personnel, du matériel, ce fut le début de grandes difficultés : « pourquoi engager de telles dépenses, vous n'avez qu'à vous débrouillez » dit le Directeur de l'Hôpital et ce fut le début de discussions difficiles et usantes. Il fallait vraiment y croire pour persévérer.

Les écoles de Paris et Marseille continuaient à former des élèves qu'il fallait recevoir en stage, j'ai même reçu des stagiaires de Belgique et de l'OMS (Office Mondiale de la Santé).

Cette charge demandait aussi beaucoup de travail et d'attention, et demandait du temps. Il faut dire qu'à cette époque le travail était de 42h par semaine (6 jours de 7 heures). Comme j'étais seule, je ne travaillais pas le dimanche, il fallait donc tout prévoir le samedi pour le dimanche sachant que les malades arrivant aux urgences étaient très mal et ne mangeaient donc pas.

Il se greffa encore le rôle de la diététicienne en consultations externes : interrogatoire préopératoire, contrôle de l'alimentation des opérés digestifs et plus tard des allergiques etc....

RAPPORT AVEC LA CUISINE CENTRALE :

Comment ne pas en parler. Je compris dès le premier jour qu'il faudrait aussi que la diététicienne s'en occupe mais à ce moment là ce n'était pas du tout notre territoire.

Je fis des bilans alimentaires avec le laboratoire de recherche de Monsieur le professeur SEULES :

- études de la sécrétion biliaire en relation avec les différents lipides ingérés,
- bilan sur les malades opérés et nourris par sonde jéjunale,
- travail d'interrogatoire alimentaire très précis et chiffré sur des malades atteints de pancréatite chronique (100 malades et 200 témoins malades),
- en ORL : mise au point de mélanges adaptés pour alimentation par sonde nasale : à cette époque aucun produit pharmaceutique n'existait.

EVOLUTION DE LA FORMATION DES DIETETICIENNES :

En 1970, une formation fut créée, à Nancy par Monsieur le professeur DEBRY, pour les diététiciennes qui le désiraient et parallèlement en 1971 avec possibilités de « pont » pour les diététiciennes, Monsieur DEBRY créa, à la Faculté de Médecine de Nancy, un DES Nutrition Humaine et Diététique à laquelle je me suis inscrite (équivalence facile et acceptée) et j'obtins ce diplôme en 1973.

J'avais obtenu un congé spécial pour préparer et passer cet examen que les diététiciennes actuellement peuvent suivre et réussir en formation continue reconnue. De nombreux autres diplômes supérieurs peuvent être passés par les diététiciennes qui désirent se perfectionner, se spécialiser. Je suis très contente d'avoir participé à cette évolution de la profession mais je suis très contente aussi de ne plus aller tous les jours à l'Hôpital.

Agréments et aléas de la diététique en libéral

Nicole GRUNBERG, Diététicienne, Chelles et Catherine PIAT, Diététicienne, Montpellier

Il m'est impossible de parler de la diététique libérale sans évoquer Monique Dumay, qui fut la première à proposer des consultations en dehors du cadre hospitalier. Formée par l'école de Marseille, diplômée en 1957, elle a travaillé d'abord à l'hôpital Saint Michel de Paris auprès du Docteur Creff qui s'occupait spécialement de sportifs, pour lesquels elle a créé une consultation et établi les programmes alimentaires de diverses disciplines. Elle a participé à la préparation des Jeux Olympiques de Mexico. Elle fut conseillère dans l'industrie de la conserve et dispensa des conférences dans les lycées hôteliers. Monsieur Gounelle de Pontanel lui permit de faire les menus de l'Élysée pendant un certain temps ! (mandat du Président Mitterrand).

C'est en 1980 qu'elle s'établit dans son appartement de Paris. Elle nous a quittés en février 2002, et je tiens à lui rendre hommage tant pour sa compétence et son dynamisme que pour le courage qui l'a animée toute sa vie.

Et moi, à la sortie de l'école, en 1955, j'ai créé la cuisine diététique de l'hôpital Tenon (Paris 20^e) et j'ai fait une carrière hospitalière à l'Assistance Publique. C'est en 1986 que je décide de quitter l'A.P. pour faire du « libéral » dans ma ville (Chelles, en Seine et Marne) à la demande de plusieurs médecins. Ce fut une nouvelle vie et j'ai eu l'impression de changer de métier !

Cette profession, que j'ai quittée il y a 18 mois, avec regret, m'a apporté quelques peines mais aussi énormément de satisfactions !

A mon avis, les principaux agréments du libéral sont :

- La liberté du temps de travail, c'est à dire la possibilité d'instaurer un emploi du temps et des horaires de travail en fonction des occupations familiales et domestiques (pas d'urgences !).
- L'établissement du régime entièrement personnel : après interrogatoire alimentaire et constitution d'un dossier « à notre façon », il nous est permis de fixer un régime comme nous le voulons : qualité et quantité des aliments, répartition, contrôle et suivi, etc.
- Variété de la demande. Notre rôle consiste principalement à (bien) faire maigrir, mais nous devons aussi résoudre des problèmes d'alimentation inhérents à certaines maladies métaboliques ou engendrés par certaines interventions chirurgicales, en tenant compte de toutes les caractéristiques du patient.
- Le contact intime avec les patients. La fonction essentielle de la diététicienne libérale est l'écoute et la compréhension manifestées à la personne à qui on va imposer des règles. La prise de poids ou les troubles du comportement alimentaire sont souvent liés à des problèmes psychologiques auxquels il faut s'attacher pour la réussite du traitement. Pour les obèses, il faut savoir surtout les disculper.
- Le rôle de prévention. Les diététiciennes ont une mission très importante pour l'équilibre alimentaire de tous ; c'est gratifiant pour nous d'informer et de conseiller les gens au cours de nos consultations et lors de nos interventions auprès du public.
- Enfin, nos relations avec les médecins nous permettent de justifier la valeur de la diététique dans bien des cas.

Mais il y a des aléas :

- La diététique en libéral exige une présence suffisante. Si nos absences peuvent être adaptées à nos besoins, elles ne peuvent pas être trop répétées.
- Des complications sont possibles, notamment avec les cabinets de groupes où il faut s'accommoder parfois de la vacance de locaux partagés et se soumettre aux contraintes d'un secrétariat commun.
- L'adaptation aux patients n'est pas toujours facile ; il faut dans tous les cas subir leur caractère et se plier souvent à certaines de leurs exigences. La patience est indispensable !
- Les difficultés surgissent parfois :
 - quand le malade révèle une pathologie compliquée et qu'il nous manque des examens biologiques, ou quand on ignore ses antécédents,
 - quand il manifeste des répugnances, ou des intolérances, ou des interdits religieux à certains aliments,
 - ou quand sa profession ne permet pas des repas réguliers (travail de nuit, horaires intermittents, personnes seules, repas au restaurant obligatoires et répétés)
- Nécessité de répondre aux demandes d'aller faire des exposés (écoles, dispensaires, maisons de retraite...) ce qui demande du temps de préparation et des déplacements, ainsi que les régimes à faire en ville.
- Faire face aux questions qu'on nous pose quant aux publicités plus ou moins troubles des médias sur les régimes et autres « médecines miracles ».

En conclusion, je dirais que notre profession demande beaucoup à s'investir mais qu'elle est très enrichissante.

De la gamelle à la barquette

Michelle CABANEL, Diététicienne, Bordeaux, Christine HUSS, Diététicienne, Compiègne
et Blandine ZGAINSKI, Diététicienne, Villeurbanne

De quelques repas servis en 1900 à environ 3,7 milliards de nos jours, la restauration collective a dû faire face à une réelle évolution !...les diététiciennes aussi ! De plus en plus nombreuses dans ce secteur, elles deviennent un maillon indispensable pour la réussite de la prestation alimentaire.

Les opérateurs, qu'ils soient indépendants ou intégrés dans un groupe, en gestion directe ou au sein de sociétés de restauration collective doivent sans cesse améliorer leurs compétences, non seulement en créativité culinaire, gestion, management, marketing mais aussi en nutrition : il faut plus que jamais rester à l'écoute de nos convives dont les habitudes alimentaires changent continuellement et pas forcément dans le bon sens...

Dans les années 70, les premières diététiciennes en restauration collective ont eu la « lourde tâche » de s'intégrer dans le milieu de la restauration collective privée ou municipale. A cette époque l'hygiène et la nutrition étaient à leurs balbutiements dans ce secteur. Les diététiciennes travaillaient beaucoup plus dans le secteur hospitalier et tout était à créer. Souvent seules, sans aides juridiques et avec cette impression d'être face à des murs d'incompréhension (élus, enseignants, médecins scolaires, parents d'élèves, cuisiniers...) elles ont su convaincre.

De nos jours rien n'est encore gagné ! Les diététiciennes doivent encore faire leurs preuves tirillées entre les arrêtés, les circulaires et les réalités du terrain...

Mais elles sont devenues des incontournables dans le secteur de la restauration collective : il faut lutter contre la dénutrition dans les maisons de retraite, freiner l'augmentation de la prévalence d'enfants en surpoids ou obèses, gérer de plus en plus d'enfants allergiques, faire de la prévention auprès des adultes pour réduire le risque de maladies cardiovasculaires, d'ostéoporose, de cancer, de diabète ; intégrer les nouvelles recommandations et défendre l'intérêt nutritionnel du consommateur , tout en restant en accord avec les contraintes de gestion ... quel challenge ! !

Et ce challenge par sa diversité, fait que ce métier est si passionnant !

(Alors que nous réserve l'avenir ?)

Alors rendez-vous dans 50 ans avec des diététiciens qui ne seront plus seulement des experts en Nutrition, mais aussi des « Pro » de la communication, du marketing ; des gestionnaires émérites et ...sûrement plus encore !!!.

Aussi, que les repas soient servis en barquettes ou dans tout autre système plus révolutionnaire, les diététiciens de collectivité garderont toujours le même objectif : Allier Santé, Hygiène et Plaisirs de la Table.

Les diététiciens au service des consommateurs

Anne-Marie ADINE, Diététicienne, Paris et Claire JAMIN, Diététicienne, Paris

Ou comment, depuis plus de 40 ans, Nestlé France a engagé une première diététicienne pour parvenir, aujourd'hui, à plus de 50 !

En partant de la nutrition infantile, progressivement, les diététiciens se sont essaimés dans tous les départements de l'entreprise, jusqu'à créer une structure entièrement dédiée aux consommateurs, en partant du concept du produit jusqu'à l'assiette du consommateur.

Une responsabilité qui demande du savoir-faire culinaire, une expertise nutritionnelle et un sens aigu de la communication.

Avec des qualités comme l'autonomie, l'indépendance, l'expertise, la polyvalence, la patience, la diplomatie, la résistance et le goût de la communication... Sans oublier un humour à toute épreuve, les diététiciennes sont devenues, au fil des années, les maillons incontestables de la vie d'une entreprise agroalimentaire au service des consommateurs, comme Nestlé !

Evolutions futures de la profession

Dominique COMBRET, Diététicienne, Lyon, Annick LAFFITTE, Diététicienne, Paris
et Denise PAILLET, Diététicienne, Grenoble