



Profil de diététicien

Le comité de rédaction de l'Actu-Diéta

L'équipe de l'Actu-Diéta | 28/08/2023

PROFIL DU COMITÉ DE RÉDACTION DE L'Actu-Diéta

Article rédigé par les membres du comité de rédaction de l'Actu-Diéta

Table des matières

1. [Laurie Berger](#)
2. [Elodie De Jode](#)
3. [Catherine Hans](#)
4. [Sara Kahack](#)

Avant de vous présenter l'équipe en détail, voyons d'abord les raisons qui les ont poussées à rejoindre le comité de rédaction de l'Actu-Diéta :



Laurie Berger

Diététicienne

Tout récemment (c'est d'ailleurs ma première participation à l'Actu 😊), j'ai vu passer l'annonce dans les brèves de l'UP et je me suis laissé tenter. L'envie de rejoindre une nouvelle équipe (dynamique

!), de rencontrer d'autres diététicien(ne)s, tout en apportant ma contribution à une cause qui me tient à cœur : le partage d'actualités en nutrition auprès des professionnels de la santé que nous sommes.



Elodie De Jode

Diététicienne

Depuis 2022, j'ai eu la chance de rejoindre l'équipe de l'Actu-Diéta . Une opportunité de participer à l'information des diététiciens en Belgique et de suivre de près les nouvelles études scientifiques en matière de nutrition.



Catherine Hans

Diététicienne

J'avais envie de rendre service au sein de l'UPDLF et c'est une tâche qui me convient au niveau de l'horaire et de l'investissement demandé.

Sara Kahack

Diététicienne

J'ai rejoint l'équipe d'Actu-Dieta dans le but de me former, de rencontrer des personnes aux profils divers, d'apprendre sur des sujets peu connus.





Laurie Berger

Diététicienne agréée, Laurie Berger nous présente un aperçu de son travail quotidien.



En quelques mots, quel est votre parcours professionnel ?

Après mes études de diététique à l'Institut Paul Lambin (IPL) en 2009, j'ai souhaité me lancer dans la spécialisation en diététique du sport à la Haute Ecole de la Province de Liège (HEPL), avant de suivre la formation en nutrithérapie et nutrition humaine au controversé Cerden.

Ma première expérience professionnelle en centre de rééquilibrage alimentaire promouvant les compléments alimentaires, fut assez brève. En 2011, parallèlement à une activité de consultation en salle de fitness, je décroche un mi-temps à l'hôpital de Bouge où j'exerce toujours.

Actuellement, quelles activités professionnelles exercez-vous ?

Diététicienne à temps plein à la Clinique Saint-Luc de Bouge, avec comme principales attributions : l'onco-hématologie (ambulatoire et hospitalière), la médecine interne, la pneumologie et les soins intensifs (mais rien n'est figé 😊) ; que nous nous partageons avec deux autres collègues.

Concrètement, en quoi consistent ces activités ?

Il s'agit surtout de dépistage et prise en charge de la dénutrition (adaptations des repas en adéquation avec la pathologie, conseils spécifiques aux effets secondaires des traitements, maintien du plaisir de manger, etc.). Nous avons la chance de travailler en équipe pluridisciplinaire et de participer aux staffs des différents étages que nous avons en charge.

Sans oublier qu'une partie du temps est consacrée au travail en cuisine de collectivité (vérification des chaînes de portionnement, révision des menus servis aux patients, etc.). Il n'est pas non plus rare que nous encadrions des étudiants.

Ces différentes activités et/ou ces différentes expériences sont-elles complémentaires ?

Le point commun et la finalité entre toutes ces activités est l'intérêt du patient, qui est au centre de nos préoccupations.



Quels sont les atouts et les inconvénients de votre travail ?

La richesse et la diversité du travail en équipe et des disciplines, la collaboration avec tous les acteurs qui gravitent, de près ou de loin, autour du patient. Il n'y a pas deux journées les mêmes et on en apprend tous les jours.

Pour le côté plus sombre, le manque de moyens/considération envers le secteur des soins de santé qui impacte inmanquablement leur qualité, et la lourdeur de certaines procédures qui peut freiner l'esprit d'initiative et la créativité.

Quelles sont les qualités requises selon vous ?

Esprit d'équipe, autonomie, rigueur, empathie, capacité d'adaptation et de remise en question de ses pratiques.



Elodie De Jode

Diététicienne agréée, maître en sciences de la santé publique précisément en éducation thérapeutique du patient, attestation en nutrition du sportif à l'Université Catholique de Louvain, Elodie De Jode nous présente un aperçu de son travail quotidien.

En quelques mots, quel est votre parcours professionnel ?

Après mon bachelier en diététique à la Haute Ecole de la Province de Liège, j'ai entrepris le master en sciences de la santé publique à l'Université Catholique de Louvain (UCL). Dans le cadre de ce cursus, j'ai eu l'opportunité de me former en éducation thérapeutique du patient et en entretien motivationnel. J'ai découvert une approche unique pour accompagner les patients de sorte à favoriser leur empowerment et leur permettre d'être acteur de leur santé. Mon mémoire s'est porté sur les liens evidence-based entre les troubles de l'attention avec ou sans hyperactivité et l'alimentation chez les enfants. Cet ouvrage a fait l'objet d'une mise à jour par l'université en 2018.

Dans une optique de formation continue, j'ai suivi les modules en nutrition du sportif en faculté de la motricité l'UCL de Louvain-la-Neuve et en entretien motivationnel à Paris.

Actuellement, quelles activités professionnelles exercez-vous ?

Parallèlement à mon cursus, j'ai travaillé en maison de repos et de soins à Terhulpen (ACIS), dans une structure hospitalière à Bruxelles (CUSL) et au Centre d'Education du patient à Namur.

Soucieuse d'accompagner le patient le mieux possible, je me suis lancée indépendante complémentaire dès mon diplôme en diététique en poche. J'ai commencé à domicile et aujourd'hui, j'exerce dans trois cabinets différents. Le public de ces trois cabinets sont distincts : l'un orienté maladies cardiovasculaires, obésité et les autres en santé mentale. Cette double approche a enrichi considérablement ma pratique professionnelle. Prochainement, j'ouvrirai mon cabinet à domicile.

En plus de cela, je travaille pour le CESI (One) en région namuroise et liégeoise où je propose des conseils nutritionnels aux employés d'entreprise. Grâce à cette fonction, j'ai l'opportunité de mettre en place des projets en entreprise sur l'alimentation.

Concrètement, en quoi consistent ces activités ?

J'accompagne le patient en individuel et/ou lors d'activités collectives. Le jeu fait partie intégrante du parcours diététique. La particularité de cette démarche est de permettre au patient de comprendre le pourquoi du comment et de mettre du sens pour changer durablement ses habitudes alimentaires sans culpabilité et frustration.

Mon objectif professionnel est de permettre au patient de retrouver une alimentation qui est juste, adaptée et suffisante pour sa santé. Le bilan diététique permet de déconstruire certaines croyances alimentaires et de contrer les idées reçues.

Bien que les patients s'intéressent à l'alimentation, je leur propose un accompagnement global psycho-socio professionnel qui intègre : la reprise d'une activité physique en douceur, favoriser un sommeil de qualité, tendre vers une hydratation suffisante, apprendre des techniques de relaxation et améliorer son estime de soi.

Ces différentes activités et/ou ces différentes expériences sont-elles complémentaires ?

Toutes ces activités tendent vers une relation saine avec l'alimentation.

Quels sont les atouts et les inconvénients de votre travail ?

L'atout principal de mon travail est la diversité des actions menées en diététique et la diversité du public que j'accompagne.

Je dirais qu'aujourd'hui, l'inconvénient premier est l'accessibilité à la non-information ou la désinformation. En effet, en matière de nutrition, les patients entendent tout et leur contraire sur internet et s'y perdent facilement au détriment de leur santé.

Quelles sont les qualités requises selon vous ?

Sans passion ni organisation, j'envisage difficilement cette activité professionnelle.



Catherine Hans

Diététicienne agréée, Catherine Hans nous présente un aperçu de son travail quotidien.



En quelques mots, quel est votre parcours professionnel ?

Une fois ma licence en Education à la Santé en poche, j'ai fait quelques remplacements en secteurs hospitaliers et de la collectivité avant de trouver un emploi plus fixe dans la vente et l'encadrement de régimes hyperprotéinés. Mais ce job ne correspondait pas à « mon idéal » du métier de diététicien. Heureusement, j'ai eu l'opportunité de bifurquer vers l'enseignement, métier que j'exerce encore à l'heure actuelle.

Actuellement, quelles activités professionnelles exercez-vous ?

Je suis principalement enseignante en Haute Ecole. Mon statut d'indépendante complémentaire me permet de donner d'autres formations, de participer à des projets divers et variés.

Concrètement, en quoi consistent ces activités ?

Je donne des cours liés à la diététique générale, aux technologies alimentaires et à la cuisine de collectivité. J'accompagne également certains étudiants en TFE et en stage.

Ces différentes activités et/ou ces différentes expériences sont-elles complémentaires ?

J'adore mon travail notamment grâce à une équipe pédagogique très dynamique. J'ai la chance d'avoir des cours dans les 3 années du bachelier en diététique, ce qui me permet de suivre l'évolution des étudiants, ce qui est souvent très gratifiant.

Quels sont les atouts et les inconvénients de votre travail ?

Parmi les principaux atouts, je mettrais en avant les nombreux contacts humains et la possibilité de pouvoir gérer une partie de mon travail depuis mon domicile avec une grande souplesse d'horaire.

Par contre, j'apprécie beaucoup moins les lourdeurs administratives.

Quelles sont les qualités requises selon vous ?

Au-delà de l'aspect purement pédagogique, il faut trouver le juste milieu entre empathie et rigueur. Et il faut aimer communiquer et savoir s'organiser efficacement.



Sara Kahack

Diététicienne agréée, Sara Kahack nous présente un aperçu de son travail quotidien.

En quelques mots, quel est votre parcours professionnel ?

Diplômée en tant que diététicienne en 2015, j'ai entamé une spécialisation interdisciplinaire en gériatrie et psychogériatrie réalisée à la Haute École de la Province de Liège (HEPL) et j'ai été diplômée un an plus tard.

Dès ma sortie d'école, j'ai travaillé en collectivité au sein du CHU de Liège, site des Bruyères pendant 3 ans.

Actuellement, quelles activités professionnelles exercez-vous ?

Actuellement, salariée au sein du groupe hospitalier CHC à Liège, et indépendante complémentaire dans le cadre de consultations au sein d'une polyclinique, de prise en charge nutritionnelle au sein de résidences pour personnes handicapées (moteur et physique) ainsi que « déléguée » DIETEO pour la province de Liège.

Concrètement, en quoi consistent ces activités ?

Au sein du milieu hospitalier, je travaille en pluridisciplinarité dans le service de Gériatrie, je consulte dans le cadre de la convention diabétique en collaboration avec l'infirmière de convention diabétique et l'endocrinologue, ainsi qu'en multidisciplinarité avec l'équipe de prise en charge dans le cadre des chirurgies bariatriques.

Dans le cadre d'indépendante, je réalise des prises en charges diététiques individuelles diverses. Au sein des résidences, je travaille en parallèle avec la logopède, l'infirmière en chef et le chef de cuisine afin de lutter contre la dénutrition.

Ces différentes activités et/ou ces différentes expériences sont-elles complémentaires ?

Je suis encore au début de ma carrière professionnelle mais j'ai hâte de découvrir de nouveaux horizons, de nouveaux thèmes.

Actuellement, je suis épanouie dans mon travail, ces divers domaines me permettent de « ne pas m'ennuyer » !

Quels sont les atouts et les inconvénients de votre travail ?

Étant salariée dans un groupe hospitalier, le manque de flexibilité des horaires peut être un frein dans la vie quotidienne.

L'atout principal est la diversité des populations que je rencontre au fil des jours.

Quelles sont les qualités requises selon vous ?

L'organisation et un bon agenda ;-).