

**Zeitschrift:** La Croix-Rouge suisse

**Herausgeber:** La Croix-Rouge suisse

**Band:** 92 (1983)

**Heft:** 4

**Artikel:** La diététicienne : au service des malades et de la santé publique

**Autor:** E.T.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-683185>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# La diététicienne: au service des malades et de la santé publique

Depuis le mois de décembre 1982, la formation de diététicienne fait partie des professions soignantes reconnues par la Croix-Rouge suisse. En 1977 déjà, la Conférence des directeurs cantonaux des affaires sanitaires avait chargé la Croix-Rouge suisse de réglementer, surveiller et encourager cette formation professionnelle. Après une formation de trois ans, les diététiciennes ont pour tâche d'établir, en collaboration avec les médecins, le programme alimentaire convenant aux patients, de déterminer les menus individuels, de superviser la préparation des repas et de renseigner et conseiller les malades et leur entourage quant à leur manière de se nourrir correctement. En Suisse, on dénombre à ce jour quelque 300 diététiciennes.

La profession de diététicienne est en principe ouverte tant aux femmes qu'aux hommes mais comme elle n'est actuellement exercée que par des femmes, nous n'utiliserons que la désignation féminine du terme.

## *L'évolution*

Si la diététique est une science relativement jeune, l'étude de l'influence de l'alimentation sur le bien-être général est très ancienne. La «diata», soit l'étude de l'art de vivre et de se nourrir sainement, a été introduite pour la première fois de façon systématique pour le traitement des malades à l'école de médecine de Cos, du temps d'Hippocrate. Dans notre pays, les rudiments d'une étude scientifique de l'alimentation remontent aux années vingt de notre siècle (découverte des vitamines). En 1930, quatre infirmières reçoivent une formation de trois mois dans ce domaine. En 1931, l'Hôpital cantonal de Zurich organise une formation de deux ans pour les

diététiciennes. Après la Seconde Guerre mondiale, l'étude de la diététique prenant de plus en plus d'importance et exigeant toujours plus de personnel bien préparé, la formation fut étendue à six semestres.

## *Signification actuelle du terme*

Dans le sens étroit du terme, «diète» signifie alimentation pour malade mais le sens originel, tel qu'il apparaît dans la traduction littérale du grec, signifie «façon saine de vivre et de se nourrir». Depuis que l'on a découvert que certains éléments nutritifs étaient à l'origine de maladies telles que des troubles de circulation, la goutte, le diabète, la carie, on essaie d'aborder ces maladies par le biais de l'alimentation comme élément de traitement d'une part, et à titre préventif d'autre part. Une tâche également importante consiste à établir avec les médecins les menus diététiques pour les malades de l'hôpital, de coordonner les différents menus adaptés à chaque cas et d'en

surveiller la préparation dans la cuisine de l'hôpital.

### **Le rôle de l'alimentation dans la prévention**

Depuis la Seconde Guerre mondiale, beaucoup de découvertes ont été faites et continuent de l'être dans le domaine de la diététique. Nous savons aujourd'hui qu'une grande partie de la population se nourrit mal et qu'il y a donc beaucoup de travail pour la diététicienne. En premier lieu, il s'agit de parvenir à une étroite coopération avec les théoriciens et les scientifiques, mais il importe avant tout de trouver les moyens de faire parvenir ces connaissances dans toutes les couches de la population. Si nous voulons obtenir une amélioration dans ce domaine, il ne faut pas se contenter de montrer du doigt les erreurs (dans le monde occidental, la suralimentation est l'un des facteurs de maladie les plus importants), mais partir du point de vue que manger fait partie des choses les plus agréables de la vie. Nous pouvons par exemple mettre en évidence le fait que certaines substances, dommageables pour la santé, peuvent être remplacées par d'autres: le sucre par des édulcorants, des produits riches en graisse par des produits non gras. D'une façon générale, la population devrait apprendre à manger de manière raisonnable, en évitant l'uniformité et les excès et en revenant à une façon plus simple de se nourrir (éviter par exemple d'organiser absolument une «grande bouffe» à l'occasion d'une fête). Les habitudes alimentaires sont d'ailleurs tenaces et difficiles à modifier, car elles prennent racine dans la plus tendre enfance. Elles reposent sur des traditions qui se perpétuent de génération en génération, bien que les conditions de vie aient changé.

L'intérêt que prennent les gens à se nourrir sainement n'a fait que croître ces derniers temps. Malheureusement, les consommateurs sont souvent induits en erreur par un grand nombre de conseils contradictoires que l'on trouve dans les revues et dans les livres.

Au lieu de conseiller aux lecteurs de choisir des aliments «normaux», sains, équilibrés dans leur composition et de s'en tenir à une juste mesure, on tend

à insister sur le sensationnel, surtout s'il s'agit de méthodes d'amaigrissement. On monte en épingle les «cures» les plus spectaculaires et beaucoup de gens crédules tombent dans le panneau. La diététicienne, dont les connaissances lui permettent de tenir compte tant des points de vue psychologique, culturel qu'économique et qui connaît le côté théorique et pratique des problèmes, apporte dans ce domaine une précieuse contribution.

### **Coopération avec les médecins**

Les médecins n'attachent malheureusement pas assez d'importance à la diététique. Elle n'occupe qu'une place infime dans leur formation et les médecins n'ont ni le temps ni les connaissances qui leur permettent de discuter à fond avec un malade, que celui-ci sorte de l'hôpital ou vienne le voir dans son cabinet, d'un certain régime diététique ou d'un changement complet de régime alimentaire. Il indique les lignes directrices et donne des recommandations générales, mais c'est la diététicienne qui les transpose sur le plan concret et aide le malade à résoudre ses problèmes d'ordre pratique: coordination des menus, achats, façon de cuisiner... Ces indications précises sont souvent indispensables pour que le malade puisse vraiment suivre le régime que le médecin lui a prescrit ou changer ses habitudes alimentaires qui le rendaient malade.

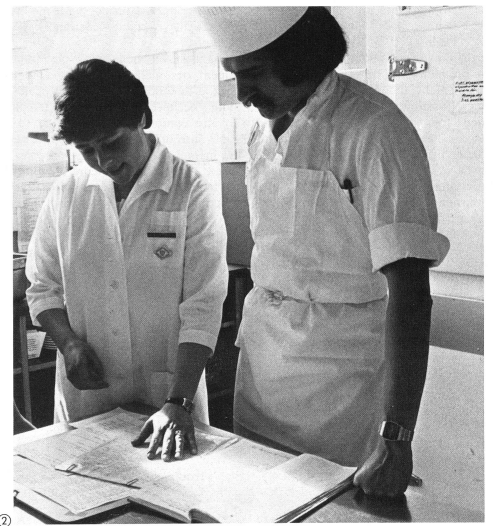
### **La formation de diététicienne**

En Suisse, cette formation s'acquiert dans trois écoles: à Zurich, Genève et Berne. Depuis 1977, la réglementation, la surveillance et l'encouragement de cette formation professionnelle ont été confiés à la Croix-Rouge suisse qui, sur mandat de la conférence des directeurs cantonaux des affaires sanitaires et sur proposition de sa commission de formation professionnelle, a mis en vigueur le 13 décembre 1982 les prescriptions et directives concernant la formation des diététiciennes.

Selon ces prescriptions, l'âge d'admission est fixé à 18 ans révolus. Les conditions d'entrée sont les suivantes: – avoir terminé ses dix ans de scolarité en ayant suivi le programme de biologie, physique et chimie – avoir de bonnes connaissances



① Un médecin dispense un cours d'anatomie à de futures diététiciennes.



②

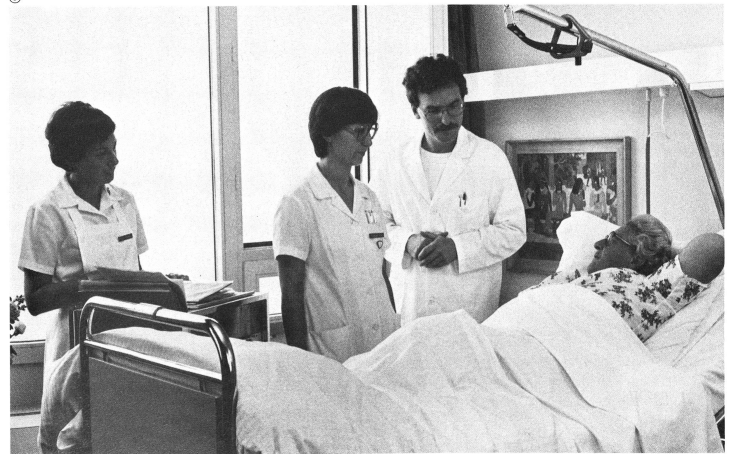
② Collaboration de la diététicienne avec le cuisinier de l'hôpital.

③ Le médecin, la diététicienne et l'infirmière établissent ensemble le régime alimentaire d'un malade.

Photos M. Hofer

③

d'une deuxième langue – avoir suivi un stage de trois mois comme aide-infirmière – avoir les qualités physiques, intellectuelles et caractérielles qui conviennent. Les écoles se chargent des examens d'admission. La formation de trois ans est très variée et exige beaucoup des élèves. Elle comprend un enseignement en diététique, biochimie, microbiologie, bactériologie, physiologie, pathophysiologie, anatomie, pédiatrie, psychologie, médecine sociale et préventive, nutrition, organisation. Des cours d'orientation sont également donnés dans les domaines de l'assurance so-



ciale, de la santé publique et du service sanitaire coordonné.

A l'école de l'Hôpital de l'Île par exemple, les élèves reçoivent, durant le premier semestre et à côté de l'enseignement théorique, un enseignement pratique en cuisine diététique deux fois par semaine. Du deuxième au sixième semestre, elles travaillent dans différents hôpitaux de Berne, mais également à Bâle, Fribourg et Lausanne et reviennent à l'école une journée par semaine. Avant le diplôme de fin d'études, elles reviennent toutes à Berne pour suivre un cours final de révision qui dure quatre semaines.

### **Les domaines d'activité de la diététicienne**

A l'hôpital, où se déroule la majeure partie de son activité, le travail de la diététicienne consiste à définir avec les médecins les thérapies sur le plan diététique, à faire les calculs nécessaires et à coordonner les menus de régime. Malgré les restrictions imposées, les menus de régime doivent être aussi savoureux et variés que possible, ce qui pose un problème complexe, compliqué encore par les allergies personnelles et les goûts du malade. La diététicienne discute avec les malades

des prescriptions fournies par le médecin et leur explique les objectifs à atteindre.

Quelquefois, le médecin envoie directement des malades de son cabinet chez la diététicienne. Elle doit également s'occuper de la cuisine, de temps à autre composer ses menus de régime, introduire une nouvelle recette et même, dans certaines circonstances, préparer elle-même un repas de malade qui doit être dosé avec exactitude et cuisiné avec soin. Elle doit veiller à ce que les malades observent bien les prescriptions diététiques et que celles-ci leur soient convenablement administrées.

Comme la médecine préventive prend de plus en plus d'importance, la diététicienne trouve de plus en plus à s'employer dans les services de santé publique. Les communes de Lausanne, Zurich et Berne ont organisé des services d'information en diététique où chacun peut venir se renseigner. La diététicienne donne également des cours publics, tient des conférences et écrit des articles. A l'avenir, la place de la diététicienne sera certainement de plus en plus aux côtés des infirmières de la santé publique et des infirmières de soins à domicile, afin de les aider dans leur tâche

en intervenant directement auprès des familles par des conseils pratiques concernant l'alimentation des malades et la façon de bien se nourrir pour se maintenir en bonne santé. E.T.

### **Les professions reconnues par la Croix-Rouge suisse**

*Sur la base d'une convention conclue avec les cantons compétents pour ce qui concerne les affaires sanitaires, la Croix-Rouge suisse réglemente, contrôle et encourage la formation des professions suivantes: infirmières diplômées en soins généraux, en hygiène maternelle et en pédiatrie, en soins psychiatriques, infirmières-assistantes CC CRS (avec certificat de capacité de la CRS), laborantines médicales, sages-femmes, infirmières de la santé publique et diététiciennes. Les directives concernant la formation des physiothérapeutes et des assistantes techniques en radiologie médicale sont en préparation. Jusqu'ici, la Croix-Rouge suisse a reconnu 127 écoles formant du personnel soignant, médico-technique et médico-thérapeutique qui délivrent annuellement plus de 3200 diplômes et certificats qui sont contresignés et enregistrés par la Croix-Rouge suisse.*

