

# La profession de diététicien(ne), c'est quoi?

---

Afin d'effacer les préjugés concernant la diététique et notre profession, voici en résumé ce que nous sommes réellement et ce que nous pouvons offrir comme services aux particuliers et/ou aux collectivités.

Le diététicien diplômé a suivi un enseignement supérieur paramédical (en Belgique, la formation dure 3 ans et débouche sur le graduat en diététique. En France, la formation dure 2 ans (BTS diététique)). Diverses spécialisations sont possibles (diététique sportive, diététique pédiatrique, Education à la santé...).

La formation envisage de nombreuses facettes de la nutrition humaine, aussi bien chez le sujet sain que malade, en individuel ou en collectivité et ce sur base d'études scientifiques rigoureuses

En effet, se nourrir ou nourrir correctement une collectivité exige des connaissances particulières au niveau scientifique, médical et technologique.

La formation comprend :

- un enseignement théorique en sciences fondamentales et en sciences d'applications médicales, telles que : physique, chimie générale et organique, biochimie, biologie humaine, microbiologie, statistiques, anatomie et physiologie humaine, physiopathologie générale et digestive, toxicologie, pharmacodynamique, hygiène....)
- des cours pratiques et des laboratoires concernant surtout l'étude de la composition des aliments, de leur intérêt nutritionnel dans le cadre d'une alimentation normale, leur rôle dans le traitement des maladies (chimie organique, biochimie, microbiologie, analyse des denrées alimentaires...)
- des cours de sciences sociales et humaines (psychologie, législation des denrées alimentaires, gestion économique et sociale, éducation à la santé....)
- des travaux pratiques de diététique (cours de cuisine traditionnelle, équilibrée, adaptée à diverses pathologies, technologies culinaires, technologie culinaire en restauration collective...)
- de nombreux stages (en clinique, en collectivité, en crèches...)

Le diplôme de gradué(e) en diététique ouvre des débouchés dans de nombreux secteurs : hôpitaux, maisons thermales, cuisines collectives, centres de médecine préventive, industrie agro-alimentaire, clubs sportifs, crèches, maisons de repos et de soins, ... ou encore, permet l'ouverture d'un cabinet de consultations.

Ce que le (la) diététicien(ne) peut vous apporter :

-une évaluation personnalisée de vos apports énergétiques journaliers et de vos habitudes alimentaires

-des conseils pour une alimentation saine et variée, adaptée à toute circonstance (menus, recettes, des listes d'aliments conseillés - déconseillés...)

-une prise en charge au niveau alimentaire, adaptée à diverses situations ou pathologies, telles que :

- Problèmes de poids (surcharge ou insuffisance pondérale)
- Diabète (type1, type2)
- Problèmes cardiovasculaires(hypertension, hypercholestérolémie,...)

- Problèmes digestifs divers
- Intolérances alimentaires
- Allergies alimentaires
- Grossesse et allaitement
- Ostéoporose
- Malnutrition
- ...

Pour ceux qui pensent que les diététicien(ne)s ne se nourrissent que de salades et de carottes râpées, sachez que, nous aussi, nous mangeons et de tout ! Je pense personnellement, que pour entreprendre des études en diététique et pour exercer ce métier par la suite, il faut aimer la cuisine et.....aimer manger ! Il est donc de ce fait hors de question de prescrire des régimes frustrants et monotones à nos patients, quels que soient leurs problèmes et/ou de proposer des menus fades et peu appétissants. Il existe toujours des solutions pour rendre un régime facile à suivre, varié et de bon goût. Gastronomie et diététique ne sont pas deux choses contraires, mais vont de pair !

---

Article publié sur [www.dietetique.lu](http://www.dietetique.lu) le 30/11/103880  
© dietetique.lu