

Nutrition et diététique: la science à plein régime

De multiples domaines professionnels sont accessibles après le bachelor of science en nutrition et diététique, unique en Suisse romande.

Eliane Schneider

Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue (OFPC) Genève

«Le bachelor of science en nutrition et diététique est un diplôme à haute employabilité. Le défi est de le faire et reconnaître», lance Pasqualina Riggillo, maître d'enseignement et responsable de filière à la Haute École de santé (HES), à Genève.

Cette formation est unique en Suisse romande. Elle vise à former des experts de la santé en nutrition et en diététique. Elle est dispensée en petits effectifs: seuls une quarantaine d'étudiants sont en effet admis chaque année dans cette filière. Elle dure trois ans et se suit à plein-temps. Avec un enseignement tant théorique que pratique, via de nom-

breux stages en Suisse ou à l'étranger.

Pasqualina Riggillo précise: «Les diététiciennes (les filles sont plus nombreuses à choisir cette voie) contribuent au maintien ou à la réhabilitation de l'état de santé, de la qualité de vie et du bien-être de personnes en bonne santé ou malades.»

Tout de suite en emploi

Plusieurs secteurs du marché de l'emploi s'ouvrent à ces professionnelles: le milieu des soins (comme les hôpitaux) ou à domicile, mais aussi dans l'industrie alimentaire, la restauration ou les entreprises pharmaceutiques. Elles peuvent aussi exercer dans la prévention et la promotion de la santé publique (*lire le texte ci-contre*), par exemple auprès d'enfants, dans les médias, dans le conseil aux consommateurs et dans l'enseignement et la recherche. Sans oublier que la diététicienne peut pratiquer en indépendante.

Selon la responsable de filière, au-delà des compétences sociales et pédagogiques, les candidates doivent manifester un intérêt marqué pour la nutrition et l'alimentation, pour les sciences biomédicales, humaines et sociales. Avec une employabilité maximale, elles peuvent ensuite directement intégrer le monde du travail ou poursuivre leurs études par un master et un doctorat ou une spécialisation professionnelle en fonction de leurs affinités.

Mara Bozzini et Céline Besson ont déjà un CFC d'assistante en soins et santé communautaire (ASSC) et une maturité professionnelle en poche lorsqu'elles entreprennent ce bachelor. «Je suis rapidement entrée dans la vie professionnelle. Après quelques années de pratique, j'ai souhaité progresser en restant dans le domaine de la santé, tout en m'éloignant des soins à la personne. L'alimentation fait sujet et me passionne. Selon les pathologies, je suis à même de fournir des explications scientifiques. Par exemple, pour les diabétiques, l'éducation thérapeutique devient primordiale, et gratifiante pour les patients: de leur ingestion de glucides dépendra leur injection d'insuline», éclaire Mara.

Pour Céline, cette première étape professionnelle (CFC et maturité professionnelle) lui a permis de dépasser ce qu'elle considérait comme des limites et l'a poussée à continuer les études. «Ce bachelor concilie ma passion de la cuisine et mon goût pour les sciences. J'ai compris, au fil des stages, que le lien direct avec les patients m'importe, spécialement lorsqu'ils sont suivis sur plusieurs années en ambulatoire pour une maladie chronique, comme l'obésité ou le diabète. On peut constater le résultat du comportement alimentaire sur la durée!»

Plus d'infos

www.orientation.ch
et www.hesge.ch/heds



Mara Bozzini (à gauche) et Céline Besson expérimentent l'Espace Conseil et Nutrition, une antenne santé animée par les étudiants et les enseignants du bachelor nutrition et diététique. LAURENT GUIRAUD

Fourchette verte

● Le label Fourchette verte s'affiche en 1993 déjà à Genève. Il a essaimé depuis dans toute la Suisse. Il permet aux enfants (restaurants scolaires, crèches), aux jeunes (cafétérias) et aux employés (restaurants d'entreprises) de bénéficier de repas équilibrés et durables. Tania Lehmann est diététicienne et coordinatrice. Elle assure: «Nous proposons également des formations aux professionnels des établissements labellisés, qui entourent notre clientèle, sur l'alimentation au sens large. Car ils participent à la promotion de la santé et communiquent sur une alimentation adéquate. Par exemple, pour les enfants,

le personnel encadrant devrait savoir pourquoi et en quelles proportions les produits sont proposés dans l'assiette... verte.» Pour Tania Lehmann, le bachelor en nutrition et diététique (*lire ci-contre*) représente une base professionnelle indispensable: «Les nombreux domaines d'études recourent d'ailleurs parfaitement notre travail sur le terrain et les étudiants acquièrent déjà une expérience professionnelle substantielle par les stages.» Ce sont des critères forts pour l'employeur.

ESC

Plus d'infos

www.fourchetteverte.ch

Assiette planétaire

«Le changement climatique et la surexploitation des ressources menacent l'humanité, selon les experts. Les professionnels de la santé ont un rôle à jouer dans la transformation des pratiques face à ces enjeux, assure Séverine Vuilleumier, professeure à La Source HES, à Lausanne, et responsable de la formation en santé environnementale. En élargissant leur horizon par l'étude de la biosphère, la santé humaine et les systèmes de santé, ils pourront proposer de nouvelles pratiques durables, propices à la santé et à l'environnement.» But: constituer, selon «The Lancet», une «assiette planétaire» permettant de nourrir sainement et dans les limites de la planète.

Infos www.ecolelasource.ch. **ESC**