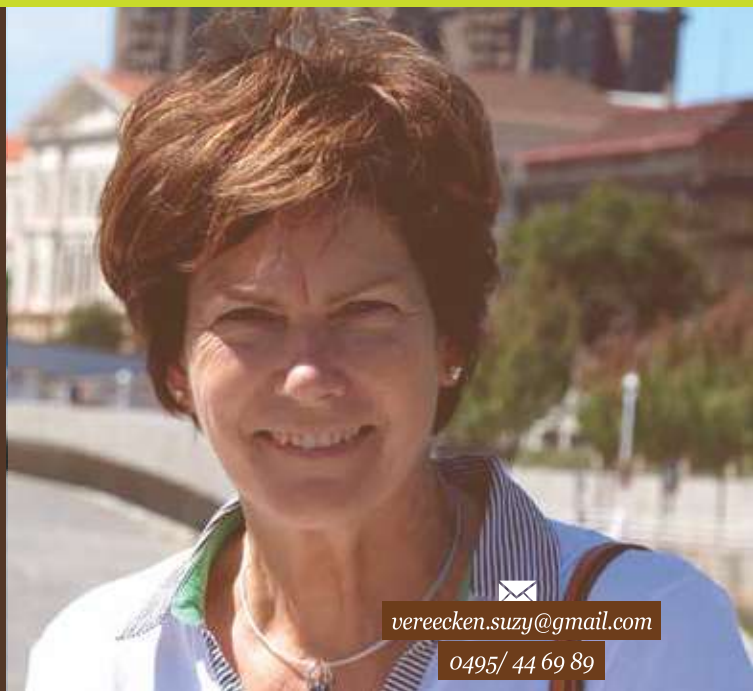
DIÉTÉTICIENNE RICHE D'EXPÉRIENCES,

> « SUZIE VEREECKEN NOUS PRÉSENTE UN APERÇU DE SA CARRIÈRE DANS LE MONDE DE LA DIÉTÉTIQUE. »



vereecken.suzy@gmail.com
0495/ 44 69 89

EN QUELQUES MOTS, QUEL EST VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL?

Nous sommes en 1970, me voilà sortie de l'Institut Meurice-Chimie à Bruxelles, graduée en Diététique. Contente mais, perplexe: quels sont vraiment la place et le rôle du diététicien dans ce gigantesque monde de soin?

La question ne se pose pas longtemps. Je décroche immédiatement un emploi chez un de mes professeurs médecin et je débute dans son laboratoire de biologie, à l'ULB sur le site de l'Institut Bordet d'abord, au Centre de recherche en biologie moléculaire à Rhode-St-Genèse ensuite. J'y bénéficie d'une formation complémentaire en statistiques médicales . Ce travail de quelques années fut une belle expérience. Cependant, lorsque l'opportunité d'exercer le métier de diététicienne s'est présentée, le challenge m'a tenté.

En 1977, L'Hôpital Erasme, Hôpital Universitaire de l'Université Libre de Bruxelles (ULB), nouvellement sorti de terre dans la campagne Anderlechtoise engage du personnel, dont une diététicienne. La responsabilité de la nutrition des patients et de la coordination générale de l'alimentation à l'hôpital m'est confiée. Le directeur me donne «carte blanche» et transmet ce message clair de vouloir travailler dans un hôpital «humain». Voilà un beau défi de projet professionnel pour l'indépendante que j'étais.

Les 3 piliers des missions universitaires, soit «soins aux patients», «enseignement» et «recherche», me serviront de guide.

Premières démarches: aller au pied du lit des malades et veiller à ce que les repas soient commandés et fournis conformément aux besoins. Simultanément, me positionner vis-à-vis de la société de restauration comme l'interlocutrice privilégiée et vis-à-vis de ma direction comme la garante des termes du contrat pour le volet qualitatif.

Le repas du malade, tant son contenu que sa présentation, a été un fil rouge de ma carrière et une priorité défendue à tout crin. Des contacts journaliers avec le personnel de cuisine, des contrôles d'hygiène, des tests de dégustation, des réunions de coordination se sont rapidement mis en place. Ce fut le début d'une longue histoire de partenariat avec la société de catering.

Considérer le repas du malade comme un soin est primordial car ce soin nous concerne tous. S'en suivent des contacts, des échanges et des collaborations avec l'ensemble du personnel soignant: médecins, aides-soignants, infirmiers, paramédicaux, hygiénistes, etc., mais aussi avec les services logistiques, achats, financiers et les directions. Le diététicien doit se mobiliser pour obtenir le meilleur et faire face si nécessaire aux prestataires, aux financiers, voire aux politiques.

Au fil du temps, l'Hôpital se développe et parallèlement, le service diététique dont je suis responsable s'étoffe. Notre mission, bien définie et reconnue comme «soin nutritionnel» au sens large nécessite une organisation, une coordination et une gestion adéquate. Elle sera appuyée par la formation, l'enseignement et la recherche. Dominique Antoine, chef-adjointe, me soutient.

Avec le Professeur André Van Gossum, je participe, en 1986, à la création de l'Équipe nutritionnelle pluridisciplinaire». Il s'agit de la première équipe nutritionnelle francophone belge. En 2000, émergent des cours coordonnés, simultanés et complémentaires à l'Institut Arthur

Haulot et le Congrès annuel de Diététique Thérapeutique et de Support nutritionnel. Aujourd'hui, arrive le projet de l'Alliance Belge Optimal Nutritional Care for All (ONCA). Tous ces projets exploitent et mettent en avant la complémentarité des compétences médicales et diététiques.

Ne pas rester dans l'ombre, prendre sa juste place, en hospitalisation et en ambulatoire, est un défi constant: contacts permanents avec les malades, support nutritionnel, éducation nutritionnelle, participation à des études, etc. Les demandes sont nombreuses, les activités transversales et pluridisciplinaires sont privilégiées.

Mon temps se partage entre la gestion du service, les projets, sans négliger le travail de terrain que j'apprécie pleinement: auprès des patients et du personnel soignant, en gastro, neuro-revalidation et en soins intensifs (mes services préférés), aussi dans les autres unités de soins ou en consultation. Les services de garde et les tâches administratives sont également assumés, consciente qu'un travail ne peut être transmis sans en connaître exactement la charge.
Des valeurs humaines et professionnelles marquent notre service: le respect mutuel, indispensable pour toute collaboration constructive. Il vise tant le respect des compétences que celui des personnes concernées. S'ajoutent l'honnêteté, la franchise: la valorisation, l'épanouissement personnel, la communication, le travail d'équipe, le networking, etc. Enfin, la lutte contre l'individualisme, stérile et dommageable pour une équipe. La formation permanente, le partage des connaissances acquises, l'éveil des potentialités «cachées» sont les moteurs qui ont permis d'imposer le meilleur niveau de compétence tant individuel que collectif.

J'ai été suivie par des diététiciens remarquables, dynamiques et performants et secondée par des secrétaires d'une efficacité hors pair.
Membre de l'Union Professionnelle des diplômés en Diététique de Langue Française (UPDLF), de la Société Belge de Nutrition Clinique (SBNC) et de la Société Francophone Nutrition Clinique et Métabolique (SFNEP), des opportunités de formation se présentent, j'y participe activement en assistant à de nombreux séminaires et congrès.

Persuadée que l'enseignement de la Diététique Thérapeutique doit combiner à la fois la littérature scientifique et la réalité du terrain, des démarches auprès des autorités me confient ce cours à l'Institut Arthur Haulot (2000-2014). S'ajoute la présidence de jury (travaux de fin d'études et des examens de synthèse des élèves de 3e année). Exigence et rigueur sont forcément requises, les étudiants s'en souviendront sans peine.

En 2007- 2008, la situation financière de l'hôpital se dégrade. La proposition de réduire l'effectif diététique me touche, me révolte, me paraît injuste: nous sommes tous très actifs, répondons aux demandes et aucune tâche n'est superflue. Des interminables réflexions à la recherche de pistes d'économies matérielles possibles aboutissent à un plan accepté du bout des doigts par les auditeurs avec l'obligation impérative de résultats. Nos forces se mobilisent pour exécuter tous les points de ce plan audacieux. Nous réussissons. C'est une grande victoire pour mon équipe, et pour moi!

Puis en Juin 2014, à 65 ans, soit 44 ans après le début de ma carrière, mon contrat avec l'hôpital se termine. Je passe la main, non sans émotion…

QUELLES SONT LES QUALITÉS REQUISES POUR UN DIÉTÉTICIEN SELON VOUS?

Voici les mots-clefs que je mettrai en avant: image de marque du service et de la profession, formation, repas du patient, place du diététicien auprès du malade, respect réciproque des compétences, collaboration avec l'ensemble du personnel de l'institution, les partenaires extérieurs scientifiques, politiques, et neutralité avec les industries et les commerciaux.

ACTUELLEMENT, QUELLES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES EXERCEZ-VOUS?

Le moteur tourne au ralenti (quoique!), l'enthousiasme reste et se réoriente:

- Collaboration active à la mise en place d'une Alliance Belge dans le cadre du projet ONCA «*Optimal Nutritional Care for All*» en relation avec l'organisation internationale *The European Nutrition for Health Alliance* (ENHA).

- Titulaire du cours de Nutrition et Diététique à la Haute Ecole Libre de Bruxelles, Ilya Prigogine (au département des soins infirmiers). J'en profite pour insister sur l'importance du repas du malade et de la prise en charge nutritionnelle pluridisciplinaire.

- Préparation pour l'UPDLF d'un cours de la formation continue «Spécialisation en diététique du sujet âgé».

- «Experte» à une des missions du Conseil Supérieur de la Santé (CSS).

… Sans oublier de profiter pleinement des bons moments que m'offrent ma vie de «pensionnée», mes proches et mes 4 petits-enfants.

Profil rédigé par Suzie Vereecken