

JACQUELINE ABSOLONNE



jacq.absolonne@gmail.com

“

DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE,

JACQUELINE ABSOLONNE NOUS PRÉSENTE UN
APERÇU DE SA CARRIÈRE

”

EN QUELQUES MOTS, QUEL EST VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL?

J'ai été diplômée en 1962 après mes études à Leuven (Institut des Assistants de laboratoire devenu ensuite l'Institut Réga), suite à un régendat agricole qui me destinait à une carrière d'enseignante en Afrique, mais les événements du Congo en 60 ont modifié la donne. La profession de diététicien était alors très peu connue. Les études étaient basées sur un programme très médical et beaucoup de cours

proposés étaient des cours de candi médecine et chimie. Nous étions très peu nombreuses, cinq, dans notre promotion et ce n'était que la deuxième promotion en Belgique.

Les études terminées, il me fallait travailler, chose peu fréquente à l'époque. Il fallait de sérieuses recommandations médicales pour espérer trouver un job. Le Professeur Lederer m'a toujours soutenue et aidée dans cette démarche.

J'ai débuté ma carrière dans un hôpital de province à Gilly, dans le service de médecine interne en novembre 1962. Il s'agissait de prendre soin de mineurs (portugais, italiens) atteints de la tuberculose, de la silicose, avec la plupart du temps de sérieuses complications pulmonaires. Il y avait également beaucoup de diabétiques (dont certains aveugles ou amputés). La population hospitalière dont je m'occupais était très souvent dénutrie. Outre le diabète, il y avait également des patients cardiaques, des cirrhotiques (consommation d'alcool fort pour résister au travail très dur en usine, à la mine). On ne parlait pas beaucoup d'obésité à l'époque.

Pour situer le contexte, il n'y avait pas encore d'infirmières diplômées A1. Quand je suis arrivée à l'Hôpital S^t Joseph à Gilly, une de mes premières collègues l'était et toutes deux étions donc considérées comme deux «scientifiques» qui

“

Les études étaient basées sur un programme très médical et beaucoup de cours proposés étaient des cours de candi médecine et chimie.

”

dérangions. Il faut savoir qu'à l'époque, les hôpitaux étaient très souvent dirigés par des congrégations religieuses, on travaillait donc avec des nonnes et on était mises à toutes les sauces!

De retour à Bruxelles vers 1965 pour des raisons familiales, j'ai eu beaucoup de difficultés à trouver du travail. J'ai même touché, sans grand intérêt, au laboratoire puis travaillé dans une unité de recherche en physique, sans grand succès. Ensuite, le Professeur Lederer, le pape de la diététique belge (à qui je dois toute ma carrière), m'a proposé d'encadrer la section diététique à Leuven, où j'ai commencé modestement. Toutefois, je me suis vite rendue compte que cela était ma chance et là j'ai commencé à faire bouger les choses, je me suis battue toute ma vie pour défendre le métier; car au départ, à l'institut Réga si vous ne réussissez pas en première année d'Assistants de Labo, on vous reléguait en diététique. Platement, "là cela marchera car les études c'est du...".

J'ai commencé par encadrer les cours de cuisine et, suite à diverses formations, j'ai pu m'occuper des stages de 3^e année et progressivement donner des cours théoriques. Je suis allée à Paris chez le professeur Trémolières considéré, à l'époque, comme une sommité dans le domaine de la nutrition, afin d'améliorer mes compétences et d'être reconnue "capable" d'enseigner.

Soit à Paris, soit à l'UCL, j'ai eu la chance de côtoyer de nombreux médecins, pharmaciens, chimistes et biologistes qui m'ont fait énormément progresser.

Au fil du temps, mon implication dans les cours et le travail à l'Institut Paul Lambin (IPL) ont fait qu'il m'a paru essentiel d'améliorer les cours prodigués en les spécialisant.

C'est ainsi que l'on a séparé l'alimentation saine et équilibrée pour bien portants, des notions de régimes, de diétothérapie. On a précisé la notion d'alimentation en pédiatrie, séparé la digestive des maladies métaboliques. Ce fut un grand changement qui a impliqué la sélection de professeurs compétents. La faculté de médecine de l'UCL et la directrice ont été une aide plus que précieuse.

Il faut aussi ajouter que le transfert Leuven-Woluwé en 1973 a été un «booster» de première.

L'évolution des mentalités a eu pour résultat que les étudiants et étudiantes faisaient leurs études avec l'objectif, soit de travailler directement, soit de poursuivre leurs études par la licence en nutrition, en Santé publique, etc.

Durant toute ma carrière d'enseignante, j'ai toujours travaillé pratiquement, comme par exemple, ma participation à la programmation des Cliniques Universitaires S^t Luc, expérience très enrichissante. J'ai aussi travaillé notamment en catering pour Sodexho ou Restobel, qui sont des sociétés de restauration collective. Cette démarche a suscité un nouveau cours pour les étudiants, associé à un cours de microbiologie alimentaire et d'hygiène de production.

L'évolution de la formulation des aliments a entraîné la mise en place d'un cours de chimie-physique des aliments, des

aspects législatifs et de toxicologie alimentaire.

Voulant toujours promouvoir notre profession, j'ai donné beaucoup de conférences en MR/MRS, dans le cadre de la formation continuée des médecins, dans d'autres Hautes écoles.

En 2000, à 60 ans, j'ai quitté l'IPL après 34 ans de carrière dans l'enseignement.

Au début de ma retraite j'ai presté pour des particuliers, notamment dans le cadre de l'étiquetage des denrées alimentaires et ensuite, j'ai continué par 10 ans de bénévolat à l'Association Belge du Diabète, en collaboration avec des collègues expertes en diabétologie.

EN QUOI CONSISTAIENT VOS ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES?

Dans le milieu hospitalier de Gilly, le travail consistait principalement à lutter contre la dénutrition, sans les supports sophistiqués actuellement disponibles, par le biais de l'alimentation entérale par sonde. On essayait d'équilibrer les glycémies des personnes diabétiques traitées avec les insulines basiques, sans contrôle régulier des glycémies, mais bien sur base des glycosuries.

Il faut rappeler que nos connaissances étaient très limitées. On maîtrisait les nutriments énergétiques et quelques vitamines comme les vitamines A, C. Les notions de fibres alimentaires, d'acides gras essentiels, de zinc, d'iode, de sélénium, de vitamine B9, étaient méconnues.

“ Voulant toujours promouvoir notre profession, j'ai donné beaucoup de conférences en MR/MRS, dans le cadre de la formation continuée des médecins, dans d'autres Hautes écoles. ”

C'est au cours des années 75 que les problèmes de surpoids et d'obésité comme nous les connaissons actuellement, ont surgi.

QUELS ONT ÉTÉ LES ATOUTS ET LES INCONVÉNIENTS DE VOTRE TRAVAIL?

Un atout majeur de notre profession, c'est sa diversité d'approche, qui permet au fil de l'évolution de chacun de trouver un travail qui réponde à son propre souhait.

A titre individuel, on gagne beaucoup à savoir comment bien se nourrir.

Notre métier de diététicien est tellement riche et passionnant, que l'on peut se recycler et sans cesse évoluer.

J'aime ajouter, sans flagornerie, qu'au fil des années, j'ai eu la chance d'être soutenue par des personnes de qualité comme le professeur Lederer (dont j'ai déjà parlé), le professeur Christian Beckers (endocrinologue), M^{me} P.Glibert, directrice à Leuven et ensuite à l'Institut Paul Lambin à Woluwé, après le déménagement de l'UCL en 1973.

Ce métier est noble, on peut aussi bien exercer dans le



monde médical que dans le monde de la restauration collective, dans des domaines législatifs et même en cabinet privé. On peut se passionner pour la cuisine saine et équilibrée, mais aussi pour la gastronomie.

Les inconvénients sont liés à une connaissance insuffisante, même actuellement, de nos performances. Si même nous sommes enfin reconnu(e)s, il y a encore des concurrences déloyales, des salaires insuffisants, etc. Les médias féminins peuvent faire beaucoup de tort!

Tout le monde mange et croit savoir, c'est là que le bât blesse!

QUELLES SONT LES QUALITÉS REQUISES POUR ÊTRE DIÉTÉTICIEN SELON VOUS?

La curiosité intellectuelle, le sens critique, la fierté du travail bien fait, l'esprit scientifique.

Le courage, il faut en vouloir, ne pas avoir peur de beaucoup travailler.

Le culot, surtout vis-à-vis des médecins, car il faut savoir imposer, avec fairplay, ses connaissances.

Un conseil à donner à tous les diététiciens, c'est d'être au top des connaissances scientifiques, technologiques, législatives des denrées alimentaires. On doit être ouvert aux évolutions telles que l'alimentation bio, au respect de l'environnement, aux traitements de pointes dans des domaines comme l'oncologie, les allergies, etc. Et continuer à se battre contre les charlatans et à promouvoir ses compétences pour faire évoluer le métier et mener de beaux projets.

Ne jamais arrêter de se recycler!

“ Notre métier de diététicien est tellement riche et passionnant, que l'on peut se recycler et sans cesse évoluer. ”

UN PETIT MOT POUR LA FIN?

Tous les jours j'ai aimé ce que j'ai fait et je ne me suis jamais ennuyée, jamais, jamais. Je n'ai jamais regretté mon choix malgré les moments de découragements, car cela n'a pas été un long fleuve tranquille...

Je remercie tous mes étudiants, car ils m'ont énormément appris et j'ai été ravie d'avoir tous ces retours positifs lorsque j'ai terminé ma carrière. Je remercie infiniment tous ceux et celles avec qui j'ai travaillé et j'espère que les diététiciens seront de plus en plus considérés et appréciés.

Propos recueillis par Valentine Verdin