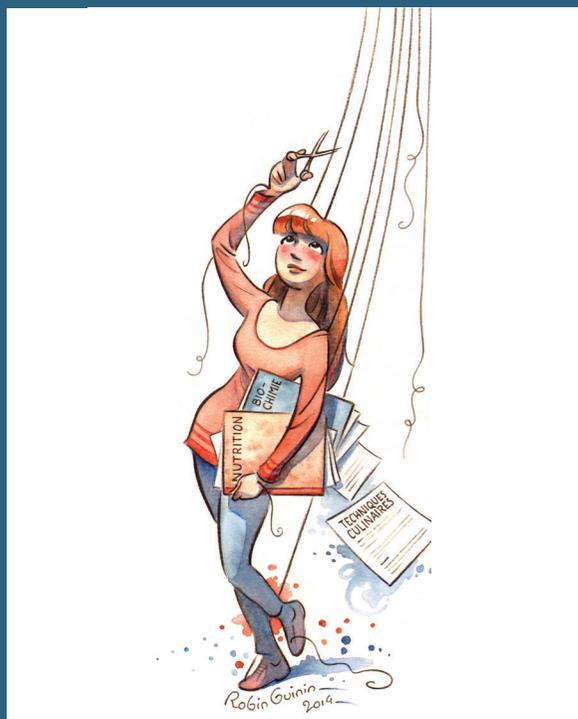


Paul Scheffer

Questions contemporaines

FORMATION DES DIÉTÉTICIENS ET ESPRIT CRITIQUE

Comment favoriser l'indépendance professionnelle
et une pratique réflexive du métier ?



Questions contemporaines

L'Harmattan

Formation des diététiciens et esprit critique

Questions contemporaines

Collection dirigée par B. Péquignot, D. Rolland
et Jean-Paul Chagnollaud

Chômage, exclusion, globalisation... Jamais les « questions contemporaines » n'ont été aussi nombreuses et aussi complexes à appréhender. Le pari de la collection « Questions contemporaines » est d'offrir un espace de réflexion et de débat à tous ceux, chercheurs, militants ou praticiens, qui osent penser autrement, exprimer des idées neuves et ouvrir de nouvelles pistes à la réflexion collective.

Dernières parutions

Nicolas BOURGOIN, *La république contre les libertés, Le virage autoritaire de la gauche libérale (1995-2014)*, 2015.

Antonio FURONE, *Les crises de Santé publique, entre incompétence et compromissions*, 2014.

Frank GUYON, *France, la République est ton avenir*, 2014.

Guy PENAUD, *Pour en finir avec l'affaire Robert Boulin*, 2014.

Alain COGNARD, *Misère de la démocratie. Pour une réingénierie de la politique*, 2014.

Jean-Paul BAQUIAST, *Ce monde qui vient. Sciences, matérialisme et posthumanisme, au XXI^e siècle*, 2014.

Nadia BOUKLI, *L'échec scolaire des enfants de migrants, Pour une éducation interculturelle*, 2014.

Nicole PÉRUISSET-FACHE, *Pouvoirs, impostures. Du mensonge à l'encontre des peuples*, 2014.

André DONZEL, *Le nouvel esprit de Marseille*, 2014.

Félicien BOREL, *Renaître, ou disparaître*, 2014.

Alain RENAUD, *Lyon, un destin pour une autre France*, 2014.

Blaise HENRION, *Eurocopter savait, La vérité sur un crash mortel*, 2014.

André PRONE, *La fin du capital. Pour une société d'émancipation humaine*, 2014.

Philippe QUÊME, *Finance et éthique. Le prix de la vertu...*, 2014.

Maurice BERTRAND, *Machiavel ou l'Illusion réaliste*, 2014.

Paul Scheffer

Formation des diététiciens et esprit critique

*Comment favoriser l'indépendance professionnelle
et une pratique réflexive du métier ?*

L'Harmattan

Du même auteur

Scheffer Paul (dir.) (2015), *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire et chimique – Quelles formations critiques ?*, L'Harmattan.

© L'HARMATTAN, 2015

5-7, rue de l'École-Polytechnique, 75005 Paris

<http://www.harmattan.fr>
diffusion.harmattan@wanadoo.fr
harmattan1@wanadoo.fr

ISBN : 978-2-343-05697-5

EAN : 9782343056975

*Ce livre est dédié
aux futurs diététiciennes et diététiciens,
et à leurs enseignants*

Remerciements

Je tiens à remercier les étudiants, les enseignants et la chef de travaux du BTS Diététique qui ont accepté de me livrer leurs opinions lors des entretiens réalisés ensemble. Je remercie également les éditeurs et journaux qui m'ont autorisé à reproduire certains passages cités, Virginie Masdoua pour sa préface stimulante, Dominique Richez pour sa relecture très attentive du manuscrit, et Robin Guinin, pour l'illustration originale de la couverture. Un aperçu des œuvres de ce dessinateur porteur de belles valeurs est consultable à partir du lien suivant : <http://lerobinoscope.canalblog.com/>

Sommaire

| | |
|---------------|----|
| Préface | 15 |
|---------------|----|

| | |
|--------------------|----|
| Introduction | 21 |
|--------------------|----|

Chapitre 1

Obstacles a la formation d'un esprit critique

| | |
|----------------------------------|----|
| au cours du bts dietetique | 33 |
|----------------------------------|----|

| | |
|--|----|
| 1. Le facteur temps | 36 |
| 2. Le contenu des cours | 38 |
| 3. Intervention de Matin Céréales..... | 42 |
| 4. Le salon Diétécom | 47 |
| 5. Incident lors d'un stage de restauration collective | 48 |
| 6. Proposition de faire venir Thierry Souccar au lycée | 49 |
| 7. Les étudiants..... | 51 |
| 8. Le problème des sources « autorisées » pour forger l'esprit critique | 53 |

Chapitre 2

Ce qui est deja realise en matiere d'esprit critique

| | |
|----------------------------------|----|
| dans la formation actuelle | 57 |
|----------------------------------|----|

| | |
|--|----|
| 1. L'influence mutuelle | 59 |
| 2. Accueil de la critique..... | 60 |
| 3. Les enseignants..... | 62 |
| 4. Les diététiciens et la formation tout au long de la vie | 66 |

Chapitre 3

Suggestions pour renforcer

l'esprit critique au sein de la formation.....71

| | |
|---|-----|
| 1. La position de l'AFDN..... | 73 |
| 2. Matin Céréales et salon Diétécom | 79 |
| 3. Matériel utilisable..... | 81 |
| 4. Contributions d'intervenants extérieurs | 84 |
| 5. Pédagogie des cours | 93 |
| 6. Le mémoire de fin d'étude | 100 |
| 7. Quelle formation critique après le BTS ? | 104 |

| | |
|-----------------|-----|
| Conclusion..... | 123 |
|-----------------|-----|

| | |
|---------------------|-----|
| Bibliographie | 127 |
|---------------------|-----|

L'émancipation est bien plutôt dans ce mouvement difficile par lequel le sujet s'approprie des objets culturels qui lui permettent de penser le monde autrement que comme un ensemble de situations insaisissables ; elle est aussi dans tout ce que cette appropriation autorise, dans le fait qu'elle rende le sujet auteur de sa propre intelligence, capable de l'exercer en dehors des dispositifs et de la présence de son éducateur, capable de s'arracher à la dépendance de ses maîtres et aux facilités de la reproduction mimétique¹.

Philippe Meirieu

¹Philippe Meirieu, *Le Choix d'éduquer* (1991), éd. ESF, coll. Pédagogies, 1991, p. 131

Préface

Il est toujours louable de faire un point sur le développement de l'esprit critique chez l'être humain, à chaque fois que l'occasion se présente.

Cette médiatisation est rare, et d'autant plus, quand nous parlons de la formation des professionnels paramédicaux.

Les récentes crises alimentaires, comme le cheval dans les lasagnes ou la polémique sur l'étiquetage nutritionnel, ne semblent pas avoir eu de répercussions concernant la formation des professionnels de santé. Il y aurait pourtant matière à réflexion, en effet ces derniers transmettent des précautions à prendre sur nos choix alimentaires, ou des recommandations sur nos manières d'acheter, cuisiner, consommer nos aliments.

Ainsi, au contraire, plus le temps passe et plus s'installe l'impression que la pensée critique, cette idée de douter de la véracité d'une information et de remettre en question les catégories convenues, semble davantage s'obscurcir que s'éclairer chez les étudiants en diététique, et les diététiciens eux-mêmes.

La responsabilité à qui ? Au ministère de la santé ? A celui de l'éducation nationale ? Aux professionnels diététiciens ? A la crise économique qui fait naître des salariés dociles manipulables, avec comme préalable des étudiants façonnés à cette image ?

Les diététiciens ont un pouvoir d'influence, à l'identique d'autres professionnels de santé, sur des personnes touchées par une maladie, plus vulnérables, mais également en tant que conseillers éclairés sur les questions concernant l'alimentation dite bénéfique pour la santé.

Il est certain qu'ils peuvent nourrir le public et les débats de croyances ou d'idées rationnelles sur notre alimentation, encore faut-il qu'ils apprennent à séparer le bon grain de l'ivraie dans toutes leurs sources d'informations.

Paul Scheffer nous présente tout d'abord le contexte de sa réflexion, partant de son expérience vécue. Il raconte son histoire à la manière de Candide découvrant un nouveau monde, avec ses étonnements. Il esquisse petit à petit un portrait d'une école qui forme des diététiciens en France, un univers de connaissance où les données sont concentrées.

Cependant, ce qui le surprend, c'est que les savoir-être sur le développement de la formation continue, l'éthique, la déontologie, la sociologie, l'anthropologie, la philosophie sont saupoudrées dans la formation initiale des diététiciens.

De plus, il apparaît difficile et chronophage de présenter l'ensemble des données nutritionnelles fournies essentiellement par les industriels et en même temps d'exercer les esprits à refuser ces compositions qui sont incomplètes.

C'est ce qui transparaît dans l'avis des enseignants qu'il rencontre. Ces tables de composition dépendent en effet de notre capacité d'analyse des composants nutritionnels. Sans compter tout ce que nous ignorons et qui n'apparaît pas dans ces tableaux, comme les nanoparticules issues des procédés technologiques, et présentes dans nos différents aliments que nous incorporons depuis quelque temps.

En suivant Paul Scheffer, nous assistons à des communications proposées aux étudiants et aux professionnels diététiciens, réalisées par l'industrie agroalimentaire. Et sachons-le, lors des journées professionnelles organisées par l'Association des Diététiciens de Langue Française, des laboratoires pharmaceutiques participent financièrement à l'organisation de ces réunions de manière régulière, en réservant un stand ou en offrant le prix de la formation aux diététiciens se rendant à ces journées. Des symposia, en annexe

de ces grandes réunions classiques de formation continue des diététiciens en France sont une autre source de subventions nécessaires et vitales, pour la poursuite des activités de l'association. Elles sont néanmoins problématiques car elles posent la question des conflits d'intérêts, et du coup de l'indépendance et de la qualité des informations transmises lors de ces symposia, surtout que des diététiciens connus et reconnus y servent de caution scientifique où ils sont rémunérés par l'industriel. Quelle liberté d'expression prennent les diététiciens dans ces postures professionnelles ? Quelle liberté intellectuelle ? Il est vrai que les débouchés hospitaliers s'étant raréfiés depuis les années 1990, l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique ont représenté une voie de sortie possible, mais est-ce vraiment l'avenir de la profession qui est à souhaiter ?

Malgré ce contexte, la formation du futur diététicien n'est toujours pas réformée depuis 1997 pour le BTS et il existe deux cursus indépendants. Par conséquent : comment actualiser ce parcours pédagogique pour les diététiciens de demain ? Quels souhaits Paul Scheffer formule-t-il dans son ouvrage ?

Il insiste sur la nécessité de la réflexion des jeunes diplômés quant à leur obligation de formation continue et également leur entraînement à l'esprit critique, à argumenter et à questionner les idées qui font autorité et peuvent s'imposer à eux sans réflexion.

Il plaide aussi pour un détachement vis-à-vis des intérêts économiques de la part des professionnels de santé, dont la visée intentionnelle devait rester avant tout d'œuvrer pour le soin à autrui, ce qui suppose que cela soit fait en toute indépendance.

Bien sûr, il est nécessaire de prendre en compte les contraintes matérielles et les besoins de financement de leur vie professionnelle, mais il s'agit de ne pas nier l'existence de l'influence puissante du monde économique qui nous environne et les concerne. S'il est aujourd'hui connu que la formation continue des diététiciens est souvent soutenue financièrement

par les laboratoires pharmaceutiques et agroalimentaires, il en va de même pour la formation initiale sans qu'il en soit souvent question.

Les industriels tissent subtilement les relations qui les intéressent avec les professionnels de santé à travers des services rendus de documentation, réalisés au travers de différents organismes : centres d'informations, de recherche ou observatoires qui revêtent l'apparence de la rigueur scientifique, mais où se forme bien souvent en réalité une matière grise cherchant ensuite à leur communiquer des messages qui ne sont pas neutres. Ces stratégies sont développées depuis les années 1980 où mon expérience d'étudiante en diététique réalisée dans la même école que Paul Scheffer, est conforme à ce récit.

Ce dernier l'exprime d'une belle manière, en aiguisant sa plume et en versant son encre. Il expose et développe sa critique sur le choix des écoles de diététique de faire la part belle aux industriels exposant la souveraineté de leurs savoirs nutritionnels et l'utilité de leurs produits directement en classe, et entraînant un émerveillement et une subordination des jeunes, futurs diététiciens, à leurs communications.

Alors ce constat nous amène à définir ce qui est en jeu. Cette formation est marquée par des rituels de transmission d'informations validées par des écoles dont les professeurs sont les gardiens. Mais qui sont les éducateurs ? Qui éduque ? Et que transmettent-ils quand les thèmes de la formation ne sont pas actualisés depuis 1997, et lorsque les écoles privées se ruent sur la formation des diététiciens qui est en vogue... Vous pouvez ainsi être diplômé d'une licence de nutrition, dans le meilleur des cas, ou être un jeune diplômé ayant obtenu son BTS de diététique l'année précédente, et devenir un enseignant en BTS diététique dans le privé. Qui contrôle ? Les erreurs d'informations, de transmissions, alors, peuvent se multiplier en cascade, par photocopies, par excès de vitesse lors de la préparation de cours.

Dans les années 80 il existait en France environ 10 écoles préparant au BTS diététique et quelques DUT et aujourd'hui plus de 64 écoles vous y forment et 10 DUT...Mais où sont les débouchés de ces diplômés ? Dans le réseau commercial des industriels ?

De plus, concernant l'examen pour valider votre BTS de diététique, le jeu des coefficients peut vous le faire obtenir même si vous avez de médiocres résultats dans une matière comme la connaissance nutritionnelle des aliments. Il suffit alors de compenser par une note élevée en biologie. En résumé, vous pouvez très bien connaître la physiologie du corps et obtenir votre diplôme même si vos connaissances sur les aliments restent très faibles. Comment alors exercer un art de la diététique sensible et sérieux dans ces conditions

Dans ces conditions, comment ne pas exercer un esprit critique sur cette formation paramédicale aujourd'hui ? Paul Scheffer a raison de poser cette question et il a mis du cœur à essayer d'y apporter sa réponse. Il nous propose des clefs pour repenser cette éducation à la diététique dans notre monde contemporain.

Se souciant de cette transmission d'informations auprès d'étudiants, il va puiser des idées notamment dans les apports des sciences humaines, sciences de l'éducation en particulier, pour favoriser une reconnaissance véritable de cette discipline en France. Il souligne justement l'importance des Sciences Humaines et Sociales pour les sciences paramédicales, à travers l'apport de leur regard interrogeant le monde environnant et ses jeux de pouvoir, et cherchant à favoriser l'autonomie des apprenants dans leurs pratiques et leur capacité à se former par eux-mêmes. Il y pointe un intérêt primordial dans le futur cursus des diététiciens en France, suivant l'exemple de ce qui se fait de plus en plus au sein de la formation initiale des médecins. Il vise juste, car les heures sont parsemées dans le parcours pédagogique et il n'existe pas d'évaluation à l'examen final au BTS de ce type d'enseignements.

Ce livre ouvre un temps de réflexion qui permet de prendre du recul par rapport à son apprentissage et peut aider les futurs et nouveaux diététiciens dans leur quotidien. Il repose la question fondamentale des sciences de l'éducation : il montre qu'il est difficile d'éduquer tout autant que d'être éduqué, et nous invite à douter et à vérifier les informations qui nous sont transmises. Par qui le sont-elles ? Et dans quel but, quel intérêt ? La formation à l'esprit critique dans le champ de la diététique est nécessaire, mais la formation dans ce domaine, comme dans bien d'autres branches il est vrai, ne semble pas en tenir compte.

Paul Scheffer est de l'avis que les sciences comme la sociologie, la psychologie, la philosophie, mais aussi la pédagogie, peuvent fournir des acquis déjà suffisants pour favoriser l'ouverture d'esprit des diététiciens, et apporter dans leur cursus d'étude un autre regard sur le rapport de l'homme à son environnement alimentaire. Les connaissances et les pratiques pédagogiques innovantes pour favoriser leur apprentissage de manière vivante sont à portée de main, pourquoi ne pas en profiter en les mettant à contribution dans la formation en diététique ?

Et qui sait, peut-être ce regard nouveau pourra de manière réflexive créer une nouvelle vision du diététicien en France ?
Merci Paul Scheffer pour votre essai critique. C'est un océan bleu azur dans lequel j'invite les lecteurs à plonger.

Virginie Masdoua
Anthropologue et diététicienne
Chercheur associé UMR 7268 (CNRS)
Faculté de médecine de Marseille

Introduction

L'industrie agroalimentaire (ou *agro-industrie*) correspond à l'ensemble des activités industrielles qui transforment des matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits alimentaires destinés essentiellement à la consommation humaine. Huit aliments sur dix consommés actuellement sont produits de cette manière en France², où l'industrie agroalimentaire est le premier secteur d'activité en termes de chiffre d'affaires, avec environ 160 milliards d'euros, ce qui a amené une ancienne ministre de la santé à la qualifier « d'État dans l'État »³, soulignant ainsi son poids dans les décisions publiques. Le secteur de l'agroalimentaire est dominé par quelques multinationales comme Nestlé, Danone, Kraft Food, Unilever et d'autres, qui font partie de ces méga-entreprises rivalisant de pouvoir avec les plus grands États. Qu'on en juge, le chiffre d'affaires de Nestlé (105,5 milliards de dollars) représente à lui seul presque le quart du Produit Intérieur Brut français, c'est-à-dire de l'ensemble des richesses produites en France en un an⁴. Quand il s'agira d'industrie agroalimentaire dans ces pages, ce sera avant tout de ces multinationales dont il sera question.

L'influence de l'industrie agroalimentaire dans le champ de la santé fait l'objet de recherches poussées depuis de nombreuses années. L'ouvrage de la sociologue et professeur de nutrition états-unienne Marion Nestle *Food Politics* fait état de référence, depuis la revue médicale *PLoS Medicine* a consacré une série d'articles synthétiques à ce sujet⁵, rebaptisant l'industrie agroalimentaire de Big Food, comme on parle de Big

²Documentaire de Stéphane Horel, *Les alimenteurs* Editions Montparnasse 2013

³ Idem

⁴http://lexpansion.lexpress.fr/entreprises/ces-entreprises-plus-fortes-que-les-etats_1324844.html#tm2ex3xWBupzyuZx.99

⁵Plusieurs de ces articles ont été traduits et sont consultables ici : <http://www.adnc.asso.fr/-Articles-36->

Pharma pour l'industrie pharmaceutique, ou de Big Tobacco pour celle du tabac. Ces travaux ont décrit dans le détail l'étendue des leviers et des moyens financiers mis à l'œuvre par l'industrie agroalimentaire pour influencer le monde de la santé et de la diététique dans le sens de ses intérêts, qui selon le sociologue et ancien rapporteur des droits à l'alimentation de l'Organisation Mondiale des Nations-Unies Jean Ziegler peuvent se définir par la recherche du « profit maximal le plus rapidement possible et à n'importe quel coût humain »⁶. Parmi eux, on trouve la création de fondations à caractère prétendument philanthropique, du lobbying, des alliances et du partenariat avec les professionnels de santé et les sociétés savantes, le financement de la recherche et de l'éducation (à travers des programmes d'envergure comme Epoque-vif, le financement des journaux scientifiques, des congrès et des salons de la diététique, de divers matériaux pédagogiques et d'événements sportifs...), la pratique de marketing dit « commando » ayant les jeunes pour cible notamment dans le cas de l'alcool, l'usage de firmes de relations publiques et de sécurité pour façonner l'opinion et gérer les crises médiatiques, et l'usage des tribunaux vis-à-vis de chercheurs, journalistes ou autres personnes critiquant ses pratiques... L'ensemble de ces leviers exerce au final une influence considérable⁷.

On peut même se poser la question si l'industrie agroalimentaire, grâce à ses liens appuyés avec certains professionnels de la santé participant à l'élaboration des recommandations françaises en matière de nutrition, n'a pas réussi le tour de force d'instrumentaliser le Programme National Nutrition-Santé (PNNS) et les *Apports Nutritionnels Conseillés* de l'Agence française en charge de l'alimentation (ANSES), comme cela s'est déjà produit aux États-Unis⁸. Des éléments solides penchent dans ce sens pour ce qui concerne les laitages :

⁶Jean Ziegler, dans le documentaire *We feed the world*

⁷Pour plus de précision, voir Scheffer Paul, *Déjouer les stratégies d'influence de l'industrie agroalimentaire et préserver sa santé*, à paraître

⁸Marion Nestle, *Food politics*, University of California Press, Berkeley, 2007, p.51-92

Léon Guéguen, le chercheur à l'origine de la recommandation des ANC en calcium est un proche de l'industrie laitière, il siège au comité scientifique de l'institut Candia, et n'est en cela pas exempt de conflits d'intérêts⁹, ces derniers n'étant pas du tout à prendre à la légère dans le secteur de la santé d'après de nombreuses publications récentes, dont un volumineux rapport de l'*Institute of Medicine* états-unien Ceci montre l'intensité de l'impact que les firmes privées peuvent avoir sur le monde de la diététique, car les considérations émises par le PNNS et l'ANSES, sont prises en considération par l'ensemble des professionnels de santé traitant de diététique. A noter également, malgré les avancées qu'a marqué l'arrivée du PNNS, celui-ci pèse peu en termes de budget et de diffusion face aux ressources marketing et politiques de l'industrie agroalimentaire qui conduisent à pousser les consommateurs dans des directions inverses. En parallèle des recommandations de consommation du PNNS à l'égard du public, un pas supplémentaire serait de légiférer au niveau de l'offre alimentaire et de son information, en amont de l'achat des produits, comme le dernier rapport du directeur du PNNS, le professeur Serge Hercberg le suggère avec force, en soulignant l'intérêt de l'interdiction de la publicité pour certains aliments comme cela se fait dans d'autres pays, ou de certaines taxes parmi d'autres mesures¹⁰.

La situation sanitaire en France semble y encourager : ce même rapport fait plusieurs constats allant dans ce sens. 365 500 nouveaux cas de cancers en 2011, les maladies cardiovasculaires, deuxième cause de mortalité sont à l'origine de près de 180 000 décès par an (32 % des décès), 2,5 millions de personnes sont traitées pour le diabète, l'obésité concerne 17% des adultes, et que les dépenses de santé associées à ces seules maladies s'élèvent à plus de 55 milliards d'euros¹¹. Quant

⁹Thierry Souccar et Isabelle Robard, *Santé mensonges et propagande*, le seuil, 2004 p.68

¹⁰Serge Hercberg, *Propositions pour un nouvel élan de la politique nutritionnelle française de santé publique dans le cadre de la Stratégie Nationale de Santé*, 15 novembre 2013

¹¹ Idem p.8

au lien entre ces maladies et l'alimentation, un article tiré de la revue médicale de renom *PLoS Medicine* précisait en 2012 :

« Il existe une recherche extensive faisant le lien entre taux de consommation de produits peu recommandables pour la santé et l'obésité, le diabète, et la survenue de maladies chroniques »¹².

L'espérance de vie diminue dans certaines régions du monde, notamment aux États-Unis¹³. Cela n'empêche pourtant pas que, paradoxalement, l'établissement du lien entre alimentation et prévention des problèmes de santé semble diminuer parallèlement pour les Français, passant de 22% à 15% entre 2007 et 2011 selon une enquête réalisée par le ministère de l'Agriculture¹⁴, et ce même si les jeunes générations consomment de moins en moins de produits frais et de plus en plus de produits transformés, fait associé selon Pascale Hebel à une diminution du nombre de plats et des temps de préparation, à une irrégularité des horaires de repas et à une augmentation des plateaux-repas qui font écho aux modifications de mode de vie tournées vers le gain de temps, de praticité et de commodité¹⁵.

Dans ce contexte, il semblerait important que les futurs diététiciennes et diététiciens soient informés de ces stratégies d'influence dont leurs futurs publics et eux-mêmes, sont la cible, afin qu'ils puissent s'en prémunir et assurer les meilleurs conseils pour la santé des personnes qu'ils accompagneront dans

¹²Stuckler D., McKee M., Brahim S., Basu S., « Manufacturing Epidemics : The Role of Global Producers in Increased Consumption of Unhealthy Commodities Including Processed Foods, Alcohol, and Tobacco », *PloS Medicine*, Juin 2012, Vol. 9, Issue 6, p.6

¹³Documentaire de Stéphane Horel *Les alimenteurs*

¹⁴http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PANORAMA-IAA-2012-web-1_cle83c65d.pdf p.32

¹⁵ Pascale Hebel, Fanette Recours, « Effets d'âge et de génération : transformation du modèle alimentaire », *Cahiers de Nutrition et Diététique*, 2007, <http://www.emconsulte.com/article/131084/article/effets-d-age-et-de-generation%C2%A0-transformation-du-m>

l'exercice de leur métier. Partant de ce constat, ce livre, qui repose sur une observation participante d'un an et demi réalisée au sein d'un lycée public enseignant le Brevet de Technicien Supérieur (BTS) de diététique, cherche à étudier ce qui s'oppose à la formation d'un esprit critique dans le cursus actuel des diététiciens visant en premier lieu à prémunir les futurs professionnels de santé, et les personnes qui les consulteront, des stratégies d'influence de l'industrie agroalimentaire. Cet ouvrage souhaite également partager des suggestions qui pourraient être intégrées pour que cet esprit critique puisse davantage être présent et transmis au sein de la formation des diététiciens. Ces pages font ainsi état d'une certaine préoccupation, que l'on pourrait formuler à la manière des professeurs émérites Éric Plaisance et Gérard Vergnaud :

« Des auteurs divers cherchent à restituer les faits éducatifs dans leur double ancrage : celui des actions localisées impliquant des individus et des groupes qui attribuent un sens à des situations ; celui des institutions qui définissent des ensembles structurels reliés à un arrière-fond sociohistorique sur lesquels les acteurs n'ont pas une prise immédiate et directe. »¹⁶

Ce travail m'a été inspiré au départ par la lecture du livre du journaliste François Ruffin. Ce dernier a réalisé sa formation dans l'une des plus prestigieuses écoles de journalisme à Paris, et dans son livre, *Les petits soldats du journalisme*¹⁷, il revient sur les deux années passées au sein de son école et sur les méthodes de formation qui pourraient selon lui expliquer les travers de la profession tels qu'il les constate. Je souhaiterais proposer ici une analyse similaire, appliquée au domaine de la diététique et inspirée par les études que j'ai pu suivre dans le domaine, dans un des meilleurs lycées préparant au BTS diététique, en souhaitant m'inscrire dans une démarche similaire selon laquelle :

¹⁶ Eric Plaisance, Gérard Vergnaud, *Les sciences de l'éducation*, La découverte, 2001, p.111

¹⁷ François Ruffin, *Les petits soldats du journalisme*, Les arènes, 2003

« Le chercheur n'est pas le "décideur". Il est toutefois en mesure, sur des points précis et en fonction des conditions précises de la recherche effectuée, de fournir des éléments assurés de réflexion sur des questions controversées ou qui suscitent des prises de position idéologiques. »¹⁸

Plaisance et Vergnaud précisent à ce sujet que :

« Le problème essentiel est bien celui du rôle de la recherche dans la formation des personnels de l'éducation pour qu'ils puissent porter un autre regard sur leurs pratiques, sur leur position professionnelle et, bien entendu, sur les personnes en formation, élèves, étudiants, ou stagiaires. La recherche est alors un outil fondamental de prise de conscience qui est en même temps prise de distance réflexive. »¹⁹

Ce livre est basé sur une partie du mémoire de master recherche en sciences de l'éducation que j'ai soutenu en 2010. Elle a été largement refondue et mise à jour, afin que les professionnels et étudiants en diététique puissent développer un regard réflexif plus averti sur leur formation et le champ de pratique dans lequel ils évoluent ou évolueront, ce dernier les mettant forcément en prise avec l'influence de l'industrie agroalimentaire présente dans pratiquement tous les domaines qui les concernent : recherche, publication, expertise, vulgarisation des connaissances, formation initiale et continue... Je souhaiterais que les éléments de réflexion et les suggestions qu'ils portent puissent être pris en compte dans les discussions relatives à la refonte de la formation des diététiciens pour nourrir le prochain cursus actuellement en chantier. Des éléments peuvent aussi à mon sens concerner les médecins nutritionnistes, mais ceux-ci reçoivent une formation différente. L'esprit critique et les différentes ressources susceptibles de l'encourager dont il est question pourraient bien sûr profiter au grand public plus largement.

¹⁸ Eric Plaisance, Gérard Vergnaud, *Les sciences de l'éducation, La découverte*, 2001, p.113

¹⁹ Idem

Comment définir l'esprit critique ? Le 10 mars 2007, le journal *Le Monde* publiait un article intitulé « la pensée critique en médecine, une nécessité » par Christian Funck-Brentano, Michel Rosenheim, tous les deux professeurs de médecine à la faculté de médecine Pierre et Marie Curie et Serge Uzan, doyen de la faculté de médecine Pierre et Marie Curie, Paris VI. Voici un extrait de cet article :

« La pratique de la médecine requiert des qualités multiples dont l'intelligence n'est pas la moindre, mais les études médicales ne développent pas l'intelligence critique. La tyrannie des programmes, les nécessités d'une formation à finalité opérationnelle et le volume insensé des connaissances à acquérir dans un laps de temps finalement court, malgré la longue durée des études médicales, contraignent les enseignants à cibler l'apprentissage et la gestion de connaissances et de compétences plutôt que la réflexion critique sur ces notions. Cette réflexion est supposée venir plus tard, notamment dans le cadre de la formation continue mais elle est, en pratique, peu enseignée. C'est donc bien durant les études médicales qu'il faut initier les futurs praticiens à l'art de la critique. (...) »

La critique de l'information médicale, socle de l'amélioration des pratiques, est nécessaire aux médecins pour ne pas se laisser submerger par les messages issus du marketing. Les professionnels de l'information sont passés maîtres dans l'art du détournement des résultats des études sur lesquelles se fondent nos pratiques et nos décisions. Seul un apprentissage personnel permettra aux professionnels de santé de prendre la vraie mesure des résultats des articles. »²⁰

²⁰Christian Funck-Brentano, Michel Rosenheim, Serge Uzan, « la pensée critique en médecine, une nécessité », *Le Monde*, 10 mars 2007, http://www.lemonde.fr/idees/article/2007/03/09/la-pensee-critique-en-medecine-une-necessite-par-christian-funck-brentano-michel-rosenheim-et-serge-uzan_881154_3232.html

Ces passages de l'article ciblent bien à mon sens les finalités de l'esprit critique tel qu'on peut l'appréhender pour une matière comme la diététique :

- Préparer les futurs diététiciens aux différents rapports de force qui seront en présence dans leur environnement social à venir, et en particulier savoir déjouer les instrumentalisation du marketing actuel de l'industrie agroalimentaire, et identifier les logiques des différents acteurs du monde de la nutrition.
- Une plus grande autonomie du diététicien pour appréhender les informations qui lui sont proposées et pour gérer sa formation continue tout au long de la vie, ce qui implique il me semble un plus grand relativisme dans les cours pour mettre l'accent sur l'aspect évolutif de la nutrition. Ceci amène, comme le dit Jacques Ardoino,

« à revisiter et à ré-interroger, sous divers angles, des « allant-de-soi », des « lieux communs », trop facilement acceptés par ailleurs. Ce sont, alors, des confrontations de valeurs, de « vision de monde », de philosophies et d'idéologies qui ont lieu d'être. Même quand elle affirme des préoccupations principalement écologiques ou éthiques, cette démarche critique est toujours politique, au sens même du politique, c'est-à-dire de la citoyenneté. »²¹

- Cet esprit critique devrait permettre une plus grande autonomie relative de la profession, au sens que l'entend Bourdieu, c'est-à-dire une perméabilité moindre face aux divers champs qui cherchent à l'influencer à son dépens et pour des intérêts qui lui sont

²¹Jacques Ardoino, « Editorial de l'intention critique » in Analyses & pratiques de formation n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002, p.7

étrangers. On retrouve ici le concept de *conscientisation* de Paulo Freire :

« L'éducation ne peut être pensée indépendamment du pouvoir qui la constitue, ni détachée de la réalité concrète dans laquelle elle s'inscrit. »²²

Comme il en a été fait mention, l'industrie agroalimentaire pèse de son poids pour favoriser la vente de ses produits sur toute la chaîne de production des idées : de la recherche en nutrition, jusqu'au marketing intense et subtil à l'adresse de toute la population, professionnels de santé compris, en passant par la publication dans des journaux scientifiques et de vulgarisation, les politiciens et les agences de régulation par le biais du lobbying et des liens d'intérêts, la cooptation des professionnels de santé, le financement des sociétés savantes et d'événements scientifiques, et la liste n'est pas exhaustive...

Alors que la question de la pensée critique se pose en ces termes pour la médecine, qu'en est-il pour les diététiciens au cours de leur formation ? Le Brevet de Technicien Supérieur (BTS) de Diététique s'obtient soit à travers un cursus suivi dans un lycée technique ou un institut privé, soit à l'université au sein d'un IUT de génie biologique option diététique. J'ai participé en tant qu'élève à la formation du BTS dans un lycée public pendant un an et demi sur les deux ans que dure la formation, suite à quoi je n'ai pas pu poursuivre ce travail pour des raisons médicales. Le lycée public constitue l'une des meilleures formations dans le domaine, avec environ 80% de réussite à l'examen pour le lycée où nous étions, ce qui s'explique par la gratuité de la formation et le nombre élevé de dossiers pour le peu de places admises au sein des établissements, soit environ 900 dossiers pour 70 places dans notre lycée.

²² Nicole Blondeau, Annie Couédel, « Une pédagogie critique à l'université » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002, p.30

Le référentiel fixé par l'arrêté du 9 septembre 1997 encadrant la formation ne prévoit pas de dispositif spécifique pour enseigner un esprit critique visant les objectifs que nous avons cités plus haut. Il tendrait plutôt au contraire à favoriser l'intégration éventuelle des diététiciens au sein de l'industrie agroalimentaire, en mettant en avant différentes compétences à acquérir, comme « concevoir et réaliser un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation... dans un but commercial ou à des fins préventives » (capacité 1_5_1) ou bien comme « participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires » (capacité 1_7_2). Ceci est compréhensible dans la mesure où il existe 20% de chômage parmi les diététiciens en France²³, soit le double de la moyenne nationale, et que plus de 10% d'entre eux font le choix de travailler aujourd'hui pour l'industrie agroalimentaire qui semble de plus en plus encline à embaucher des diététiciens. La raison première à cela à mon sens est que ces derniers lui apportent une caution santé, alors qu'elle est souvent malmenée notamment dans les médias sur ce créneau-là, ceci participant de sa stratégie de cooptation des professionnels de santé que j'ai détaillée ailleurs²⁴. Une ancienne étudiante de ma promotion de BTS, devenue diététicienne, a trouvé ainsi son premier travail chez Coca-Cola.

Le nouveau référentiel des compétences du diététicien écrit par les membres de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes en mars 2004 précise lui dans son point 9 que les diététiciens doivent développer la compétence d'avoir un esprit critique, sans donner plus de précision. Comme le dit le docteur en sciences de l'éducation Jacques Ardoino :

« Tout (ou presque) se voulant désormais critique, la pensée "a-critique" prolifère d'autant plus à son aise. »²⁵

²³http://www.afdn.org/fileadmin/pdf/efad_benchmark_fr.pdf, p.57

²⁴Scheffer Paul, *Déjouer les stratégies d'influence de l'industrie agroalimentaire et préserver sa santé*, à paraître

²⁵Jacques Ardoino, « Editorial, de l'intention critique » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002, p.5

Pour définir plus précisément ce que pourrait-être cet esprit critique, on pourrait avoir recours à des travaux rigoureux faisant le point sur les enjeux de la réflexivité et des pédagogies actives au sein des formations des professions de santé avec l'ouvrage coordonné par les médecins et chercheurs Parent et Jouquan notamment. Mais cette jonction ne semble pas avoir été faite pour le moment. Au contraire même, certaines publications antérieures allaient plutôt dans le sens inverse à mon sens. En effet, pour les auteurs de *Diététiciens aujourd'hui* :

« Le diététicien du fait de sa formation exerce pleinement son esprit critique dans une vraie démarche scientifique »²⁶

Cela ne me semble pas être le cas si l'on prend comme finalités de l'esprit critique celles qui ont été données plus haut, d'autant plus que ces auteurs précisent que le diététicien :

« dispose de nombreux outils pour véhiculer l'information. Il peut utiliser des supports écrits : documents tels que des plaquettes, des brochures, des dossiers... (...) d'autres moyens : des jeux et matériels éducatifs spécifiques. »²⁷

Ceci est d'autant plus questionnable quand on sait que ces outils de communication sont souvent édités par l'industrie et souvent critiquables dans leur contenu²⁸. De plus ces auteurs voient tout à fait le diététicien travailler au sein des entreprises pharmaceutiques ou de l'industrie agroalimentaire attaché au service commercial, marketing, communication développement ou au service consommation, ce qui pourrait poser justement problème au diététicien qui veut préserver sa mission de santé publique et son éthique professionnelle. Mais ce ne semble pas être la priorité des auteurs qui paraissent plus axés sur les

²⁶M-C Puissant, M-F Six, Michelle Cabanel, Corinne Garrault, Michèle Maître, *Diététiciens aujourd'hui*, Maloigne, 1996, p.112

²⁷Idem p.113

²⁸Nestle Marion, *Food politics* (2nd édition), University of California Press, Berkeley, 2007, p.111-136

perspectives professionnelles que le secteur peut offrir aux diététiciens dans la mesure où celui-ci « devrait se développer », qu'il est « riche en potentialités » et que le diététicien :

*« fait bénéficier l'entreprise de son aptitude à informer et à communiquer dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation. Et ses propos sont d'autant plus crédibles que le diététicien est généralement reconnu par le grand public comme un professionnel de la nutrition, proche du vécu alimentaire quotidien du consommateur. »*²⁹

Ces auteurs, diététiciens eux-mêmes, mettent surtout en avant les qualités des diététiciens, et cela peut se comprendre dans un contexte où les diététiciens sont peu reconnus et valorisés institutionnellement dans le système de santé français, au niveau de leur consultation libérale non-remboursée par exemple, ou de la durée de leurs études. Pour ma part, je vais cependant montrer en quoi la formation actuelle ne prépare pas ou peu à l'acquisition d'un esprit critique tel que je l'ai défini par ses étudiants par l'intermédiaire de l'observation participante d'une classe du BTS de Diététique dans le lycée public au sein duquel j'ai étudié et des entretiens de type compréhensif³⁰ que j'y ai réalisés avec des étudiants, enseignants responsables de formation et diététiciens.

²⁹M-C Puissant, M-F Six, Michelle Cabanel, Corinne Garrault, Michèle Maître, *Diététiciens aujourd'hui*, Maloigne, 1996, p.121

³⁰Kaufmann Jean-Claude, *l'entretien compréhensif* (2nd édition), Armand Colin, Paris, 2007.

CHAPITRE 1

OBSTACLES A LA FORMATION D'UN ESPRIT CRITIQUE AU COURS DU BTS DIETETIQUE

Il existe différents obstacles parfois inhérents à la formation, qui jugulent l'expression de ce que pourrait être la formation d'un esprit critique au sein du cursus, notamment le fait que cette faculté n'est que peu encouragée lors des études qui précèdent l'entrée dans le BTS, mais cela me semble d'autant plus important que cette formation encourage l'esprit critique de ses étudiants vu que cela n'a justement pas été effectivement le cas précédemment, afin qu'ils puissent en disposer dans l'exercice futur de leur métier. Ces observations ne veulent dévaloriser ni le BTS Diététique, (la formation à l'indépendance est tout aussi lacunaire dans d'autres cursus encore plus prestigieux comme pour les médecins³¹ ou les ingénieurs par exemple), surtout quand il se déroule en lycée public, qui reste une formation sérieuse préparant de manière efficace les futurs diététiciens à leur métier sur de très nombreux points, ni le travail des enseignants qui font de leur mieux, en tous cas ceux que j'ai pu connaître, pour préparer les étudiants à l'obtention de l'examen réputé comme l'un des BTS les plus difficiles, elles souhaitent pointer des éléments qui pourraient être l'objet d'améliorations constructives, comme tout espace d'enseignement en est susceptible. Il me semble important de préciser ceci dans la mesure où il n'est pas rare que des analyses critiques soient rejetées par les acteurs concernés car vécues comme des jugements, des agressions ou des remises en cause personnelles, en tous cas comme blessantes, et il est compréhensible qu'il peut être douloureux de remettre en question, même partiellement, des pratiques adoptées depuis longtemps. Je souhaiterais du coup désamorcer autant que possible cette possibilité de réception de ce travail, en essayant d'apporter un regard à la fois critique et constructif qui ne se veut pas jugeant ou surplombant, mais susceptible d'apporter des outils source de progrès en identifiant des angles morts et en

³¹Pour la médecine : « Indépendance de la formation et formation à l'indépendance »

<http://www.formindep.org/Independance-de-la-formation-et.html>

Pour les ingénieurs : «Quelle visée d'émancipation pour les formations en sciences humaines et sociales des ingénieurs ? »

http://esup.espe-bretagne.fr/colloque_cread_2012/paper_submission/Roby.pdf

suggérant des possibilités pour contourner les manières de faire qui s'avèrent problématiques et qui conditionnent plus ou moins la plupart d'entre nous malgré tout. Cette démarche essaye ainsi de faire écho à ce souhait de Pierre Bourdieu :

« Si le sociologue a un rôle, ce serait plutôt de donner des armes que de donner des leçons. (...) Il faut se situer constamment entre deux rôles : d'une part celui de rabat-joie et, d'autre part, celui de complice de l'utopie. »³²

Je souhaite ainsi apporter ma contribution en faisant en sorte que les questions qui suivent, proposées par le sociologue Bernard Lahire soient posées, et je l'espère, discutées par les diététiciens et enseignants qui pourraient de la sorte se les approprier de manière personnelle :

« Comment est-il possible d'ignorer ce que l'on fait et ce que l'on sait? Comment peut-on méconnaître les savoirs que l'on maîtrise pourtant très bien en pratique, en acte? Comment peut-on être « inculte » par rapport à sa propre culture incorporée? A travers les réponses données à de telles questions, c'est toute une théorie de l'action, de la réflexivité, de la connaissance et de la pratique qui se joue. »³³

1. Le facteur temps

Comme c'est le cas pour la médecine citée dans l'article des doyens Funk-Brentano et Rosenheim cités plus haut, le problème du temps imparti pour les études du BTS apparaît comme central pour les acteurs de la formation, en revenant très souvent dans les entretiens. La formation se déroule en France en 2 ans alors que dans les autres pays européens il s'agit de 3 voire de 4 années. Le volume des connaissances n'a fait qu'augmenter avec le temps alors que la formation n'a pas évolué dans son volume horaire, ce qui donne des programmes

³²Pierre Bourdieu, *Questions de sociologie*, les Editions de Minuit, Paris, 2002, p.95

³³Bernard Lahire, *L'esprit sociologique*, La Découverte, Paris, 2007, p.141

surchargés et des professeurs devant parfois distribuer des photocopiés pour rattraper le temps perdu. Voilà ce que répond une élève à la question « Est-ce que pour toi ce rythme peut aller à l'encontre de ce recul critique ? » :

« Oui je pense, la formation actuelle est en deux ans, c'est quand même quand tu vois tout ce qu'il y a à savoir en connaissance des aliments, je me dis qu'il va y avoir encore tout ce qui est régime, pathologie et tout ça, c'est pas du bourrage de crâne mais pas loin quand même, c'est toute une formation à assimiler en deux ans, pendant qu'on étudie ça, tu n'as pas forcément le temps de te poser 36 000 questions là-dessus, en même temps c'est ça, faut caser tout ça dans les deux ans, si on avait plus de temps on aurait plus de temps pour assimiler nos cours et plus de temps pour se poser des questions. »

Une enseignante dit quant à elle qu'on « gave les élèves comme des oies ». Néanmoins la formation devrait bientôt passer à trois ans selon les vœux de la profession qui milite depuis longtemps pour cela et des différents rapports touchant à la formation, comme ceux écrits par le professeur Michel Krempf³⁴ ou le professeur Ambroise Martin³⁵. Cela ne résoudrait cependant pas la question de la place attribuée à l'esprit critique car les étudiants de médecine ont bien plus de temps que ceux en diététique et ne profitent pas non plus d'un enseignement spécifique comme l'article des doyens cité ci-dessus le souligne. On peut aussi s'en apercevoir en lisant le rapport de l'IGAS (Inspection générale des affaires sociales, un organisme public qui opère des inspections et des rapports de référence sur différents aspects de la société) sur l'information des médecins généralistes sur le médicament, où il apparaît selon le Formindep que :

« les médecins généralistes sont pour la plupart dans l'incapacité de trier le bon grain de l'ivraie, c'est-à-dire de

³⁴http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/actions311_2.pdf

³⁵http://www.santesports.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_A_Martin_formation_nutrition.pdf

faire la part des choses entre une information fiable et scientifique, et la promotion publicitaire. Nous redisons que cette capacité à trier l'information est une véritable compétence professionnelle que les médecins n'ont pas acquise et ne maîtrisent pas pour la plupart, du fait entre autres d'une formation médicale initiale et continue sous la coupe des firmes pharmaceutiques. »³⁶

Au-delà du temps de la formation, il s'agit de savoir s'il peut exister une réelle motivation pour enseigner l'esprit critique aux étudiants.

2. Le contenu des cours

Comme souligné précédemment, le référentiel des compétences de la formation actuelle ne prévoit pas de dispositif pour encadrer la formation d'un esprit critique tel que nous l'avons défini au sein de la formation. Du coup celui-ci reste absent de la formation dans son ensemble, ce qui n'encourage pas à ce qu'il puisse s'apprendre par la suite. Il semble se produire ce que décrit Jacques Ardoino :

« L'une des finalités essentielles de l'éducation réside, en effet, dans l'ambition explicite de contribuer à provoquer au niveau de l'apprenant (...) l'élaboration, la maturation et le développement, l'éclosion, d'un esprit critique suffisamment autonome (...). Mais en fonction des idéaux démocratiques et des contraintes économiques de gestion, l'éducation devient un système. Il est organisé, institutionnalisé, et se vide peu à peu de tout élan critique. »³⁷

On retrouve également ce que développent les professeurs en sciences de l'éducation Jean-Louis Le Grand et Hélène Bezille :

³⁶http://www.formindep.org/Le-rapport-de-l-IGAS-sur-l-var_recherche=igas

³⁷ Jacques Ardoino, « Editorial de l'intention critique » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002, p.11

« Dans les sciences en général [la fonction critique] est une fonction nécessaire. Celle-ci se construit dans un cadre qui accorde la plus grande importance à l'examen attentif et à la discussion des présupposés de la recherche, à la réfutation et au débat sur ce qui est pertinent et ne l'est pas. Pourtant force est de constater que beaucoup d'organisations éducatives ou sociales ont du mal à accepter ce pouvoir de la critique qui viendrait mettre à mal leur fonctionnement. Or ce qui rend possible une culture de la pensée critique, c'est aussi une certaine capacité des institutions à intégrer cette dimension critique. Cette intégration se heurte à un modèle dominant de l'éducation qui s'inscrit dans une visée utilitariste et adaptative. Comment obtenir le diplôme ? Comment ajuster la formation aux besoins du marché ? Comment acquérir des savoirs pour en tirer bénéfice et investissement dans une conception bancaire de l'éducation ? »³⁸

La critique semble difficile à incorporer à des cours rigides dont le contenu sera sanctionné par l'examen final du BTS. On note l'exemple de cette étudiante qui a lu des choses différentes du cours sur le lait :

« les profs m'ont dit qu'en tant qu'élève de première année fallait pas du tout s'intéresser, enfin fallait rester dans le général et ne pas voir ça, c'était un médecin qui avait des pratiques que ne pourrait pas avoir un diététicien donc il ne fallait pas s'attarder sur ces pratiques, (...) il ne fallait pas que je m'attarde sur des articles qui pouvaient contredire ce qu'on apprendait nous parce qu'on apprend des choses c'est pour ne pas apprendre d'autres qui vont à l'encontre ».

Sous sa forme actuelle, la formation est sanctionnée par l'examen final du BTS qui valide les apprentissages des différentes matières de la formation. Cet examen est basé notamment sur les connaissances théoriques édictées par le

³⁸Jean-Louis Le Grand, Hélène Bézille, « Présentation du numéro » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002, p.13

PNNS ou par les *Apports Nutritionnels Conseillés* de l'AFSSA aujourd'hui ANSES. Il serait délicat de vouloir par exemple aborder la controverse autour des laitages tel que nous l'avons fait en première partie par rapport aux positions officielles existantes sur l'ostéoporose et aux *Apports Nutritionnels Conseillés* en calcium qui donnent une grande importance aux produits laitiers. En effet cela pourrait encourager des étudiants à être plus circonspects dans leurs réponses à l'examen du BTS et cela pourrait leur coûter des points, voire leur diplôme. C'est une des peurs que les professeurs émettent de manière tout à fait légitime selon moi quand j'ai pu parler de ce sujet avec eux. Cela pourrait également porter préjudice aux étudiants dans leur pratique professionnelle future où l'on attend des diététiciens qu'ils appliquent ce que les autorités telles que le PNNS ou l'AFSSA affichent. Les professeurs redoutaient également que de telles positions puissent faire peur aux étudiants et les déstabiliser en ne sachant plus à qui ils pouvaient faire confiance ou sur quoi ils pouvaient baser leur jugement. Il s'avère en effet que les cours ne développent jamais de positions critiques et sont toujours très consensuels, comme s'il n'y avait qu'une seule voix dans le monde de la diététique et qu'elle ne souffrait d'aucune critique. Les étudiants finissent par s'habituer à ces repères fixes et stables et à en être demandeurs, selon moi ils s'habituent même sans doute à ne pas avoir à faire de choix, seulement à suivre leurs cours. Voilà ce qu'écrivent deux diététiciens à ce sujet :

*« Pendant deux ans, on nous apprend une seule façon de voir les choses. Bien sûr, cela amène inéluctablement à une pensée uniformisée chez les nouveaux diplômés, pensée s'entretenant d'elle-même, puisque tous les diététiciens possèdent la même, telle une vérité irréfutable. Il devient ainsi compliqué de remettre en cause sa formation... »*³⁹

Il est donc possible que la formation induise ce type d'apprentissage de manière indirecte, en tant que « curriculum

³⁹ Léna Ferri, François Pot, « Quel esprit critique avec le BTS Diet ? », *Pratiques* n°56, janvier 2012, p.40

caché » : cette notion correspondant en simplifiant aux apprentissages véhiculés dans une formation ne faisant pas partie du cursus à proprement parler et qui sont intégrés par les étudiants de manière diffuse, sans que les enseignants et les étudiants en aient le plus souvent vraiment conscience⁴⁰. Il y a ainsi très peu de place pour le relativisme, et les données que l'on apprend lors de cette formation semblent figées dans le temps, immuables, sujets à aucune critique ou nuance envisageable.

De plus des cours comme ceux de biochimie ont tendance à impressionner les étudiants par les nombreuses cascades de réactions métaboliques très précises que ces derniers doivent apprendre par cœur, et à renforcer l'impression que les apprentissages s'inscrivent dans le vrai, sans remise en question possible, alors que cela peut être davantage le cas pour la biochimie, qui se rapproche plus d'une science « exacte » (le cycle de Krebs ou la néoglucogenèse resteront sans doute ce qu'ils sont, même si leur interprétation et l'intérêt qui leur est donné peuvent changer), et être fortement à nuancer pour les cours de nutrition, qui reste une science en perpétuelle évolution, où les croyances changent parfois très vite ou au contraire s'installent dans le paysage alors que les connaissances ont évolué depuis des années sur le sujet, comme le fait remarquer le journaliste scientifique Michael Pollan à propos des oméga 3 ou du regard porté sur les graisses.⁴¹

Une grande place est attribuée à l'apprentissage par cœur pour réussir les épreuves du BTS, et il y a au contraire peu d'espace pour la réflexion ou la prise de recul sur les données apprises, le contexte sociopolitique de leur futur cadre d'exercice. Il s'agit avant tout de préparer les étudiants à passer leur examen, on leur apprend en fait leur « métier d'étudiant »,

⁴⁰ Pour une approche problématisée de cette notion, cf http://www.unige.ch/fapse/SSE/teachers/perrenoud/php_main/php_1990/1990_10.html

⁴¹ <http://iut.univ-lyon1.fr/formation/par-discipline/genie-biologique-doua-/licence-professionnelle-sante-specialite-alimentation-sante-602837.kjsp>

et non leur future profession de diététicien, ce que l'on retrouve aussi dans bien d'autres formations, notamment en médecine où ce constat problématique est discuté par certains enseignants.⁴²

3. Intervention de Matin Céréales

Au cours de la première année de formation, nous avons reçu la visite au lycée de Matin Céréales, un syndicat d'entreprises comme Nestlé ou Kellogg's qui fabriquent des céréales petit-déjeuner. Une diététicienne avait fait le déplacement pour nous présenter un power point pendant les deux heures d'un cours de nutrition, et il nous avait été demandé de prendre des notes comme pour un cours classique. Deux autres personnes de Matin Céréales étaient également dans la salle sans s'être présentées, et il s'avéra, après que je leur en fis la demande, que c'était une autre diététicienne et une jeune femme détentriche d'un DESS en communication.

La présentation des céréales petit-déjeuner fut angélique, la diététicienne ne fit pas une critique à leur encontre, et pour elle, les céréales petit-déjeuner correspondaient parfaitement à une alimentation équilibrée et variée et devaient même être recommandées pour toute la population, y compris les personnes âgées.

De plus, le power point s'appuyait sur un certain nombre d'études parmi lesquelles on retrouvait souvent l'étude Fleurbaix-Laventie pourtant très complaisante vis-à-vis des sponsors qui l'avaient financée. Parmi les points que la diététicienne avancera et que certains étudiants m'ont dit avoir retenu on trouve ainsi l'idée que « les glucides ne font pas grossir et qu'au contraire ceux qui en consomment le plus sont

⁴²Lechopier Nicolas, « Les « sciences humaines » rendent-elles les soignants plus humains ? Pratiques et enjeux critiques des enseignements des humanités en faculté de médecine, et de l'éthique en particulier », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître.

souvent les plus minces et les mieux dans leur corps », ce qui rappelle étrangement les résultats trouvés par l'étude Fleurbaix ainsi décrits par Thierry Souccar et Isabelle Robard :

« L'étude Fleurbaix Laventie Ville Santé aurait montré que les enfants qui consomment le plus de glucides sont les plus minces, y compris lorsque ces glucides sont des sucres simples, ce qui est une bonne nouvelle pour le CEDUS. L'étude a aussi trouvé que les enfants qui mangent le plus de graisses présentent plus de risques d'être gros. A priori, rien de bon pour le sponsor Lesieur, qui commercialise des huiles végétales, mais les chercheurs ont tenu à préciser que seules les graisses animales 'semblent jouer un rôle.' Enfin, l'étude a montré, à la grande satisfaction des Brasseurs de France, que les hommes et les femmes qui boivent chaque jour leur chopine de bière sont plus minces que celles et ceux qui ne boivent pas. »⁴³

Pour moi il s'agissait là d'une opération marketing déguisée sous un manteau d'études dites scientifiques, présentée par une diététicienne qui donnait son crédit à l'intervention, alors que le power point n'avait pas été rédigé par elle mais par la cellule de communication de Matin Céréales dont nous avons une représentante dans la salle en la personne de cette jeune femme diplômée en DESS de communication.

Mais pour les étudiants cette intervention se passa d'une toute autre manière. Ils eurent déjà pour la plupart du mal à identifier qui était Matin Céréales, même si la diététicienne l'avait précisé rapidement au début de son intervention. Il semble que pour eux cela n'avait guère d'importance de savoir qui venait les voir et dans quels buts, comme me le confia une étudiante :

« Moi je trouve qu'à partir du moment où il y a une intervention, il faut quand même que tu mettes un peu du tien, et

⁴³Thierry Souccar et Isabelle Robard, *Santé mensonges et propagande*, le seuil, 2004 p.26

faut pas non plus dire oh lala il y a quelqu'un qui vient etc, ben il y a quelqu'un qui vient, c'est pour toi, c'est pour t'aider, c'est pour ton bien, je pars de ce principe- là ».

Pour une autre, l'intervention de Matin Céréales avait carrément droit au statut de prévention : « les Français sont assez peu informés, sont mal informés, du coup c'est bien de faire de la prévention comme Matin Céréales ». Et pour un autre étudiant, Matin Céréales n'était pas « *un organisme qui crée des produits, c'est plus un organisme qui propose de l'information sur ces produits et qui va répondre aux questions qu'on se pose sur le petit-déjeuner* », en complétant que pour lui, Matin Céréales est un organisme privé certes, mais indépendant.

Dans l'ensemble les étudiants ont trouvé l'intervention ludique et bien faite, comme cette étudiante :

« J'ai bien aimé parce que c'est vrai les céréales à part les trucs classiques que tu vois, ça m'a appris des choses dans le sens où elles ont rendu ça plus vivant (...), ça m'a donné pas mal d'informations, (...) les personnes avaient l'air assez réservé, il y en a qu'une qui parlait, mais de nous avoir fait passer les échantillons, de rendre le cours plus concret, j'avais bien aimé l'intervention, j'apprécie énormément cette intervention sur les céréales ou autre, qu'on vienne nous voir sur un sujet et qu'on nous en parle et qu'on nous apporte des informations qu'on nous donne des documents, qu'on nous dise voilà le petit-déjeuner est constitué comme ça, les céréales sont constituées comme ci, comme ça, ça vient pas directement de la boîte du supermarché et hop on prend et on mange, ça vient de tout un processus, ça a été réfléchi, ça a été pensé, pour qui pour quel groupe de population, on ne va pas donner des céréales qui ont du chocolat à des personnes de plus de 60 ans, on ne va pas donner du muesli à un petit bébé, ils ont réfléchi à adapter un produit qui semble assez courant à différents groupes de personnes. J'ai trouvé ça intéressant, rien que dans le domaine de la recherche, dans le projet que certaines personnes ont

construit pour créer cette gamme de céréales, je trouve ça très intéressant. »

Il est certain que l'intervention ayant lieu au sein du lycée, pendant le cours de nutrition, et étant présenté comme ayant valeur de cours sur les céréales petit-déjeuner, les étudiants n'avaient a priori pas à se méfier outre mesure de ce qu'on allait leur proposer, comme ce fut le cas de cette étudiante qui eut cette réaction après que je lui ai fait part de ma vision de l'intervention de Matin Céréales :

« Je trouve qu'ils devraient plus, les profs s'ils s'étaient réellement renseignés sur leur contenu, ils nous auraient dit faites attention, allez chercher des documents, on ne veut pas vous influencer, prenez-vous le temps de comparer vos documents avec ce que la dame va dire, si eux ils nous disent il y a une conférence avec Matin Céréales, le fait qu'ils viennent et qu'on nous dise pas attention il peut y avoir des contradictions, pour moi cela voulait dire que leur contenu était fondé, était légitime, c'était vraiment quelque chose de concret, alors qu'on nous aurait dit il y a des contradictions il existe des choses qui vont peut-être contredire vos informations, allez les rechercher pour avoir du recul sur tout ça, on nous prépare pas vraiment, c'est vrai que quand on nous impose une réunion comme ça pour l'instant on a pas encore les notions pour différencier le vrai du faux en fait. »

L'enseignante participa même à la distribution des plaquettes de Matin Céréales en classe, comme ci ces plaquettes étaient de l'information complémentaire sur lesquelles il n'y avait rien à redire. En tout cas le message de l'intervention a été bien reçu par les étudiants que j'ai pu interroger vu que la plupart de ces derniers en ont retenu que « *les céréales petit-déjeuner, c'était bien* ». La très large majorité des étudiants interviewés n'ont pas du tout pris cette intervention comme étant de la publicité, à la manière de cette étudiante :

« Je l'ai pas du tout vu là pour pousser à la consommation, je ne l'ai pas du tout vu, je n'étais pas du tout dans cette optique-là, non pour moi c'est vraiment de l'information, sur le petit-déjeuner, sur les différents types de céréales qu'on pouvait prendre, mais non je ne l'ai pas du tout vu comme quelqu'un qui venait nous vendre ses produits (...) je ne m'étais même pas posé la question, pour moi c'était vraiment une intervention sur les céréales petit-déjeuner oui, mais en fait elle a cité aucune marque quand elle a distribué les petites boules [d'échantillons], je me souviens avoir dit c'est comme les Nesquik et elle m'a dit non ce sont des céréales comme ceci du coup ça ne faisait vraiment pas penser à de la pub, mais à de l'information. »

Aucun retour en classe n'a été fait sur cette intervention qui représentait pourtant l'une des rares occasions où l'on aurait pu parler de l'industrie agroalimentaire et évoquer ses pratiques dignes de suspicion en matière d'information. Au contraire, elle eut la valeur de cours, et nous étions susceptibles d'être interrogés sur son contenu lors de la prochaine interrogation écrite. Quant à savoir dans quel but on avait fait venir *Matin Céréales* au sein du lycée, il nous fut répondu par la chef de travaux, qui est la responsable de la formation, qu'ils étaient tout le temps disponibles, et venaient gratuitement, cela semblait suffire à justifier leur participation au sein de la formation. J'ai pu apprendre par la suite que *Matin Céréales* intervenait dans de nombreux autres lieux de formation des diététiciens en France, notre lycée n'était donc pas une exception en la matière.

Cette intervention nous rappelle en tout point la présentation de l'agence de communication Junium-Altavia dont nous avons déjà parlé, qui précisait à l'intention de ses clients entrepreneurs : « la communication pédagogique permet à la fois une segmentation fine, une durée de prise de parole exceptionnelle (1h30 à 2h) et cela au service de messages complexes (...) les étudiants sont en situation d'écoute, d'échange, et accordent une forte crédibilité aux messages. (...) la communication pédagogique doit favoriser l'évolution des

comportements, elle crée un lien complice avec votre marque ou institution. »⁴⁴

4. Le salon Diétécom

Toujours en première année, nous sommes allés au salon Diétécom, qui a lieu dans les locaux prestigieux de la faculté de médecine à Saint-Michel à Paris. Les industriels y exposent leurs produits et leurs brochures à leur stand, souvent tenus par des diététiciens, comme c'est le cas de *Matin Céréales* que nous avons retrouvé sur place, du CERIN, de l'Observatoire du pain, ou du Centre d'Informations des Viandes (CIV), pour n'en citer que quelques-uns. Il y a également des conférences qui se tiennent dans les amphithéâtres, mais auxquelles nous n'avons pas pu participer vu que nous n'étions là que pour la matinée et qu'il nous avait été recommandé de prendre surtout les tables de composition des aliments mis à disposition sur les différents stands, ainsi que toute la « documentation » dont nous pouvions disposer.

Voici d'ailleurs ce que dit Thierry Souccar des conférences qui se tiennent dans ce genre de salon :

« Contrairement à ce que croient médecins, journalistes et surtout grand public, ces grandes messes médicales, [comme Diétécom, le Medec ou les Entretiens de Bichat] sont d'abord des affaires lucratives, dans lesquelles la majorité des conférences et ateliers sont sponsorisés ou parrainés. Coût pour un industriel laitier d'une conférence sur l'intérêt du calcium : 20 000 à 50 000 euros selon la manifestation, plus 2 à 3 000 euros pour le médecin intervenant. "Ces conférences peuvent être assimilées à une escroquerie morale, commente l'ex-manager d'une société de communication spécialisée dans ce type d'opérations. L'axe de la communication est établi par l'agence de communications. Par exemple, lorsqu'un aliment est malmené par les médias, comme le lait, on met en place une

⁴⁴http://www.dailymotion.com/video/xnnlk_les-marques-entrent-dans-l-ecole_news

stratégie de réhabilitation sous la forme de conférences ou d'actions ciblées. Les professeurs qui interviennent sont instrumentalisés car ils n'en retirent pas un grand profit financier, de même que les journalistes qui reprennent les messages, qui eux ne gagnent rien. "Tout ceci a un coût mais, explique ce responsable, lorsque l'agence évalue les retombées dans la presse sous forme d'articles, d'interviews ou d'émissions, elle a beau jeu de montrer à son client qu'elle lui a fait réaliser des économies par rapport à ce que lui aurait coûté une campagne publicitaire. L'agence, elle, s'engraisse de manière éhontée". »⁴⁵

Là non plus, il n'y eut pas de retour en classe sur ce que nous avons vu ou lu à cette occasion, ni sur les différentes brochures que les étudiants ont prises chez eux. Comme le dit une étudiante :

« Au moins on a eu plein de docs, il faut faire le tri, pour l'instant j'ai tout mis dans un carton je lirai ça ce week-end. J'ai tout pris, il y a des choses qui m'intéresseront certainement moins que d'autres mais bon c'est des choses à mettre dans les classeurs et à garder pour la suite. »

Aucune distinction n'était faite par la plupart des étudiants interrogés entre les cours et le matériel apporté par les industriels.

5. Incident lors d'un stage de restauration collective

En fin de première année, tous les étudiants sont censés réaliser des stages en restauration collective. Pour mon second stage j'ai choisi un hôpital parisien, où j'ai notamment proposé au personnel de l'hôpital au sein du self un petit aide-mémoire tenant sur une feuille. Celle-ci fut distribuée lors du repas où je donnais des repères pratiques en matière de diététique, avec

⁴⁵Thierry Souccar, *Lait, mensonges et propagande*, Thierry Souccar éditions, 2e édition, 2008

l'accord de la diététicienne qui était ma référente. Pour ce qui est des produits laitiers, j'avais décidé d'en parler de manière mesurée en évoquant seulement la polémique qui existait à leur rencontre. Mal m'en a pris d'après la cadre diététicienne de l'hôpital, qui après avoir convoqué notre diététicienne référente, m'a pris à parti directement, littéralement ulcérée, en me faisant bien comprendre qu'il était inadmissible de parler des produits laitiers en ces termes. J'ai eu beau vouloir discuter les arguments avancés en évoquant les nombreuses études publiées sur le sujet recensées dans l'ouvrage de Thierry Souccar notamment, ce dernier lui était inconnu, et cela s'est terminé par une convocation au sein de mon lycée devant la chef de travaux qui s'est montrée elle plus compréhensive. Cette expérience montre comment les idées étayées allant à l'encontre de ce qu'en disent le PNNS et les autorités en général peuvent être reçues par certains diététiciens, et cela même au sein d'un hôpital renommé de Paris. Ceci n'encourage pas pour le moins à adopter une posture critique au sein de la profession.

6. Proposition de faire venir Thierry Souccar au lycée

Vers la fin de la première année, j'ai suggéré à notre chef de travaux de faire intervenir Thierry Souccar au sein du lycée pour que celui-ci nous parle de ses travaux, et que nous puissions entendre un autre son de cloche que nos références standard. Bien que la proposition ait tout d'abord retenu son attention, l'offre fut ensuite déclinée, car pour cette dernière *« les étudiants étaient trop jeunes et cela risquerait de leur faire peur et de les déstabiliser »*. Il paraît légitime que la priorité puisse être pour notre chef de travaux, responsable de la formation, que les étudiants obtiennent leur diplôme, et qu'ils restent ainsi centrés sur les références à connaître pour l'examen. On peut se demander néanmoins quand ces futurs diététiciens pourront être prêts à entendre des discours critiques au sein de leur profession, si ce n'est pas au cours de leur propre formation, et si cette position ne favorise pas une « prophétie auto-réalisatrice », dans le sens où les étudiants étant jugés trop jeunes, ils le resteront de fait en évitant ce genre de

confrontation. On retrouve ici les deux facettes de la critique, comme le dit Jacques Ardoino :

« La critique peut-être bonne et profitable, en ce qu'elle aide à progresser et à dépasser les "allant de soi", mais elle est néanmoins redoutée comme agressive et destructrice, dans la mesure où elle doit remettre en question l'ordre antérieurement établi. »⁴⁶

Le linguiste Noam Chomsky fait remarquer que les penseurs des Lumières, que cela soit Humboldt, Rousseau ou Kant, ont tous insisté cette idée selon laquelle :

« La liberté constitue la condition préalable pour acquérir la maturité, et non pas un cadeau à offrir lorsque cette maturité sera atteinte. »⁴⁷

Il me semble que cette remarque est particulièrement pertinente ici, et que deux cents ans après son émergence, la pensée des Lumières reste malheureusement encore un projet inachevé, mais source d'inspiration potentielle espérons-le.

Cette intervention aurait pu être l'occasion à mon sens d'aborder des points de vue critiques tout en les séparant du cours qui doit nécessairement correspondre aux attentes de l'examen. Ce regard extérieur aurait pu selon moi nourrir l'ouverture d'esprit des étudiants et jouer le rôle de cette « extériorité » dont parle Ardoino :

« Comme la logique elle-même l'a déjà bien mis en évidence (Gödel) un système de pensée cohérent et articulé ne possède pas en lui les ressources nécessaires à sa remise en question.

⁴⁶Jacques Ardoino, « Editorial, de l'intention critique » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002, p.6

⁴⁷Noam Chomsky, *De l'espoir en l'avenir*, Agone, 2001, p.56-57

Cette dernière ne peut dès lors être escomptée que du mouvement même d'une extériorité (...). »⁴⁸

7. Les étudiants

Il est vrai cependant que nos entretiens ont révélé une certaine méconnaissance des étudiants en ce qui concerne la culture politique en général. La plupart des étudiants en BTS que j'ai côtoyés sortent du Bac, ou ont fait une année universitaire avant de s'apercevoir qu'ils souhaitent retrouver une formation avec un cadre de type lycée pour pouvoir travailler efficacement. En ce sens, la culture très scolaire de la formation ne les gêne pas, ils y sont habitués suite à leurs études secondaires. Ainsi, la très grande majorité des étudiants interrogés n'avait jamais entendu parler du mot lobby, et pour eux souvent, ils n'arrivaient pas à voir de divergences entre les finalités recherchées par la diététique et celle de l'industrie agroalimentaire. Pour eux il était clair que les diététiciens auraient à intervenir au sein de ces structures pour les faire évoluer vers une alimentation plus équilibrée, ainsi ils imaginaient très bien comment les diététiciens pourraient changer l'industrie, mais pas comment l'inverse se produit de manière quotidienne. On peut le vérifier à travers les dires de cette étudiante :

« Je pense que l'industrie agroalimentaire et la diététique, elles doivent être liées, la diététique elle a besoin de l'industrie agroalimentaire parce qu'elle a besoin de produits, mais je pense que la diététique elle doit influencer tout ce qui est plat préparé qui sont bourrés de conservateurs, de protéines, de lipides etc... Les deux doivent travailler en relation afin de permettre d'avoir des produits de qualité, maintenant je trouve qu'il n'y a pas assez de relation avec le consommateur, maintenant on voit des publicités mangez cinq fruits et légumes par jour, mangez pas trop gras, trop salé, mais il n'y a pas de

⁴⁸ Jacques Ardoino, « Editorial, de l'intention critique » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002, p.10-11

réel échange je trouve, les publicités elles passent en cinq secondes et hop on revoit des chips juste après, enfin voilà je trouve que les deux sont liées, je pense que les deux ont besoin l'une de l'autre, enfin pour le métier de diététicien, il y a d'autres industries, mais actuellement l'industrie agroalimentaire ça reste une grosse partie, et eux ont besoin de la diététicienne pour avoir de la crédibilité pour vendre leur produit et par contre c'est dommage qu'il n'y ait pas plus d'échanges avec les consommateurs, je trouve ça dommage. »

De même, la recherche est pour la très grande majorité d'entre eux idéalisée, sans qu'il soit fait de véritables distinctions entre les types de recherches effectuées, comme le souligne l'échange avec cette étudiante à la question « est-ce que tu distingues différentes recherches scientifiques, est-ce qu'il y en a qui sont plus crédibles que d'autres pour toi ? » :

- Non pas vraiment non.

- Est-ce que tu estimes qu'il y a des recherches scientifiques indépendantes et d'autres qui le sont moins ?

- Non ben euh sur tous les produits sur tous les emballages quand on voit à la fin qu'on peut appeler un numéro et on aura une diététicienne en ligne moi j'y crois, alors que la prof de nutrition nous dit que c'est pas vrai, moi je pense que comme c'est marqué sur un papier, c'est que c'est vrai, ils ne peuvent pas dire, c'est grave de dire que c'est une diététicienne alors que ce n'est pas vrai alors moi bêtement j'y crois, mais après sur les recherches scientifiques, non.

Une autre étudiante me demanda également un jour mon avis sur un produit réputé amincissant, et comme je ne le connaissais pas, je ne me suis pas prononcé mais j'ai posé quelques questions. Il s'avéra pour elle que l'une des assertions publicitaires devait être vraie parce que la publicité en question disait que « *c'était prouvé scientifiquement* », comme si la science ne pouvait être instrumentalisée à des visées mercantiles, ce qui est couramment le cas dans la plupart des

domaines⁴⁹, ou que cette phrase ne pouvait pas être tout simplement de la poudre aux yeux.

Pour un travail de français aussi, beaucoup d'étudiants n'avaient pas cité leur source, comme si la source d'information n'était pas d'une grande importance. Nous avons pu constater ce fait pour un exercice sur les petits déjeuners également où les étudiants étaient allés prendre leur information sur le site de Kellogg's et avaient affiché un paquet de céréales de la marque contre l'un des murs de la classe, comme une référence, comme si toutes les sources d'informations se valaient tant que cela répondait à la question.

8. Le problème des sources « autorisées » pour forger l'esprit critique

En tant qu'enseignant, il n'existe pas en France de livre prenant l'influence de l'industrie agroalimentaire sur la diététique et la nutrition comme objet comme cela s'est fait aux États-Unis avec l'ouvrage *Food Politics* de l'universitaire internationalement reconnue Marion Nestle. Cependant beaucoup de ce qu'elle met en avant est transférable à la situation française comme je l'ai montré il me semble à de nombreuses reprises. Les enseignants en diététique pourraient aussi s'inspirer du guide destiné aux étudiants en médecine et en pharmacie *Comprendre la promotion de l'industrie pharmaceutique et y répondre* réalisé sous l'égide de l'OMS en 2009 et traduit en français en 2013 par la Haute Autorité de Santé. Ce manuel, synthétique, et proposant après pratiquement chaque chapitre des mises en pratiques pédagogiques concrètes, commence à être utilisé dans les facultés médicales, à Paris et à Rennes notamment. La plupart des stratégies d'influence sont similaires entre les différentes grandes industries, celles du tabac, de la chimie, du médicament et de l'agroalimentaire, et les propositions pédagogiques, pensées pour des effectifs de

⁴⁹Michaels David, *Doubt is their product*, Oxford University Press, New-York, 2008

type classe correspondraient très bien aux conditions que l'on retrouve au sein du BTS.

Ce malaise à aborder ces thématiques peut être dû au rapprochement de ces sujets, lobbying, conflits d'intérêts, biais dans la recherche, marketing, participation des professionnels de santé, etc avec celui de la politique, vécu comme un terrain glissant par les enseignants. Pourtant certains théoriciens majeurs de l'éducation ont combattu cette opinion comme l'ancien secrétaire à l'éducation de São Paulo Paulo Freire :

« la séparation entre l'éducation et la politique, que ce soit par ingénuité ou astuce, est non seulement irréaliste mais dangereuse, puisque "penser l'éducation comme déconnectée du pouvoir qui l'établit (...) réduit l'éducation au domaine des idées et des valeurs abstraites, que l'éducateur alimente dans sa conscience sans se rendre compte du conditionnement qui le fait penser de cette manière". »⁵⁰

Il existe aussi un problème dans l'autonomie que peuvent acquérir les étudiants en matière de critique au sein du domaine de la nutrition. D'une part la plupart des études sont en anglais, et la majorité des étudiants ne s'avèrent pas avoir le niveau en anglais suffisant pour pouvoir lire les comptes rendu d'études, qui plus est dans cette langue. Deuxièmement, aucun cours n'est fait sur le thème de la recherche pour permettre de faire la différence entre une étude cas-contrôle, une étude prospective ou une étude épidémiologique et permettre ainsi d'en soupeser la valeur. Et quand bien même cela serait fait, il y a trop d'études, et de qualités très diverses, qui sont faites chaque année dans le domaine de la nutrition pour pouvoir se faire une idée concrète à partir de soi-même sur un sujet qui touche au domaine. Thierry Souccar a eu besoin de plusieurs années pour mener son enquête sur les laitages par exemple, cela demande un travail considérable. Il apparaît donc difficile d'attendre des

⁵⁰José Gonzalez Monteagudo « Les pédagogies critiques chez Paulo Freire et son audience actuelle » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002, p.52

étudiants une autonomie d'expertise des études publiées dans le domaine de la nutrition, d'autant qu'il faut apprendre à savoir trier les études, car beaucoup d'entre elles peuvent être sujettes à caution, très souvent à cause d'influences issues des industriels qui en financent une grande partie⁵¹. Il me paraît bien plus réaliste de signaler aux étudiants les sources d'information les plus recommandables et à mon sens d'insister sur celles qui sont indépendantes et qui en ont fait la preuve, comme le font certains enseignants en médecine depuis des années, notamment à Lyon et à Rennes, en citant la revue médicale indépendante *Prescrire*.

Un certain nombre d'obstacles apparaissent comme inhérents à la formation, comme le facteur temps, ou la science de la nutrition, pour ce qui est de l'autonomie critique que l'on pourrait attendre des étudiants. Néanmoins, certains d'entre eux pourraient être envisagés d'une autre manière au sein de la formation, comme c'est le cas pour *Matin Céréales* et le salon *Diétécom*, nous y reviendrons lorsque nous ferons nos propositions ci-après pour intégrer plus d'esprit critique à la formation, pour le moment il me semble important de souligner ce qui contribue déjà actuellement à la formation d'une culture critique au sein du BTS.

⁵¹Gotzsche Peter, *Deadly Medicines and Organised Crime*, Radcliffe Publishing, Londres, 2013

CHAPITE 2

CE QUI EST DEJA REALISE EN MATIERE D'ESPRIT CRITIQUE DANS LA FORMATION ACTUELLE

1. L'influence mutuelle

Il existe tout de même de rares étudiants dans la formation qui ont acquis un esprit critique, comme cette étudiante ayant fait une année de médecine et trois années de biologie à l'université qui, d'après elle, lui ont permis de développer une pensée plus critique. Cela s'exprime notamment par un regard distancié de l'intervention de *Matin Céréales*. Pour elle :

*« Je trouve ça bien qu'on ait des interventions comme ça de personnes extérieures, après pour *Matin Céréales*, j'ai vraiment trouvé que c'était de la pub pour les céréales. Il y avait des trucs j'étais pas forcément très d'accord avec ce qu'elle disait comme quoi plus on mange de céréales plus on est sûr de maigrir parce qu'ils ont fait une étude comme quoi ceux qui mangent le plus de glucides complexes ont une perte de poids et sont mieux dans leur corps, je trouve que c'est un peu de la généralisation, à mon avis, c'est pas parce qu'ils mangeaient non plus que des céréales et je ne suis pas persuadée qu'une personne qui mange deux fois plus de Miel Pops tous les matins elle perde du poids, bien au contraire, donc j'ai eu vraiment l'impression que c'était plus un cours marketing, on va essayer de leur bourrer le crâne ils sont en première année, ils ne s'y connaissent pas encore trop, on essaye de leur bourrer le crâne, comme ça une fois qu'ils seront dans le domaine professionnel ils vanteront les mérites des céréales et voilà donc si le diététicien dit à ses patients "mangez des céréales c'est vachement bien", le patient va le faire et ça va forcément entraîner une augmentation de la consommation donc des recettes. »*

Cette étudiante m'a dit avoir parlé avec plusieurs personnes de sa classe de sa façon de voir cette intervention, elle a donc pu répandre une lecture plus critique de l'opération qui s'est déroulée dans sa classe.

Une amie de notre classe m'a également confié un autre exemple d'influence mutuelle entre étudiants. Elle faisait une intervention à Air France en compagnie de deux autres

étudiants et tout d'un coup l'un des membres du personnel a pris à parti l'une des filles qui était venue parler de diététique en lui disant qu'il pensait que les laitages n'étaient pas bons pour la santé. Celle-ci a réagi promptement en récitant son cours sur les produits laitiers, comme il est essentiel d'en avoir bien 3 à 4 par jour, pour le calcium notamment. A ce moment-là, l'intervenant dit qu'il avait lu un livre d'un certain Thierry quelque chose, mon amie, qui connaissait le livre de Thierry Souccar que nous avons eu l'occasion d'évoquer⁵², lui demanda s'il s'agissait de cet ouvrage ce qui était le cas. Elle renchérit ensuite sur cet individu en disant qu'elle pensait en effet que les laitages n'étaient pas à recommander comme on le fait traditionnellement. La première étudiante fut surprise et demanda à en savoir plus, elle même étant une grosse consommatrice de laitages. A la fin de la conversation, elle demanda à notre amie de lui prêter le livre en question.

Cet exemple est intéressant car il montre une influence possible entre étudiants, et un intérêt pour la critique de la part de l'étudiante qui a été interpellée sur ses connaissances sur les laitages. Celle-ci aurait pu tout rejeter en bloc, mais cela n'a pas été le cas, elle s'est remise en question au contraire, et s'est ouverte à une autre manière d'aborder ce sujet. Cela laisse entendre qu'il est possible d'aborder des aspects plus critiques avec les étudiants sans que ceux-ci ne soient tout à fait déstabilisés et perdus, apeurés, au contraire l'étudiante a montré dans cette situation qu'elle avait envie d'en apprendre davantage et de se faire sa propre opinion.

2. Accueil de la critique

J'ai été globalement bien accueilli malgré mes opinions parfois divergentes, tant par les étudiants que par les professeurs, ce qui est en faveur d'une certaine ouverture à la critique. Les étudiants m'ont posé des questions, et trouvaient cela intéressant que je me sois penché sur différentes

⁵²Thierry Souccar, *Lait, mensonges et propagande*, Thierry Souccar éditions, 2e édition, 2008

thématiques ne recoupant pas toujours les enseignements reçus en classe. Je n'ai pas du tout été mis à l'écart, cela a été plutôt au contraire valorisé.

Cela a été aussi le cas avec les enseignants, a priori ils étaient satisfaits de ce que je pouvais apporter de différent au groupe, et j'étais même parfois encouragé à apporter des points de vue critiques pendant les cours (même si je ne l'ai que rarement fait au final) comme cela a été le cas avec une enseignante en nutrition qui débutait sa carrière au sein du BTS diététique :

« Je t'encourage aussi à critiquer toi-même parce que je sais que cela ne me vise pas moi, qu'on fasse un contrat clair vis-à-vis des autres que parfois tu intervies (...) je pense que dans l'intérêt des élèves ça serait bien de continuer à citer tes sources parce que moi je ne suis pas en mesure de le faire, comme je serais prête à écouter l'intervention de Thierry Souccar l'année prochaine, mais pas en tant que prof qui va l'accueillir. »

J'ai aussi pu proposer des documentaires critiques en cours de français, qui est un cours plus ouvert où il n'y a pas vraiment de programme fixe. Ces derniers ont été très bien accueillis par l'enseignante de français et par les étudiants. Nous avons donc vu *Supersize Me*, et notre professeur de nutrition nous a montré *Fastfood nation*. Il s'en est suivi à chaque fois de courts débats dans la classe qui ont créé un espace de discussion rare au sein de la formation qui n'était pas inintéressant en termes de partage de réflexion, Je dois cependant relever qu'à mon sens les étudiants dans leur ensemble ne se sont pas montrés très sensibles aux dimensions sociétales et politiques des informations contenues dans ces documentaires et se sont plus identifiés à la démarche individuelle de Morgan Spurlock dans *Supersize Me* par exemple. Dans les mêmes conditions j'ai suggéré un documentaire critique sur les pesticides intitulé *Pesticides, non merci !* du Mouvement pour le Droit et le Respect des Générations Futures (MDRGF) qui milite pour leur

restriction, et que nous avons pu voir en cours de toxicologie. J'ai aussi proposé aux étudiants qui le souhaitent d'aller voir le documentaire *Nos enfants nous accuseront* sur les enjeux autour du choix entre agriculture intensive et agriculture biologique lors de sa sortie en salle. En sortant de ce film, l'une des étudiantes m'a dit :

« ce qui est bien [en voyant ce genre de documentaire ensemble], c'est qu'on se rend compte que même lorsqu'on aura notre BTS, on aura encore plein de choses à apprendre à côté. »

Cette citation traduit à mon sens l'intérêt et l'encouragement à s'informer que ce documentaire a pu susciter chez cette étudiante et témoigne du fait que les étudiants peuvent être demandeurs de documents contribuant à leur culture générale et critique en matière d'alimentation. Ceci peut en outre leur faire davantage prendre conscience qu'il existe des sujets et thèmes pouvant être importants pour eux et leur métier futur que le BTS ne pourra pas forcément apporter et qu'il leur revient de se les approprier eux-mêmes.

3. Les enseignants

Les enseignants contribuent également dans une certaine mesure à nourrir l'esprit critique des élèves. Dans notre classe ce ne fut cependant qu'au travers de petites phrases dites en passant et à de rares occasions, comme « là il faut faire attention au niveau de la probité de cette étude car elle a été financée par l'industrie », ou « c'est ce que vous devez apprendre pour le BTS, mais j'espère que vous ferez votre chemin une fois que vous aurez votre diplôme en poche sur ce sujet ».

J'ai par contre beaucoup entendu parler d'une enseignante qui donnait ses cours à l'autre classe de la promotion, et qui était très appréciée des élèves. Il s'est avéré que celle-ci enseigne depuis 17 ans et avait sa pédagogie bien à elle, forgée au fil des années et qu'elle arrivait à créer des espaces de discussion au

sein de son cours et à faire davantage participer et réfléchir les élèves. Comme cette enseignante le dit elle-même :

« Une fois qu'on a étudié un ou deux groupes d'aliments, j'en arrive à employer davantage la forme interrogative : vous ne pensez pas que ? Qu'est-ce que vous pensez de ? A partir du moment où on dit qu'est-ce que vous pensez de ça, au début les gens ne se connaissent pas dans une classe, ils ne vont pas parler, au bout de quelques mois ça commence à jaillir, c'est plus difficile comme exercice pour l'enseignant parce qu'il faut gérer la classe, gérer le groupe, quand on fait un cours magistral où tout le monde gratte on est très tranquille... On distribue des photocopiés et on va demander d'y réfléchir avant d'en faire la synthèse, il faut déjà se sentir très à l'aise par rapport au contenu par exemple jeune prof je n'aurais pas su faire ça, où je l'aurais fait maladroitement. »

Le témoignage d'une de ses élèves va dans ce sens :

« Elle va donner des anecdotes personnelles, ça rend le cours vivant, tu as confiance en elle, tu la crois, elle te fait partager quelque chose, je ne sais pas comment dire, c'est un partage, ce n'est plus un cours professeur avec un élève qui note, ça devient plus une discussion tout en restant très professionnel. Elle te fait comprendre qu'il faut apprendre les choses pour le long terme, pas que pour le BTS ».

Il semblerait que cette enseignante arrive à stimuler ses élèves à se poser des questions et à en poser pendant ses cours, comme nous le dit cette élève :

« Elle donne son opinion, mais elle ne t'oblige pas à le prendre pour argent comptant, elle va essayer de te pousser toi à la réflexion et à te faire ta propre opinion. Elle te dit "libre à vous de penser ce que vous voulez, ça c'est prouvé par des études » » etc, mais elle te fait tellement cogiter dessus que tu te forges ta propre opinion, elle te pousse vraiment à être professionnel et ne pas apprendre bêtement, à comprendre, à assimiler et à

prendre du recul par rapport à ça, et je pense qu'une bonne partie de la classe c'est pareil, après le cours on va se faire une opinion personnelle vis-à-vis des produits, et elle dit vraiment des choses qui marquent, elle image (sic) vraiment ses cours, et ça donne envie de poser des questions pour en savoir plus et c'est ça qui va nous positionner et nous donner envie de réfléchir. On n'apprend pas les cours bêtement, forcément on apprend des chiffres, mais on va comprendre le pourquoi du comment. En plus du cours qui suit le programme tu as une sorte de cours parallèle qui va te donner des choses en plus et de la logique. Elle essaye de nous faire dire les choses avant de les dire elle, elle essaye de nous pousser à la réflexion, à la logique, et après elle nous dit si c'est faux pourquoi. J'aime vraiment ses cours, c'est génial. »

Cette réflexion rejoint la formation de l'esprit critique tel que je l'ai défini sur certains points, comme le montre ce passage de l'entretien :

- Et par rapport à l'esprit critique, est-ce qu'elle encourage à aller chercher là où il y a des zones d'ombre ?
- Carrément, et elle le fait toujours, elle essaye d'avoir l'esprit critique par exemple elle nous a parlé pour les personnes âgées d'une étude qui montrait que le lactose jouait un rôle dans la cataracte et qu'il est préférable pour ne pas diminuer la consommation de calcium de ne pas diminuer la quantité de lactose dans la ration, et elle nous le dit comme ça, mais après qu'est-ce que cela veut dire, et c'est là que ça pousse à la réflexion, elle ne va pas te brutaliser, mais te choquer quand même pour que si tu réagis pas à ça en tant que diététicien quand même, parce que tu sais que le lactose pourrait faire empirer la cataracte mais pour l'instant c'est pas grave, il est préférable de continuer à consommer du lactose, ça fait réfléchir quand-même, et plein de choses comme ça, vraiment plein de choses. Et c'est ces petites choses- là qui te marquent qui font le plus, c'est parce que ça m'a marqué que je te l'ai dit.

Ces propos corroborent la démarche de cette enseignante, que j'ai aussi pu interroger, à propos de l'esprit critique :

« En tant qu'enseignant, chaque fois que c'est possible dire, dénoncer quelque chose, l'année où il y a eu ces deux types à Bordeaux qui avaient le monopole de la boucherie sur toute la ville et qui en fait il y a eu une descente de la Répression des Fraudes et des services vétérinaires dans l'industrie on a vu qu'ils nettoyaient la viande avec des détergents pour la rendre entre guillemets à nouveau consommable et il livrait à des hôpitaux, des crèches, quand il y a eu ce fait, j'en parle en classe, tiens vous avez vu, on va en discuter, à ce moment-là je leur montre combien c'est scandaleux je leur dis voyez comment garder ses profits, son monopole, ses bénéfices, ça va conduire à donner de la viande avariée à des personnes âgées, des enfants... Tu vois, ça va se développer comme ça, à partir d'un fait ou un échange. »

Cette enseignante insiste aussi beaucoup sur l'aspect relatif des connaissances qu'on acquiert en nutrition, ce qui incite sans doute à prendre du recul par rapport aux apprentissages et à faire comprendre qu'il sera nécessaire de continuer à se former tout au long de la vie pour se garder à la page :

« J'insiste beaucoup là-dessus, je leur dis souvent que les choses étaient différentes avant, quand j'ai commencé à m'intéresser à la nutrition on disait ça, et après on disait ça, et maintenant on dit ça, voyez comme les choses changent, comme c'est curieux. Et je me dis souvent que l'histoire des choses permet de mieux comprendre la chose en question ».

Par rapport à *Matin Céréales*, cette enseignante a aussi son avis :

*« Sur le coup de *Matin Céréales*, je suis extrêmement méfiante et critique là-dessus, on peut dire effectivement voilà le travail que vous pourriez faire mais aussi voilà le travail comme vous ne devriez pas le faire, parce que je trouve ça hallucinant et*

même diamétralement opposé de demander à quelqu'un qui a des connaissances sur les aliments d'aller travailler dans une entreprise où il faudra vanter des produits à tout prix alors que l'on sait qu'ils ne sont pas forcément bons ou parfaitement sains pour une telle population, donc moi je sais je ne suis pas diététicienne, si demain on me disait bon voilà tu vas aller vanter les céréales petit-déjeuner à partir de blé complet auprès des personnes, je refuserais, et me ferais remplacer par quelqu'un de plus docile, donc c'est on ne peut pas, je crois qu'il faut toujours garder une certaine liberté de penser, ça me paraît très important. Quand on est diététicien en restauration collective ou à l'hôpital, on peut garder cette liberté de penser, quand on est dans une boîte, dans une entreprise, je pense qu'on a plus cette liberté, il faut complètement rentrer dans le moule.

Cette enseignante n'aborde pas vraiment le thème de l'industrie agroalimentaire tel que nous l'avons traité en première partie, elle nous a dit ne pas connaître les travaux qui portaient à la connaissance les actions de l'industrie d'une manière plus globale, par contre elle essaie d'insuffler à ses étudiants une réflexion, à travers des espaces de discussion et des interrogations qui se rapprochent d'une pédagogie construisant un esprit critique chez les élèves. L'exemple de cette enseignante montre qu'il est possible d'adopter des postures allant dans ce sens, malgré le cadre plutôt rigide du BTS en termes de programme et de temps.

4. Les diététiciens et la formation tout au long de la vie

J'ai interrogé deux anciens élèves du lycée que j'ai fréquenté, qui travaillaient depuis environ cinq ans au moment des entretiens. Ce qui est ressorti de ces entretiens c'est que les deux personnes interrogées avaient pris du recul toutes les deux avec les données apprises au cours de la formation, l'une en travaillant au sein d'un commerce d'agriculture biologique où elle avait pu lire des livres abordant d'autres visions que celles apprises en cours, notamment sur les laitages, et l'autre ayant

introduit beaucoup de psychologie dans sa pratique en tant que diététicienne en libéral, ce qui venait relativiser la place des rations alimentaires que l'on apprend à faire en classe, qui comportent une approche très quantitative, « nutritionniste » des aliments, dans le sens où chaque aliment est décomposé selon la somme de ses nutriments. Cette diététicienne dans sa pratique libérale ne faisait pour ainsi dire plus de rations, ce qui s'éloigne beaucoup de la formation initiale, privilégiant un accompagnement personnalisé de ses patients dans leur choix, en lien avec leurs problématiques de vie, après avoir suivi certaines formations dispensées par le Groupe de Réflexion sur l'Obésité et le Surpoids qui met beaucoup en avant l'aspect psychologique dans le travail des professionnels de santé destinés à agir sur le comportement alimentaire.

L'exemple de ces deux jeunes femmes montre qu'il est possible d'évoluer dans ses pensées après la formation, que cette dernière ne constitue pas un formatage irrémédiable malgré le fait que les étudiants sont « *gavés comme des oies* », et que pour certains ils prennent « *un peu ce qu'on étudie dans cette formation comme une bible* » comme nous l'a dit l'un d'entre eux. Malgré cela, elles nous ont toutes les deux affirmé qu'elles constituaient des exceptions parmi leurs anciens camarades de classe qui étaient, dans l'ensemble, restés plus proches de l'enseignement reçu au sein de la formation.

Une diététicienne exerçant en libéral m'a également transmis une anecdote intéressante : elle avait réalisé une étude sur la consommation en calcium d'une population de femmes africaines vis-à-vis de l'ostéoporose pour son mémoire de fin d'étude. Elle fut convoquée par le responsable de son BTS Diététique qui lui dit :

« attention ce que vous démontrez là va à l'encontre de ce que l'on vous enseigne actuellement, mais je reste persuadée que vous avez entièrement raison et que les choses devront changer à l'avenir. De nombreuses études commencent à

démontrer les effets délétères des produits laitiers. Faites attention à l'auditoire que vous aurez. »

Certains étudiants peuvent ainsi être encouragés dans leur démarche s'écartant des recommandations officielles, mais d'une manière officieuse.

Par rapport à la formation tout au long de la vie, les étudiants dans leur ensemble semblaient unanimes pour affirmer qu'ils continueraient à se former après le BTS, comme on le retrouve dans ce passage chez l'un d'entre eux :

- Est-ce qu'au niveau de la curiosité générale, vu que c'est lourd le BTS, tu penses qu'une fois que tu auras eu ton diplôme, tu auras le sentiment d'avoir assez donné ?

- Non non non, le BTS c'est de l'endurance sur deux ans, mais après il ne faut pas relâcher la pression, tu auras des patients qui auront une certaine attente envers toi, si tu veux être bon dans ton métier faut être bon tout le temps, même si tu as des connaissances, les bases, il faut continuer à apprendre, peut-être que tu pourras en faire moins, mais t'en feras quand même un peu, c'est quelque chose en évolution ce métier, c'est pas quelque chose qui va s'arrêter comme ça. Une fois que j'ai mon BTS, je continuerai à travailler à l'hôpital et je pense que j'en apprendrai plus justement en travaillant, mais ce sera à nous de faire les démarches pour apprendre de nouvelles choses, non il ne faut vraiment pas dire qu'après les deux ans ça va être les vacances, je ne pense pas, c'est comme les médecins qui sont tout le temps en train de réfléchir, nous aussi on sera tout le temps en train de réfléchir.

Il est cependant difficile de savoir ce qu'il advient en pratique de cette formation tout au long de la vie, et de sa qualité, et on peut penser qu'elle reste limitée en termes d'esprit critique à l'instar des médecins comme le fait remarquer le texte des deux doyens de faculté de médecine cité précédemment.

Un certain nombre d'éléments participent déjà à la formation de l'esprit critique au sein de la formation actuelle, avec notamment l'influence mutuelle des étudiants entre eux lorsque certains possèdent un recul critique, même s'ils ne sont à l'heure actuelle qu'une petite minorité des effectifs semble-t-il, la place attribuée aux étudiants qui sont eux-mêmes un peu plus critiques, la pédagogie de certains professeurs, malheureusement eux aussi minoritaires pour le moment, et l'idée qu'il faudra continuer à se former tout au long de la vie après la formation. Mais il me semble qu'on pourrait aller largement plus loin dans ce sens s'il y avait une volonté d'insuffler véritablement plus de pensée critique au sein du cursus, pour l'instant peu valorisée.

CHAPITRE 3

SUGGESTIONS POUR RENFORCER L'ESPRIT CRITIQUE AU SEIN DE LA FORMATION

En partant des éléments rassemblés en première partie, je souhaiterais proposer des pistes pour envisager une formation des futurs diététiciens faisant une part plus grande à l'esprit critique tel que je l'entends. En cela, plusieurs points me semblent applicables dans les conditions présentes.

1. La position de l'AFDN

Dans la nouvelle ébauche du référentiel de compétences que l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes) a proposé en 2004, le point 9 de ce référentiel vise à « Intégrer dans la pratique professionnelle les développements de la recherche et les acquis de la formation professionnelle » pour ce faire il est écrit qu'il faudrait « développer ses compétences d'analyse d'information et son esprit critique. »⁵³

La présidente de l'AFDN de l'époque que j'ai questionnée à ce sujet, définit cet esprit critique de la manière suivante :

« C'est une réflexion sur sa pratique mais aussi sur la profession de diététicien dans le contexte global de la santé publique, donc c'est un esprit critique à deux niveaux, c'est pour ça qu'on parle bien d'un développement personnel et on parle aussi d'un développement professionnel. »

L'esprit critique tel que je l'ai défini pourrait rentrer dans ce cadre de « contexte global de la santé publique ». La présidente de l'AFDN n'est pas dupe des divergences des logiques de l'industrie agroalimentaire et de la diététique :

« L'industrie agroalimentaire n'a pas les mêmes logiques que les diététiciens, eux ils ont un objectif commercial, certes avec un souci de santé publique affiché. (...) C'est vrai que [les industriels] auraient une tendance à vouloir s'engouffrer et à prendre un repère nutritionnel et de le traduire à leur manière à eux pour qu'un produit soit acheté. Nous, professionnels de

⁵³ *Information diététique*, « Référentiel de compétences », mars 2004, p.40

santé, on est dans une autre démarche, il faut que leurs produits répondent aux critères du PNNS (Programme National Nutrition-Santé), mais attention à ce qui est marqué et on n'est pas là à pousser pour que le consommateur achète, il faut qu'il soit conscient, averti, et on ne se rend pas compte qu'il est quand même paumé. »

Cependant, ce souci d'indépendance parmi les diététiciens par rapport à l'industrie agroalimentaire n'irait pas pour elle semble-t-il jusqu'à encourager ces derniers de ne plus collaborer avec l'industrie lorsqu'elle dit :

« A un moment donné arrêter d'aller chercher la petite bête, on trouvera toujours des liens, on trouvera toujours des relations qui pourront être interprétées. »

Malgré tout, si cette vision du « contexte global de la santé publique » intégrant l'influence de l'industrie agroalimentaire dans le champ de la santé, était énoncée plus clairement dans le référentiel, les enseignants pourraient sans doute commencer plus facilement à se pencher sur le poids de l'industrie agroalimentaire dans le domaine de la diététique, et en parler aux étudiants, ce qui n'est pas le cas pour le moment, « par devoir de réserve » notamment pour l'un d'entre eux, vu que pour lui il n'en est justement pas question dans le référentiel actuel.

La réflexion autour de la construction du référentiel de compétences des diététiciens, qui servirait de base à l'élaboration du curriculum de formation, pourrait énormément profiter des connaissances et outils accumulés au sein d'autres formations de professions de santé. Ces derniers ont été retranscrits de manière remarquablement synthétique et systémique dans l'ouvrage coordonné par les médecins et chercheurs Florence Parent et Jean Jouquan⁵⁴. Ce livre propose notamment une manière de concevoir les référentiels de

⁵⁴ Parent, Jouquan (dir.) (2013), *Penser la formation des professionnels de santé – une perspective intégrative*, De Boeck, Bruxelles.

compétence, dite intégrée, qui se donne pour finalité, notamment, de favoriser l'émancipation des acteurs, dont j'ai donné une définition en exergue de ce livre à travers l'citation tirée de l'ouvrage de Philippe Meirieu. Cela rejoint ainsi tout à fait les composantes distinctives que ce livre entend défendre, à savoir l'attention donnée à l'esprit critique, une pratique réflexive du métier et à l'indépendance professionnelle face aux stratégies d'influence de l'industrie agroalimentaire notamment. L'ouvrage coordonné par Parent et Jouquan propose de suivre dans le détail l'élaboration d'un référentiel de compétences intégré (RCi) de ce type, tel qu'il s'est déroulé pour un cursus de formation de kinésithérapeutes. En se basant sur cette expérience concrète, voici un tableau des éléments constitutifs d'un RCi, réalisé tel qu'il pourrait être envisagé pour les diététiciens, afin d'en donner une idée un peu plus précise :

| | |
|----|---|
| 1 | Cadre de référence en diététique |
| 2 | Cadre de référence pédagogique |
| 3 | Liste des critères de qualité et leur définition |
| 4 | Macro-capacités (et leur définition) Capacités (et leur définition) Critères et indicateurs (rubriques) |
| 5 | Familles de situations professionnelles, assorties ou non d'une liste de problèmes de santé prototypiques |
| 6 | Objectif continué d'intégration |
| 7 | Résumé du processus et de la méthodologie |
| 8 | Glossaire |
| 9 | Liste des participants à la constitution du RCi |
| 10 | Bibliographie |

Je renvoie les lecteurs au livre coordonné par Parent et Jouquan pour une description approfondie de chacun des termes techniques apparaissant dans le tableau et de leurs significations pour l'élaboration éventuelle d'un cursus de formation de diététiciens, fort pertinentes à mon sens telles que décrites dans

leur ouvrage et que je ne fais que brièvement mentionner ici. Le cadre de référence pédagogique y est notamment décrit comme :

« [permettant] à chaque apprenant de construire ses propres connaissances dans l'action, qui stimule son autonomie et développe la pensée critique. Ce sont ces connaissances, construites en situations (de complexité croissante), qui permettront à l'apprenant de devenir un professionnel compétent. »⁵⁵

AU NIVEAU DES CONTENUS DE LA FORMATION

La formation pourrait se donner comme objectif d'aborder différentes éléments ayant trait aux stratégies d'influence de l'industrie agroalimentaire (lobbying, conflits d'intérêts, influence sur la recherche, pratiques marketing et de communication...) au cours du cursus en veillant à les raccrocher à des exemples concrets faisant le lien avec la pratique quotidienne des diététiciens. Les étudiants diététiciens pourraient apprendre à poser les questions de base en face de sources de documentation comme certains enseignants dans le cursus médical le proposent : qui parle ou écrit ? Qui finance ? Selon quels intérêts ? Et cela fait-il apparaître la possibilité de conflits d'intérêts ? Avec quels risques pouvant en découler ?

La contrainte temps pèse bien sûr sur la possibilité de rajouter de la matière au programme, mais il ne faut pas oublier que la formation devrait passer en trois ans normalement dans les années à venir, libérant de l'espace pour de nouveaux modules et des compléments de cours.

Il s'agirait déjà de mettre en relief vis-à-vis des étudiants les différences fondamentales de logiques qui mènent l'industrie agroalimentaire et la diététique. Cela peut paraître une

⁵⁵ Parent, Jouquan (dir.) (2013), *Penser la formation des professionnels de santé – une perspective intégrative*, De Boeck, Bruxelles, p.190-191

évidence, mais les entretiens cités précédemment, notamment en lien avec l'intervention de *Matin Céréales* ou avec les sources utilisées par les étudiants pour leurs travaux, démontrent que ce n'est pas le cas. Même si certains d'entre eux avaient quelques notions en la matière, la très grande majorité avaient encore une vision angélique de l'entreprise et s'imaginaient qu'en tant que diététicien, ils allaient forcément être écoutés au sein des firmes pour que ces dernières se tournent vers des produits plus sains. Cette distinction apparaît d'autant plus justifiée à faire que les industriels lancent leurs propres outils de communication dans le domaine de la nutrition, comme c'est le cas de la fondation Nestlé « Manger mieux pour vivre mieux » examinée en première partie, et qu'ils cherchent à acquérir une légitimité pour tout ce qui touche à la diététique. Ceci pourrait être fait en cours de nutrition ou en cours d'Économie-gestion dans la configuration actuelle.

Il m'apparaît essentiel de faire prendre conscience aux étudiants que des chercheurs et des docteurs peuvent ne pas parler forcément au nom de l'intérêt général mais qu'ils peuvent défendre des produits pour lesquels ils ont obtenu des contrats avec le secteur privé. Cela leur permettrait d'être moins crédules dans leur formation tout au long de la vie face aux différentes interventions qu'ils pourront entendre. Il s'agirait ici de préciser que les interventions des chercheurs dans les salons comme Diétécom ou les Entretiens de Bichât, qui jouissent d'une certaine réputation au sein de la profession, peuvent être eux aussi sponsorisés, ou qu'il existe aussi des partenariats public-privé comme les Enfants du Goût qui vendent une partie de leur contenu pédagogique et didactique aux industriels. De même il serait souhaitable de démystifier la pureté de la science de la nutrition, et faire voir que ce n'est pas parce qu'une étude se dit scientifique qu'elle est vraie, ni qu'elle suffit à se faire une idée de la vérité, cette dernière se construisant toujours sur un faisceau convergeant de preuves de différentes études, si possible indépendantes.

Je suis de l'avis qu'il serait également profitable aux futurs diététiciens de souligner les limites des organismes publics qui

gèrent l'espace de l'alimentation comme c'est le cas de l'AFSSA, devenue ANSES, en montrant qu'elles peuvent entrer en concurrence avec des intérêts économiques et que ces derniers parfois, et même souvent l'emportent sur les considérations de santé publique, comme c'est le cas de la polémique du sel lancé par le chercheur de l'INSERM Pierre Meneton. A ce propos, il ne serait pas inutile de souligner à mon sens quel peut être le rôle des lanceurs d'alerte qui arrivent à provoquer le débat et à attirer l'attention publique sur des problèmes que ces agences n'arrivent souvent pas à résoudre d'elles-mêmes. Dans cette optique, nous pensons qu'il serait important de souligner également les limites du PNNS, en rappelant par exemple que son budget associé à celui du Plan Obésité qui le complète s'élève à 210 millions d'euros⁵⁶, soit près de 8 fois moins que le seul budget publicitaire de l'agroalimentaire doté de près de 1,6 milliards d'euros (ce qui ne prend pas en compte d'autres éléments faisant partie de son marketing). Il ne s'agit pas là de dénigrer en bloc le PNNS, au contraire, loin de vouloir remettre en cause sa raison d'être et le fait qu'il constitue certainement une avancée par rapport à la situation antérieure, il m'apparaîtrait pertinent que les étudiants se rendent compte que son existence est loin de résoudre tous les problèmes en matière de nutrition, et qu'il peut lui-même subir des influences qui peuvent également le rendre perfectible. Il me semble qu'il serait important que les étudiants puissent davantage prendre la mesure de la sorte qu'il y a des rapports de force, des conflits qui structurent le champ de la santé auquel ils participeront, et non l'idée communément admise que tout va bien dans ce domaine, vu qu'il existe le PNNS et l'agence française de l'alimentation comme garants de la santé des Français. Je pense que cet éclaircissement pourrait donner une hauteur de vue aux étudiants, une dimension de santé publique aux enjeux de l'alimentation qui leur fait fondamentalement défaut pour le moment. Ces données pourraient les encourager à imaginer leur futur métier différemment, et à leur faire prendre conscience qu'ils auront à faire des choix qui ne sont pas tous équivalents

⁵⁶<http://www.ars.picardie.sante.fr/Lancement-conjoint-du-3e-Progr.117669.0.html>

dans leur pratique, ne serait-ce que celui de travailler ou non pour l'industrie agroalimentaire. Le psychologue états-unien Kelly D. Brownell spécialisé dans les questions liées à l'alimentation a récemment publié un article pouvant nourrir cette réflexion : « Penser les problèmes que pose la collaboration avec l'industrie agroalimentaire »⁵⁷. Après 30 années d'exercice, et de lutte contre l'obésité notamment, il en vient à considérer la collaboration avec l'industrie agroalimentaire comme l'une des plus grosses erreurs possible de la part des professionnels de santé. Il rappelle entre autres les moyens massifs mis en œuvre par l'industrie agroalimentaire pour à la fois faire échouer les réglementations encadrant ses pratiques, notamment ses stratégies marketing ciblant les enfants, et influencer la recherche en nutrition en cooptant les professionnels du domaine les plus influents. Pour lui, si l'on souhaite vraiment améliorer la santé publique et l'offre alimentaire, il s'agit de travailler à des réglementations courageuses limitant les moyens d'influence avérés de l'industrie agroalimentaire, et non de collaborer davantage avec elle comme elle le souhaite.

2. Matin Céréales et salon Diétécom

Il ne s'agit pas à mon sens d'être purement contre la tenue de ces deux événements lors de la formation, ils peuvent très bien avoir leur place mais à condition par contre qu'ils soient mieux encadrés par l'équipe pédagogique. Pour moi il faudrait qu'il y ait un retour effectué en classe après l'intervention de Matin Céréales et après le salon Diétécom. Il s'agirait de montrer les limites, voire les biais, de ce genre de manifestations, en discutant avec les étudiants des intérêts défendus lors de ces événements. Pour Matin Céréales, les critiques que l'on peut adresser aux céréales petit-déjeuner pourraient être rappelées, leur index glycémique élevé malgré le fait que les céréales soient constituées de glucides complexes, leur taux élevé en

⁵⁷Kelly D. Brownell, « Penser les problèmes que pose la collaboration avec l'industrie agroalimentaire », *PLoS Medicine*, 3 juillet 2012, 2, <http://www.adnc.asso.fr/-Articles-36->

sucré ajouté déjà mentionné précédemment, on pourrait également questionner la fréquence d'apparition de mycotoxines retrouvées dans les paquets de céréales, et se pencher sur la polémique qui entoure les produits enrichis à la fois en fer et en vitamine C, ce qui pose problème pour certains observateurs⁵⁸.

Ensuite les données qui proviennent d'études douteuses pourraient être relativisées et discutées, comme l'étude Fleurbaix-Laventie par exemple utilisée à plusieurs reprises dans le power point de Matin Céréales. Enfin, il ne semblerait pas superflu de rappeler aux étudiants ce qu'est Matin Céréales en tant que structure et pour qui ils travaillent, c'est-à-dire Nestlé, Kellogg's et d'autres marques de producteurs de céréales petit-déjeuner. Cela permettrait aux étudiants de prendre conscience qu'ils ne doivent pas croire tout ce qu'on peut leur raconter, surtout lorsque cela provient de l'industrie agroalimentaire, que les présentations peuvent paraître très bien faites et que pourtant elles peuvent être critiquées et corrigées. Il serait aussi possible de lire attentivement la documentation fournie par Matin Céréales, et de relever si cela s'avère possible les passages où des critiques pourraient être formulées pour les présenter aux étudiants et que ceux-ci se rendent compte que ce genre de plaquettes en papier glacé peuvent faire très professionnel, mais ne sont pas exemptes de biais en faveur de l'industrie qui produit les aliments en question. Dans ce sens, des diététiciennes d'une licence professionnelle ont réalisé lors de leur cours des lectures critiques de certaines brochures issues de l'industrie agroalimentaire, comme *Grain de sucre*, la revue du CEDUS, le dépliant présentant la margarine Fruit d'or, Danone et vous, ou un autre du Centre d'Information des Viandes. (CIV), les fiches établies par ces diététiciennes qui sont ressorties de ce travail sont consultables en ligne⁵⁹, et me semblent un exemple intéressant de ce qu'il pourrait être fait en la matière.

⁵⁸<http://www.lanutrition.fr/bien-comprendre/les-complements-alimentaires/les-risques-lies-aux-complements-alimentaires/dr-jean-paul-curtay-il-faut-manier-le-fer-avec-precaution.html>

⁵⁹<http://www.adnc.asso.fr/-Articles-36->

De même pour le salon Diétécom, l'idéal pourrait être de repérer certaines brochures ou plaquettes qui pourraient être critiquées en classe pour montrer qu'il est important de garder un regard critique vis-à-vis de la documentation qui vient de la part des industriels. Cela est possible notamment avec une des plaquettes distribuées par l'Observatoire du Pain par exemple, où ils parlent de l'index glycémique bas du pain français, ce qui a été critiqué dans un Grand prix de la propagande sur le site www.lanutrition.fr⁶⁰. Il serait sans doute utile de replacer le salon dans son contexte, de souligner qu'il s'agit d'un salon où les industriels exposent leurs produits et font leur publicité, pour que les élèves ne restent pas sur l'impression de professionnalisme et de grandeur que confèrent les locaux de l'école de médecine dans lesquels se tient le salon. On pourrait également aborder le thème des conférences qui se tiennent dans ce genre de salon, comme nous l'avons écrit plus haut avec Thierry Souccar, et rappeler que la plupart d'entre elles sont sponsorisées par l'industrie agroalimentaire, ce qui pose des problèmes d'impartialité au niveau des commentaires qui y sont discutés.

3. Matériel utilisable

Différents matériaux pédagogiques pourraient être mis à contribution pour encourager l'esprit critique des étudiants, nous avons évoqué les fiches critiques réalisées par certaines diététiciennes sur des dépliants issus de l'industrie agroalimentaire, ou le guide de l'OMS traduit par la HAS *Comprendre la promotion de l'industrie pharmaceutique et y répondre*⁶¹, qui pourrait être une source d'inspiration pertinente à mon sens en souhaitant qu'il existe le même document pour l'industrie agroalimentaire un jour. Les propositions pédagogiques de ce manuel pourraient en tout cas dès

⁶⁰<http://www.lanutrition.fr/Grand-Prix-de-la-Propagande-novembre-2006-L-Observatoire-du-Pain-a-1205.html>

⁶¹http://www.hassante.fr/portail/upload/docs/application/pdf/2013-04/comprendre_la_promotion_pharmaceutique_et_y_repondre_-_un_manuel_pratique.pdf

aujourd'hui servir d'inspiration pour les reproduire dans le domaine de l'alimentation. Ces différents matériaux pourraient être présentés en cours de Français par exemple, qui est un cours plus ouvert où l'espace de discussion adéquat existe pour aborder ce genre de textes. L'article « Comment on nous gave de sucre » publié en 2007 dans *Le Point*⁶², me paraît être un document bien référencé pour introduire un certain nombre des dérives que l'on peut observer liées au secteur industriel. Il montre que des chercheurs travaillent pour l'industrie, et qu'il existe des conflits d'intérêts dans des agences aussi prestigieuses que l'AFSSA devenue ANSES (même si cette dernière a fait des progrès notables ces dernières années qui sont à saluer, concernant son comité nutrition). L'article mentionne également les pressions que sont prêts à exercer les industriels pour défendre leurs intérêts, et cela à tous les niveaux, comme c'est le cas ici pour l'OMS. De plus, il s'agit bien de montrer ici que l'environnement alimentaire de la population joue un rôle primordial sur les problèmes de santé et qu'il ne s'agit pas simplement d'un problème de responsabilité personnelle. Enfin, il décrit quels peuvent être les dégâts des logiques industrielles face aux logiques de santé publique que sont censés défendre les diététiciens.

Le site www.lanutrition.fr, fondé par Thierry Souccar dont il a été question, délivre pour sa part des grands prix de la propagande qui épinglent les produits et les discours des industriels qui cherchent à tromper la population avec des études fallacieuses ou des produits mettant en avant des allégations santé problématiques, comme c'est le cas du coca aux antioxydants⁶³. Le site a ainsi décerné par exemple des prix au yaourt Essensis de Danone qui était censé rendre la peau des consommateurs plus attrayante⁶⁴, aux céréales Corn Flakes de

⁶²<http://www.lepoint.fr/actualites-societe/2007-01-18/malbouffe-comment-on-nous-gave-de-sucre/920/0/45064>

⁶³<http://www.lanutrition.fr/Grand-Prix-de-la-propagande-janvier-2008-Coca-Cola-aux-antioxydants-a-2143.html>

⁶⁴<http://www.lanutrition.fr/Grand-prix-de-la-propagande-f%C3%A9vrier-2007-Essensis-de-Danone-a-1411-85.html>

Kellogg's⁶⁵, ou à l'Observatoire du Pain qui défend là aussi ses positions en dépit des études qui l'incriminent⁶⁶. Bref il y aurait là de quoi piocher bon nombre d'articles qui permettent de poser un regard critique sur les produits de notre entourage et qui montrent également les conflits d'intérêt qui peuvent exister au sein de la communauté scientifique.

Marion Nestle et L. Beth Dixon proposent également un ouvrage dans lequel elles ont rassemblé dix-sept thèmes de nutrition qui font polémique⁶⁷. Le but du livre est de favoriser l'esprit critique en montrant pour chaque thème deux points de vue différents, précédés d'une introduction des auteurs et accompagnés d'une conclusion qui fait la synthèse. L'ensemble des thèmes embrasse différents champs de la nutrition, allant de la problématique des guides nationaux, à celle de la santé, en passant par le lien avec l'activité physique, les suppléments et le contexte politique. Deux thèmes peuvent illustrer ce que ce type d'ouvrage pourrait apporter, avec par exemple la question suivante : « Est-ce que tous les aliments peuvent faire partie d'une diète équilibrée ? » ou « Est-ce que les nouvelles références pour les besoins en calcium sont appropriées ? ». Ce type de travail permettrait aux élèves de voir qu'il existe une multitude de points de vue en nutrition, ainsi que d'acteurs, et pas seulement celui qu'on leur apprend au sein de la formation. Il pourrait également favoriser les débats au sein de la classe et l'échange des points de vue entre les élèves. Ce livre est malheureusement en anglais, il serait souhaitable qu'il puisse faire l'objet d'une traduction prise en charge par l'AFDN ou l'EFAD qui réunit les associations de diététiciens en Europe.

Les films ou documentaires pourraient être également des outils particulièrement adaptés, ils sont de plus en plus utilisés

⁶⁵<http://www.lanutrition.fr/Grand-prix-de-la-Propagande-f%C3%A9vrier-2008-Kellogg-s-corn-flakes-a-2299.html>

⁶⁶<http://www.lanutrition.fr/Grand-Prix-de-la-Propagande-novembre-2006-L-Observatoire-du-Pain-a-1205.html>

⁶⁷Marion Nestle, L. Beth Dixon, *Taking Sides – Clashing Views on controversial Issues in Food and Nutrition*, McGraw-Hill/Dushkin, Guilford, 2004

dans les cursus médicaux⁶⁸. Outre ceux qui ont déjà pu être utilisés cités plus haut, *Les alimenteurs* de Stéphane Horel passé sur France 5, *Alerte dans nos assiettes* de Philippe Borrel, les émissions Cash Investigation *Gavés de sucre*, *Neuromarketing*, et le web documentaire *Un empire dans mon assiette*⁶⁹ sont également à signaler.

4. Contributions d'intervenants extérieurs

Il me semble dommage de se priver de l'intervention d'acteurs extérieurs à la formation mais dont l'indépendance vis-à-vis de l'industrie agroalimentaire devrait être claire. J'ai parlé de Thierry Souccar, mais on pourrait penser aux associations de consommateurs comme *Que Choisir* ou la CLCV, qui sont porteurs d'analyses et d'opinions que les étudiants en diététique ont rarement l'occasion d'entendre et qui me paraissent autrement plus recommandables que *Matin Céréales*. D'autant plus que les étudiants dans leur ensemble lors des entretiens menés ont fait part de leur souhait de côtoyer des points de vue divergents de ceux qu'ils apprennent en cours, comme c'est le cas de cette étudiante :

« c'est une trahison, c'est un manque d'honnêteté totale ah ben oui bien sûr, on est dans deux ans sur le marché du travail, s'ils ont peur de nous effrayer, pauvres petites bêtes, si on leur dit ça qu'est-ce qu'ils vont faire, ils vont partir, attends là, dans tous les métiers c'est la même chose, il y a des manigances partout, il y a des conflits d'intérêts partout, autant être au courant maintenant qu'une fois qu'on aura notre BTS. »

Cet autre étudiant partage cet avis :

« C'est bien, c'est toujours bien de faire venir quelqu'un qui peut éveiller notre esprit critique et qui nous remet en question, ça peut être intéressant de voir quelqu'un qui sait vraiment

⁶⁸ Céline Lefève, *Devenir Médecin*, PUF, 2012

⁶⁹<http://un-empire-dans-mon-assiette.france5.fr/webdoc.php>

comment fonctionnent les choses, comment fonctionnent les industries et qui sait qu'il faut vraiment être vigilant sur tout ça, vu que ce sera notre métier plus tard, même si on est jeunes et tout ça, ça au moins ça nous fera bouger peut-être, ça nous fera bouger. (...) Même si on peut être un peu perturbé en se disant ah tout ce qu'on a appris est faux, non pas forcément il y a peut-être des choses bien là-dedans, et puis de toute façon on est là pour apprendre, pour avoir un esprit critique, on est là pour s'interroger, on est trop formatés dans la société. C'est sûr qu'il y a des filles qui vont se poser des questions après, mais ça vaut quand même le coup d'avoir une vision différente, c'est pas (sic) quelque chose qui peut nous faire forcément du mal, on peut voir, on peut essayer, et vu que ce sera notre métier plus tard, faire bouger les choses plus tard, à nous de prendre les rênes de tout ça. »

Il me semble au vu des réactions que j'ai recueillies que les étudiants seraient prêts à s'ouvrir à des points de vue différents au sein de la formation, contrairement à l'idée que s'en font certains enseignants ou chefs de travaux. Il me semble nécessaire de se poser la question au sein des équipes pédagogiques de savoir si le cadre consensuel que véhicule la formation actuellement prépare de manière adéquate les futurs diététiciens à se confronter à un univers professionnel fait de débats, de controverses, et de tentatives d'influence, malgré les craintes légitimes que ces derniers peuvent avoir à aller dans ce sens pour le bien de leurs étudiants. Les travaux de Jack Mezirow, qui a dirigé le Département d'éducation des adultes du TeachersCollege de l'université Columbia à New-York, invitent à réfléchir dans ce sens :

« Il se peut également que le formateur entrevoie les difficultés et les dangers énormes auxquels l'apprenant sera confronté s'il est encouragé à développer sa faculté de réflexion critique au cours du processus d'apprentissage transformateur et se met à agir conformément à ces nouveaux insights⁷⁰. Mais cet

⁷⁰On pourrait traduire insights par prise de conscience, et le rapprocher du concept de mobilité du philosophe Deleuze qui traduit l'engendrement de

argument n'est pas davantage à retenir contre l'apprentissage émancipateur. L'apprenant ne doit pas être privé d'une pleine compréhension de sa situation, de ses sentiments et de ses ressources, même s'il lui est impossible d'agir en fonction d'elle. On peut toujours accepter de repousser l'action à un moment plus favorable, ou de la limiter à ce qui est faisable compte tenu des circonstances. »⁷¹

Ce point renvoie aux appréhensions des enseignants de créer des incertitudes et peut-être de la confusion par rapport aux réponses attendues à l'examen chez leurs étudiants relevées plus haut. Cette peur compréhensible prive néanmoins les étudiants d'une ouverture d'esprit et au questionnement ouvert comme y invitait Godefroid de Fontaines déjà au 13^e siècle :

« C'est grâce aux diverses opinions d'hommes cultivés ou versés dans la science, c'est grâce aux disputes où l'on essaie de défendre l'une ou l'autre des positions en présence, pour y trouver la vérité qu'on la découvre le mieux. Faire obstacle à cette méthode d'investigation et d'établissement de la vérité, c'est manifestement empêcher le progrès de ceux qui étudient et cherchent à connaître la vérité. »⁷²

Ces confrontations avec des opinions différentes, peut-être contradictoires avec les points de vue des enseignants, seraient aussi à mon sens une possibilité d'exercer et d'exprimer le rapport à l'incertitude pour les étudiants, le droit de ne pas savoir, de se faire une opinion personnelle et de sortir de l'impasse que relevait Poincaré :

rapports inédits à l'existence et donc la traversée de frontières symboliques.
[http://www.univ-](http://www.univ-paris13.fr/experice/images/stories/AXES/C/apports_axeC_2008_2011.pdf)

[paris13.fr/experice/images/stories/AXES/C/apports_axeC_2008_2011.pdf](http://www.univ-paris13.fr/experice/images/stories/AXES/C/apports_axeC_2008_2011.pdf)

⁷¹Jack Mezirow, *Penser son expérience – développer l'autoformation*, Chroniques sociales, Lyon, 2001, p.217-218

⁷²Godefroid de Fontaines (1250-1304), cité par Yves Gingras, *Propos sur les sciences*, Raisons d'agir, 2010, p.175

« Douter de tout ou tout croire sont deux solutions également commodes qui, l'une comme l'autre, nous dispensent de réfléchir. »⁷³

Elle serait un rappel opportun il me semble que la diététique relève avant tout des sciences humaines et sociales (qui sont absentes du cursus comme nous le développerons plus tard) comme c'est le cas de la médecine, malgré son aspect technique et scientifique dominant actuellement, selon les professeurs Even et Debré⁷⁴. Pour la diététique et la médecine il n'y aurait pas dans cet ordre d'idée de réponse toute faite, car l'humain, son environnement, et sa biologie sont des domaines trop complexes pour cela, ce qui invite à l'humilité, à l'écoute et à l'adaptation, à la manière de Zoéline Froissart, interne en médecine, dont il me semble important de restituer le témoignage dans sa longueur décrivant ce processus :

« En parallèle de cette pédagogie universitaire, nous nous retrouvions tous les matins en stage. Devenue étudiant hospitalier, j'ai très vite compris que plusieurs choix s'offraient à moi.

Rentrer dans le moule et devenir un brancardier-secrétaire-trieur de résultat de biologie-teneur de dossier à la visite-oui oui aux questions du chef parce que de toute façon je comprends rien. En effet, il arrivait trop souvent que je ne comprenne rien aux discussions, aux dossiers, au cas du patient. Combien de fois ai-je entendu le foudroyant « Comment ? Tu ne sais pas ça ? Mais qu'est-ce que tu sais alors ? Tiens, donne-moi LE traitement de la maladie de Duchmol ? Tu ne sais pas ? Mais tu vas finir généraliste dans la Creuse ma petite ». Je pouvais en effet rester là, baisser la tête, dire oui, ne pas être révoltée par cette institution-broyeur que sont les CHU et ne pas oser. Ne pas oser demander. Toute

⁷³Cité par Baillargeon Normand, *Petit traité d'autodéfense intellectuelle*, Lux, Bruxelles, 2006, p.9

⁷⁴Even Philippe, Debré Bernard, *Guide des 4000 médicaments utiles, inutiles ou dangereux*, Le Cherche-midi, Paris, 2012, p.52

la réponse était là. Mais comment apprendre à oser ? Apprendre à questionner ? Apprendre à dire « je ne sais pas » ?

S'offrait alors un autre choix et j'ai fait un pas de côté en commençant à tout questionner : je peux aller voir le patient ? je peux l'examiner ? je peux venir avec toi ? tu peux m'expliquer ce qu'il a ? tu peux m'expliquer pourquoi on met ce traitement ? Alors soudain, tout s'arrange. Tu n'es plus le larbin du service, mais oui tu as 3 ou 4 patients que tu suis. Alors soudain, ça ne dérange pas de ranger les résultats des ces patients-là, ni de faire leur ECG (électrocardiogramme), ni d'aller chercher leurs dossiers. Car en s'organisant comme ça, ce sont devenus peu à peu mes patients. J'ai appris avec eux, j'ai appris d'eux. Comment leur parler, comment leur répondre, comment écouter. (...) Et surtout j'ai déconstruit mon savoir si froid et distant extrait des pages photocopées de l'université pour le mélanger à des histoires, des récits de vie, des impressions, des émotions de personnes rencontrées à travers ces couloirs arpentés. Un début de réponse à ce qu'il me manquait, un espace de paroles et de partage. Alors de fil en aiguille, j'ai appris à dire « je ne sais pas », à demander puis à chercher. Je me souviens de ce médecin qui m'a dit « Tu ne sauras jamais tout mais sois consciencieuse et fais l'effort de chercher des réponses aux questions que tu te poses ». La révolution s'est faite sans que je m'en rende compte : j'ai osé le questionnement, j'ai redécouvert le naïf étonnement : « toi qui as l'air de savoir, apprends-moi ». D'innocentes questions qui déstabilisaient les grandes certitudes. Je ne découvrais pas une façon de soigner mais des façons de soigner.

En réorientant les choix d'apprentissage, en privilégiant la pratique clinique, l'interaction avec les patients, l'échange avec les soignants dans le but de se projeter dans une pratique concrète du soin, dans des prises en charge adaptables au contexte, on quitte nécessairement le sentier de LA vérité pour celui du doute. Alors les œillères se lèvent pour ne plus voir que devant soi, mais tout autour de soi. Quitter le chemin des

dogmes pour retrouver celui de l'art de la médecine, basée aussi sur l'expérience et le doute »⁷⁵.

Il me semble que cette invitation au doute et à l'humilité pourrait être précieuse pour les futurs diététiciens, la psychologue Michelle Le Barzic et le diététicien libéral Florian Saffer insistent tous les deux sur le fait qu'une approche normative du soin en lien avec les comportements alimentaires tels qu'ils ont pu en être témoins sont bien souvent contre-productifs et sources de dévalorisation pour les patients⁷⁶. Même si l'on considère que les diététiciens sont des techniciens, vu qu'ils sortent d'un cursus dit technique (mais on parle aussi souvent de techniciens pour les médecins) il semble pertinent de penser que pour utiliser à juste titre leur savoir technique, ils auront besoin de compétences sociales et de communication, et d'une certaine autonomie de réflexion et de décision. On retrouve là aussi la complémentarité entre apprentissage instrumental, communicationnel et émancipateur décrits plus haut. Ce rapport à l'incertitude fait en tout cas l'objet de différentes recherches dans le domaine de la pratique et de l'éthique médicale.⁷⁷

⁷⁵Zoéline Froissart, « Comment concilier éducation populaire et formation médicale ? », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

⁷⁶Michelle Le Barzic, « De la médicalisation abusive aux abus de pouvoirs : Quelle formation psychologique avant d'intervenir sur le comportement alimentaire ? », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

Florian Saffer, « Réflexions et critiques constructives sur le mémoire du BTS Diététique », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

⁷⁷Foucras Philippe., « La Résistance des soignants », *Ethique publique*, vol.8, n°2, 2006, pp.18-25 <http://www.adnc.asso.fr/-Articles-36->

Bloy Géraldine, « L'incertitude en médecine générale : sources, formes et accommodements possibles, » *Sciences Sociales et Santé*, Vol. 26, N°1, mars 2008

De nombreuses sciences à caractère social ont été tentées de suivre le modèle initié des sciences dites dures ou exactes pour acquérir le statut de science et la légitimité afférente. Cependant il est intéressant de noter avec l'économiste et historien Georges Corm que ces sciences « molles » ont pu devenir plus royalistes que le roi :

« (...) il est curieux que les disciplines académiques rangées sous le chapeau des sciences morales aient fini par dégénérer dans l'abstraction mathématique figée qui ne rend pas compte du réel complexe et mouvant, alors que les sciences dites « exactes » sont devenues plus modestes, notamment depuis la théorie de la relativité d'Einstein, (...) qui [a] montré que même ce type de connaissance était sujet à des bouleversements continus et des remises en cause. »⁷⁸

Cette remarque pourrait peut-être inciter à revaloriser la dimension plus expérimentale (et je dirais même de bricolage pour insister sur ce côté pouvant être considéré comme moins noble) que l'on retrouve nécessairement dans l'exercice de la diététique et de la médecine par rapport à des disciplines au caractère « sérieux », mais peut-être moins pertinents pour la pratique du métier, et à mettre en avant des pratiques comme l'apprentissage par problème très prisé en médecine, comme abordé dans le point suivant traitant de pédagogie. Comment en tout cas ne pas se demander si les rations alimentaires, où l'on adapte l'alimentation en termes de quantité de protéines, graisses et sucres à un individu selon ses besoins théoriques, qui tiennent une place centrale dans l'apprentissage de la nutrition ne relèvent pas au moins en partie d'une telle « abstraction mathématique » à l'heure où un certain nombre de diététiciens en éprouvent les limites et se tournent vers d'autres approches et pratiques comme c'est le cas d'Isabelle Darnis qui s'interroge :

« La diététique consiste-t-elle à recommander et à faire appliquer des régimes au gramme près ? Où est-ce avant tout

⁷⁸Corm Georges, *Le nouveau gouvernement du monde – Idéologies, structures, contre-pouvoirs*, La Découverte, 2010, p.281

une façon d'être au monde, d'être en lien, peut-être un "art de vivre" ? »⁷⁹

Dans quelle mesure ces réflexions ne sont-elles pas en lien avec la remarque qu'une des enseignantes de notre BTS nous fit un jour en nous disant qu'elle trouvait que la communauté des diététiciens pouvait être « obtuse » ? La formation actuelle ne tend-t-elle pas paradoxalement dans sa forme actuelle à reproduire des attitudes et des comportements allant dans ce sens, même si les formations peuvent donner l'impression de n'être plus les mêmes car les contenus et les connaissances ont évolué ?

Enfin, il me semble qu'accorder un espace pour des opinions critiques venant questionner, avec respect, l'autorité des grandes instances comme le PNNS et les ANC, et l'opinion des enseignants, pourrait être source d'une grande leçon de démocratie, au sens où l'entendait Condorcet comme l'écrit le docteur en sciences politiques Paul Zawadski :

« (...) Condorcet met en garde contre le fait d'apprendre aux enfants la Constitution en suscitant chez eux « un aveugle enthousiasme qui rende les citoyens incapables de la juger » ; si on leur dit « Voilà ce que vous devez adorer et croire », alors c'est une espèce de religion politique que l'on veut créer (...). Le but de l'instruction n'est pas de faire admirer aux hommes une législation toute faite, mais de les rendre capables de l'apprécier et de la corriger. Il ne s'agit pas de soumettre chaque génération aux opinions comme à la volonté de celle qui la précède, mais de les éclairer de plus en plus, afin que chacun devienne de plus en plus digne de se gouverner par sa propre raison. »⁸⁰

⁷⁹Isabelle Darnis, « Une tête et un ventre au carré », *Pratiques* n°56, janvier 2012, p.12-17

⁸⁰Paul Zawadski « Scientisme et dévoiements de la pensée critique » in *Désir de penser, peur de penser*, Parangon/Vs, Lyon, 2006

Des nuances sont bien sûr nécessaires : d'une part les étudiants ne sont pas des enfants, d'autre part on comprend bien que des professionnels de santé formés en deux ans aient besoin de repères scientifiques légitimés et faisant consensus au sein de la profession pour exercer leur métier, mais il me semble que cette faculté à faire des choix personnels, pondérés et en connaissance de cause, et ce même en face d'une autorité aussi imposante soit-elle me paraît fondamentale, comme cela pourrait être le cas par exemple vis-à-vis des produits laitiers, et devrait être encouragée. Pour des théoriciens aussi célèbres que John Dewey, il était crucial que l'idéal démocratique qui valorise l'avis et la participation des citoyens ne reste pas une idée absente des pratiques d'enseignement et même de travail⁸¹. Ces éléments iraient dans ce sens, et dans celui d'un esprit critique tel que l'entendait William Graham Sumner cité par le philosophe de l'éducation canadien Normand Baillargeon :

« Si l'habitude de penser de manière critique se répandait au sein d'une société, elle prévaudrait partout, puisqu'elle est une manière de faire face aux problèmes de la vie. Les propos dithyrambiques de quelconques orateurs ne sauraient faire paniquer des personnes éduquées de la sorte. Celles-ci mettent du temps avant de croire et sont capables, sans difficulté et sans besoin de certitude, de tenir des choses pour probables à des degrés divers. Elles peuvent attendre les faits, puis les soupeser sans jamais se laisser influencer par l'emphase ou la confiance avec laquelle des propositions sont avancées par un parti ou par un autre. Ces personnes savent résister à ceux qui en appellent à leurs préjugés les plus solidement ancrés ou qui usent de flatterie. L'éducation à cette capacité critique est la seule éducation dont on peut dire qu'elle fait les bons citoyens. »⁸²

⁸¹ John Dewey, *La formation des valeurs*, La découverte, 2011
John Dewey, *Démocratie et éducation: suivi de Expérience et Éducation*, Armand Colin, 2011

⁸² William Graham Sumner, cité par Normand Baillargeon, dans *Petit cours d'autodéfense intellectuelle*, Lux, 2010, p.269

5. Pédagogie des cours

D'un point de vue pédagogique, il me semble que la méthode employée par l'enseignante dont nous avons parlé plus haut, pourrait servir de source d'inspiration : les étudiants nous ont tous affirmé sans ambages leur enthousiasme pour ses cours, que cela soit pour sa précision, mais aussi pour « le cours parallèle » qu'elle sait instaurer et où elle arrive à dresser un espace de discussion propice au débat. De plus, elle savait se saisir des opportunités que fournissent les actualités pour abreuver cet échange dans la classe et ouvrir les étudiants sur l'extérieur de la classe, les préparant à mon sens davantage à se former par eux-mêmes une fois qu'ils auront leur diplôme en poche. Cette approche pédagogique comportait me semble-t-il différents éléments qui opéraient en synergie : une plus grande participation des étudiants, une valorisation de leur réflexion et avis, un aspect moins scolaire des cours faisant le lien avec le monde réel à travers les débats d'actualités, un plus grand plaisir des étudiants, et je ne serais pas surpris si cela se traduisait aussi par une meilleure mémorisation et de meilleurs résultats, ce qui irait en tout cas dans le sens des recherches effectuées, notamment celles de Deci et Ryan sur l'autodétermination⁸³. Cette approche pédagogique aurait ainsi le mérite de réconcilier réussite et compréhension dans le sens où les employaient le célèbre psychologue Jean Piaget, pour qui :

« comprendre consiste à dégager la raison des choses tandis que réussir ne revient qu'à les utiliser avec succès, ce qui est certes une condition préalable de la compréhension, mais que celle-ci dépasse puisqu'elle en arrive à un savoir qui précède l'action et peut se passer d'elle. »⁸⁴

⁸³Fabien Fenouillet, *Motivation, mémoire et pédagogie*, L'Harmattan, 2003, p.67

⁸⁴Jean Piaget, cité dans Parent, Jouquan (dir.) (2013), *Penser la formation des professionnels de santé – une perspective intégrative*, De Boeck, Bruxelles, p.213

Pour Jack Mezirow, la plupart des formations d'adultes se centrent sur l'apprentissage instrumental, qui vise à transmettre un savoir-faire technique, des compétences, en vue d'agir dans un contexte social donné. Ce savoir instrumental est tellement dominant qu'il est souvent perçu comme le seul existant et souhaitable. Le sociologue Habermas a pourtant dès les années 70 mis en évidence qu'il existait également un apprentissage communicationnel qui permettait de mieux comprendre les autres et de nous faire comprendre. C'est un apprentissage qui implique des valeurs, des sentiments, des idéaux, des choix éthiques, un concept de soi et qui s'adresse à des situations ne présentant pas de solution toute faite, exacte comme dans les sciences fondamentales, et que l'on retrouve typiquement dans les professions à caractère social⁸⁵. Mezirow rajoute à ces deux apprentissages l'apprentissage transformateur ou émancipateur qui cherche à accroître les capacités critiques des apprenants en vue d'une plus grande autonomie et d'une *conscientisation* élargie, cette dernière permettant aux adultes selon l'éducateur Freire :

*« de prendre une conscience de plus en plus vive non seulement de la réalité socioculturelle qui façonne leurs vies mais aussi de leur capacité à transformer cette réalité en agissant sur elle »*⁸⁶.

Il me semble que la pédagogie de cette enseignante, alliant savoirs techniques, temps de dialogue, et encouragement au recul critique donnait place à sa manière à ces trois types d'apprentissage. On retrouve ici également la distinction proposée par le philosophe et épistémologue Bertrand Russell, entre connaissance et intelligence. La première étant constituée de connaissances apprises et la deuxième de former par eux-mêmes des jugements sains. Pour Russell, les systèmes d'éducation étaient malheureusement presque uniquement tournés vers la connaissance et non l'intelligence :

⁸⁵Mezirow Jack, *Penser son expérience – Développer l'autoformation*, Chronique Sociale, Lyon, 2001, p.228

⁸⁶Idem, p.18

« (...) on ne reconnaît l'utilité de l'intelligence que théoriquement et non pratiquement : on ne veut pas que des gens ordinaires pensent par eux-mêmes, parce qu'on croit qu'il est difficile de manier des gens qui pensent par eux-mêmes et qui, pour cette raison, peuvent causer des difficultés administratives (...). Cette doctrine a survécu, souvent inconsciemment, à l'introduction de la démocratie politique, et a radicalement vicié tous les systèmes d'éducation nationale. »⁸⁷

L'approche de cette enseignante semble au contraire avoir réussi à concilier là aussi ces deux domaines. Elle me semble typique en tout cas des résultats qu'obtiennent les pédagogies actives, dans lesquelles on pourrait inclure celle-ci et qui favorisent une approche « en profondeur » de l'apprentissage par rapport à une l'approche « en surface », telles que ces dernières ont pu être définies :

« L'approche en profondeur est composée d'éléments stratégiques orientés vers la recherche du sens et l'appropriation ; elle est motivée par des intérêts intrinsèques. L'approche en surface est composée d'éléments stratégiques du type reproductif ; elle est motivée par le désir de satisfaire les exigences des cours avec le minimum d'effort ou encore par la peur de d'échouer. »⁸⁸

La réussite de cette manière d'enseigner fait penser également à ce que la psychologue Ellen Langer appelle la *forte tension cognitive* qui peut accroître la productivité, la satisfaction de soi, la flexibilité, les capacités d'innovation et de leadership dans le champ professionnel, par rapport à la *tension cognitive nulle* associée davantage à un souci d'objectif et de procédure, à « la formation pour les résultats » qui est à mon sens dominante dans de nombreuses formations dont celles des diététiciens. Pour Langer :

⁸⁷ Bertrand Russel, *Essais sceptiques*, Les Belles Lettres, 2011, p.169

⁸⁸ Côté, Graillon, Waddell, Lison et Noël, cités par Parent, Jouquan (dir.) (2013), *Penser la formation des professionnels de santé – une perspective intégrative*, De Boeck, Bruxelles, p.257

« La tension cognitive nulle conduit à une acceptation des étiquettes sans examen critique, à une dépendance recherchée vis-à-vis de l'autorité extérieure, à des attributions simplistes, à une dévalorisation de l'image de soi et à une réduction de son propre potentiel de progression. »⁸⁹

Ainsi la pédagogie peut transformer le rapport au savoir et ce qui se déroule au sein d'une classe en matière d'interaction, de motivation et d'apprentissages. Mais il est connu que les enseignants en France de manière générale ne sont que peu formés à la pédagogie, cette dernière étant plus appréhendée comme quelque chose d'inné, relevant de l'approche personnelle, voire de la personnalité de chacun des enseignants.

Il existe cependant des ressources approfondies pour les enseignants qui souhaiteraient profiter des recherches en la matière pour repenser leur manière de faire cours, je pense en particulier aux travaux de Jack Mezirow cité plus haut, dont l'ouvrage fondateur a été traduit en français⁹⁰, et à la revue internationale francophone d'éducation médicale *Pédagogie médicale*, qui depuis les années 2000 réalise un travail considérable de synthèse de la littérature surtout anglo-saxonne existant dans le domaine, et dont l'ensemble des articles sont librement consultables en ligne⁹¹. L'ouvrage coordonné par Parent et Jouquan, ce dernier étant le rédacteur en chef de la revue *Pédagogie médicale*, en constitue une synthèse remarquable que j'ai déjà mentionnée. De nombreuses contributions de ce livre pourraient être transposées dans la manière d'enseigner en diététique, allant de la manière globale d'appréhender les cours selon que l'on se place dans le paradigme de l'apprentissage centré sur l'enseignant ou celui centré sur l'élève, des méthodes disponibles alternatives au cours classique comme l'apprentissage par problème, ou des outils pratiques pouvant redonner un rôle plus actif aux

⁸⁹Mezirow Jack, *Penser son expérience – Développer l'autoformation*, Chronique Sociale, Lyon, 2001, p.133

⁹⁰Idem

⁹¹<http://www.pedagogie-medicale.org/>

étudiants, la participation étant bien souvent un facteur favorisant la motivation et la mémoire, comme le port-folio, ou les jeux de rôles : des cours de médecine destinés à des étudiants en deuxième et troisième année, correspondant à l'âge des étudiants en BTS diététique, leur proposent à Strasbourg de revivre en jeu de rôles le procès du scandale sanitaire du Mediator⁹².

Ces approches pédagogiques visent aussi à rendre les étudiants plus autonomes, et cet élément me semble important, surtout pour les étudiants fréquentant les BTS. En effet, ceux-ci se déroulent dans des lycées techniques, comme un prolongement du lycée général, on parle encore de « professeurs » et d' « élèves » alors que ces derniers seront des professionnels de santé deux à trois ans plus tard. L'un des enseignants me confiait que les étudiants de BTS étaient vus par ceux qui les accueillent en stage notamment comme plus scolaires et moins autonomes, matures, prenant des initiatives que ceux passant par les IUT qui est l'autre voie possible pour obtenir le titre de diététicien. Ceci peut s'expliquer à mon sens, après avoir interrogé des diététiciens issus de ces derniers, au fait que la formation en IUT a lieu dans des espaces universitaires où les étudiants en diététique peuvent fréquenter des étudiants d'autres disciplines, sont plus susceptibles de se rendre à la bibliothèque universitaire et d'y consulter les ouvrages, et surtout que ces derniers sont plus encouragés à faire des recherches par eux-mêmes sous forme de dossier présenté en classe.

A ce titre, les recherches faites autour de l'andragogie (le préfixe « andra » signifiant adulte, il s'agit de la manière d'enseigner spécifique aux adultes alors que « péda » renvoie aux enfants), définie comme « un effort organisé et soutenu pour aider les adultes à apprendre d'une manière qui mette en valeur leur capacité à diriger eux-mêmes leur

⁹² Irène Frachon, *Mediator, combien de morts ?*, éditions-dialogues.fr, 2010

apprentissage »⁹³ pourraient être mises à contribution. Voici quelques points avancés par Mezirow la caractérisant. Ils pourraient être source d'inspiration en les adaptant aux conditions du BTS :

1. Amener progressivement l'apprenant à se passer du formateur.
2. Lui apprendre à utiliser les ressources éducatives, en particulier l'expérience des autres, dont celle du formateur, et à engager des relations éducatives sur des bases de réciprocité.
3. Privilégier la prise de décision chez l'apprenant, sélectionner les expériences éducatives qui exigent des choix, élargir les possibilités d'options et aider l'apprenant à prendre à son compte les perspectives de ceux qui ont d'autres façons de comprendre.
4. Encourager l'utilisation de critères de jugement permettant une prise de conscience toujours plus englobante et discriminatoire et qui appartiennent au domaine de la réflexivité critique et soient intégrateurs d'expérience.
5. Aider à poser et à résoudre les problèmes, y compris ceux qu'implique la mise en œuvre de l'action individuelle et collective. Aider à reconnaître le lien qui existe entre les problèmes individuels et les questions de société.
6. Renforcer le concept de soi de l'apprenant en tant qu'apprenant et actant d'une part en lui donnant les moyens d'une maîtrise accrue, en l'assurant d'un climat favorable avec information en retour pour encourager les efforts momentanés exigés par le changement et par la prise de risque ; d'autre part en évitant tout jugement comparatif sur sa performance et en utilisant judicieusement des groupes de soutien mutuel⁹⁴.

⁹³Mezirow Jack, *Penser son expérience – Développer l'autoformation*, Chronique Sociale, Lyon, 2001, p.214

⁹⁴Mezirow Jack, *Penser son expérience – Développer l'autoformation*, Chronique Sociale, Lyon, 2001, p. 215

Il me semble crucial de se poser ces questions de fond pour l'orientation de la prochaine formation des diététiciens si possible en trois ans comme le souhaitent les professionnels du secteur. Peut-être que cette longue attente en vue d'obtenir ce changement n'aura pas été vaine si elle est l'occasion de prendre un recul jusque-là peu considéré pour l'élaboration d'un cursus plus stimulant, émancipateur et pertinent pour la future pratique, comme y fait écho cette citation de l'interne en médecine Zoéline Froissart qui peut largement entrer en résonance avec le domaine de la diététique :

« Qu'apprenons-nous finalement ? N'apprenons-nous pas trop finalement ? Ou mal peut-être ?

Tout ce savoir, toute cette « science scientifique », toutes ces preuves et ces certitudes ne participent-ils pas à construire une obsession de la santé parfaite ? Une image d'une médecine objective et scientifique, qui peut tout, qui a réponse à tout, prétexte à en faire toujours plus (ou trop ?) mais qui finalement, piège les soignants dans la culpabilité ?

Comment déconstruire cette image du médecin qui sait tout, qui peut tout et qui peut tout entendre, génératrice d'angoisse et de souffrance ? Image parfois recherchée car elle amène une valorisation sociale, mais pour laquelle le doute n'est pas permis. Toutes ces certitudes serinées durant la formation médicale initiale, par des médecins qui pensent encore que faire croire aux patients qu'on sait - le savoir comme unique compétence - et qu'asséner des certitudes incertaines pour les rassurer est la meilleure des attitudes, ne fabriquent-elles pas des futurs médecins rigides et en souffrance, considérant comme des échecs des situations qui ne rentrent pas dans « le cadre » ? Cultiver les questionnements, générateurs d'initiatives, d'expérimentations et de rencontres, ne nous amène-t-il pas à cheminer côte-à-côte et non face-à-face dans la relation de soin, pour ainsi nous enrichir mutuellement ? Alors oserons-nous prendre le « risque » du déséquilibre qui

ouvre de nouveaux horizons, plutôt que la « sécurité » de vérités étriques ? »⁹⁵

6. Le mémoire de fin d'étude

Pour le courant de recherche de la didactique professionnelle, la qualité de l'apprentissage dépend beaucoup de l'activité des apprenants :

« En agissant, le sujet développe ses compétences. Toutefois cette capitalisation de l'expérience n'est garantie que si le sujet est capable de mettre à distance son activité : l'analyse après coup (...) est cruciale pour que l'expérience soit source d'apprentissage et que les situations rencontrées ne restent pas du domaine des épisodes vécus. »⁹⁶

Cette compétence de mise à distance renvoie à ce que l'on nomme la *réflexivité*. Les caractéristiques de l'activité d'écriture ont été mises en avant pour favoriser cette dernière dans différents travaux :

« L'écriture (...) [aide] l'étudiant à distinguer les faits de l'interprétation qu'il en a faite ; elle aide l'étudiant à appréhender la composante affective du processus d'apprentissage ; (...) elle favorise la mise en perspective des apprentissages avec les différentes expériences successivement rencontrées ; elle favorise les interactions entre les étudiants, améliore la qualité de l'interaction de ceux-ci avec leurs formateurs et prépare les interactions qu'ils auront à développer avec les autres professionnels de santé (...). »⁹⁷

⁹⁵ Zoéline Froissart, « Comment concilier éducation populaire et formation médicale ? », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

⁹⁶ Parent, Jouquan (dir.) (2013), *Penser la formation des professionnels de santé – une perspective intégrative*, De Boeck, Bruxelles, p.218

⁹⁷ Idem, p.270

A ce titre, on pourrait penser que le mémoire de fin d'étude du BTS Diététique constitue un dispositif clé de la formation, en donnant aux étudiants l'occasion de rassembler des connaissances et des réflexions par l'entremise d'un travail écrit dont on vient de souligner l'importance potentielle. Cela apparaît avec encore plus de force lorsque l'on rappelle que c'est aussi le seul moment où les étudiants sont invités à rendre un document écrit sur lequel ils auront travaillé seul un certain temps.

Après examen, il apparaît pourtant qu'il s'agit surtout d'un rendez-vous manqué si l'on attend de cet exercice qu'il favorise la réflexivité évoquée. Florian Saffer, diététicien, enseignant dans la formation des diététiciens, et membre du jury de cette épreuve a partagé ses réflexions concernant le mémoire de fin d'étude que doivent réaliser les diététiciens lors d'un des colloques que j'ai eu l'occasion d'organiser sur le sujet⁹⁸.

Voilà quelques éléments parmi ceux qu'il relève :

- Le manque de rigueur scientifique, avec des bibliographies ne comportant souvent qu'une poignée de références, le plus souvent provenant de sites internet grand public ou même industriels.
- Le manque de curiosité scientifique, les sujets abordés, comme l'obésité, ne font que peu de place aux différentes hypothèses existantes, comme par exemple le rôle du microbiote, et restent sur une vision simplifiée des thèmes, même si cette remarque se heurte au programme très chargé laissant peu de place à l'investigation personnelle.
- L'esprit critique peu développé, outre le fait que les organismes d'information émanant des industriels comme Matin Céréales ou le CIV ne sont pas identifiés comme tels par les étudiants, ceux-ci ne cherchent jamais ou très rarement à prendre position et à

⁹⁸ <http://www.adnc.asso.fr/-Colloques-de-l-ADNC-Les-Journees->

développer une argumentation originale, suivant uniquement leurs cours et les autorités en vigueur.

- L'absence de sciences humaines.

Ce dernier point renvoie au fait que la formation ne comporte pas de cours de sciences humaines à proprement parler. Florian Saffer insiste d'ailleurs pour dire que les critiques qu'il formule ne sont avant tout pas adressées aux étudiants, qui font souvent de leur mieux, mais à la structure de la formation et aux enseignements manquants pour préparer dans de bonnes conditions les étudiants à cette épreuve, afin que celle-ci soit de qualité⁹⁹, et pas seulement vécue comme une formalité à remplir pour obtenir le diplôme, comme cela peut être le cas pour un nombre certainement non négligeable d'étudiants d'après moi. La manière d'envisager ce mémoire pourrait également profiter des réflexions et expériences opérées dans d'autres secteurs d'activités. Comme je l'ai mentionné, certaines équipes de kinésithérapeutes ont fait un travail considérable pour repenser leur cursus de formation de façon à ce qu'il soit plus cohérent, et réponde aux besoins concrets des pratiques exercées, s'inspirant des perspectives intégratives et systémiques développées dans le livre dirigé par Parent et Jouquan. Dans ce cadre, l'évaluation du mémoire qui portait principalement sur la qualité du contenu scientifique donne dorénavant de l'importance à d'autres éléments :

« Le chemin parcouru par l'étudiant tout au long de l'avancée de son mémoire, tant en termes de compétences cognitives et opératives qu'en termes de compétences réflexives, métacognitives et sociales. »¹⁰⁰

⁹⁹Saffer Florian, « Réflexions et critiques constructives sur le mémoire du BTS diététique », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

¹⁰⁰ Karin Van Loon, Florence Parent, « Développer une ingénierie de la professionnalisation et des compétences dans les organisations de santé : l'exemple d'un référentiel de compétences en kinésithérapie », dans Parent, Jouquan (dir.) (2013), *Penser la formation des professionnels de santé – une perspective intégrative*, De Boeck, Bruxelles.

Pour revenir à la place des sciences humaines, il en est question pour la future formation en trois ans, si celle-ci peut être mise en place un jour, ce qui reste incertain. Bien sûr les diététiciens auraient assurément besoin d'avoir des notions de psychologie¹⁰¹, mais à mon sens l'intérêt de la sociologie¹⁰², et particulièrement celle d'une sociologie critique prenant en compte les dimensions politiques et économiques de l'alimentation dans l'environnement des mangeurs, industrie agroalimentaire comprise, pour voir dans quelle mesure celles-ci influencent leurs comportements alimentaires comme le propose la sociologue Marion Nestle. Il me semble à la vue de la première partie de cet ouvrage que ces données ne seraient pas superflues à connaître pour les diététiciens, et que la sociologie enseignée pourrait ainsi ne pas se contenter d'aborder la dimension culturelle de l'alimentation comme c'est le cas de la plupart des sociologues français, ces derniers étant souvent malheureusement en lien d'une manière plus ou moins étroite avec les industriels de l'agroalimentaire, comme c'est le cas de Jean-Pierre Poulain avec la fondation Nestlé ou de Claude Fischler avec l'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (OCHA, le CNIEL étant le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière qui défend les intérêts de l'industrie laitière). Ceci n'enlève rien à la qualité de leurs travaux respectifs, mais le poids et la responsabilité de l'industrie agroalimentaire en sont souvent absents de manière criante à mes yeux. A contrario on notera l'initiative audacieuse du *Journal of Public Health* qui a décidé de décourager la publication d'études concernant le comportement alimentaire et sportif individuel, car ses rédacteurs en chef :

¹⁰¹Ce point est abordé plus bas avec l'utilité des formations du Groupe de Recherche sur l'Obésité et le Surpoids (GROS), à noter également l'article de la diététicienne libérale Séverine Sénéchal « Accompagner pour changer », Pratiques n°56, janvier 2012, qui parle de l'évolution de sa pratique en la matière.

¹⁰²Scheffer Paul, « Quels enjeux pour la place de l'esprit critique dans la formation des diététiciens ? », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

*« sont parvenus à croire que les recherches se concentrant sur le comportement et la responsabilité personnels comme causes de l'épidémie d'obésité fournissent plutôt une manière de se couvrir à une industrie désireuse de minimiser sa propre responsabilité. »*¹⁰³

Sinon, il me paraîtrait pertinent dans ce domaine également, que les diététiciens profitent des réflexions menées en médecine où des modules de sciences humaines ont été introduits depuis 1992. Après 20 ans de recul un certain nombre d'enseignants notent des paradoxes et ont apporté ou proposent des changements dans leur mise en œuvre dont pourraient tenir compte les diététiciens¹⁰⁴⁻¹⁰⁵

Il serait ainsi possible d'inclure de nombreux éléments à la formation pour encourager l'esprit critique. Ces différents points ne me semblent pas poser de problème au niveau de la logistique de la formation, d'autant plus si cette dernière passe en trois ans.

7. Quelle formation critique après le BTS ?

7.1 Se former et s'informer autrement que par les outils de l'industrie agroalimentaire

Différents moyens d'information existent, que cela soient les revues professionnelles comme la revue de l'AFDN *Information*

¹⁰³Collectif, « L'industrie agroalimentaire est mûre pour un examen attentif », *PLoSMedicine*, 19 juin 2012, <http://www.adnc.asso.fr/-Articles-36->

¹⁰⁴Angélique Bonnaud-Antignac, « Un enseignement des « Sciences Humaines et Sociales » pour les étudiants de médecine ou à quand la valorisation d'un curriculum caché ? », communication au sein de la MSH, disponible en ligne

¹⁰⁵Léchopier Nicolas, « Les « sciences humaines » rendent-elles les soignants plus humains ? Pratiques et enjeux critiques des enseignements des humanités en faculté de médecine, et de l'éthique en particulier », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître.

Diététique, les *Cahiers de la Nutrition et de la Diététique*, qui sont elles-mêmes peu connues des étudiants, mais si l'on veut mettre l'accent sur une approche indépendante je serais partisan pour mettre en avant aussi des magazines et des sources qui étudient d'un point de vue critique les stratégies de l'agroalimentaire afin de pouvoir actualiser ses connaissances dans le domaine, avec notamment *Que Choisir Santé*, 60 millions de consommateurs, ou des sites internet qui pour moi seraient à recommander comme celui dédié à l'alimentation de l'association de consommateur CLCV www.lepointsurlatable.fr, ou www.lanutrition.fr, fondé par Thierry Souccar, le site de l'association Foodwatch <http://www.foodwatch.org/fr/accueil/>, et www.passeport-santé.net, un site québécois financé sur fonds publics qui n'hésitent pas à souligner l'influence du marketing sur les comportements alimentaires et les moyens de s'en prémunir.

De nombreux ouvrages en diététique existent, avec le pire et le meilleur en matière d'indépendance comme je l'ai suggéré avec le livre de Jean-Marie Bourre sur les laitages, cela me paraît du coup d'autant plus important que les enseignants puissent donner des pistes de lecture aux étudiants afin qu'ils puissent continuer à se former une fois qu'ils auront leur diplôme. Je crois que les étudiants seraient d'autant plus sensibles et demandeurs de ces recommandations de lecture qu'ils témoignent énormément de confiance envers leurs enseignants, et que ceux désirant s'informer semblent éprouver un malaise pour savoir ce qui vaudrait la peine d'être lu parmi tous les ouvrages disponibles traitant d'alimentation, ce qui peut les conduire parfois à ne rien lire du tout au final. Ces recommandations de lectures choisies pour leur qualité et si possible leur indépendance permettraient à mon sens pour beaucoup d'entre eux de pouvoir plus facilement commencer à lire des ouvrages par et pour eux-mêmes. Il ne fut pour ainsi dire jamais mention d'aucune référence au cours de la formation et les étudiants ne furent jamais encouragés à les consulter. La plupart d'entre eux ne savaient même pas que nombres de journaux et revues scientifiques sur le sujet étaient disponibles au sein du CDI du lycée. Il pourrait également être fait mention

de forums internet où il est question de diététique, comme c'est le cas de deux d'entre eux, bien différents et complémentaires à mon sens que j'ai pu consulter¹⁰⁶⁻¹⁰⁷.

Enfin, je pense qu'il faudrait encourager la lecture des rapports de l'ANSES concernant la nutrition, ces derniers ont en tout cas gagné en indépendance durant les dernières années, n'auditionnant plus les industriels comme c'était la règle encore au début des années 2000, et comme on peut s'en rendre compte en lisant les membres et les acteurs consultés pour le rapport sur les glucides où l'on retrouve entre autres l'ANIA, Mars-masterfoods, Nestlé, le CEDUS, Ferrero, Danone.¹⁰⁸

Un certain nombre de diététiciens prolongent leur formation par le biais du Groupe de Réflexion sur l'Obésité et le Surpoids (GROS) qui leur permet d'accéder à une approche plus psychologique des comportements alimentaires et de la manière d'accompagner leurs patients qui fait pour le moment défaut à la formation initiale vécue souvent comme assez rigide et normative, les sciences humaines ne faisant pas partie du cursus pour l'instant comme mentionné plus haut. Les fondateurs du GROS développent une approche prenant à la fois en compte les pressions marketing exercées sur les consommateurs et le souci de ne pas induire des anxiétés supplémentaires chez ces derniers par des conseils alimentaires partant de bonnes intentions mais pouvant être intrusifs et sources de frustrations contre-productives au final. Cette approche permet de répondre à des problématiques très concrètes rencontrées par les diététiciens dans leur pratique, on regrettera seulement que le GROS ait été sponsorisé pendant longtemps par de nombreuses multinationales de l'agroalimentaire comme Mars chocolat France, Canéo, CEDUS, CIV, OCHA, Coca-cola France, Comité des Salines de France, Covidien, Fédération française des Banques Alimentaires, LU, Merck, Mont Roucou, Nestlé Waters, Panzani, Sanofi Aventis, Seb, Tanita. Malgré tout, la

¹⁰⁶<http://dieteticien.forumactif.com/>

¹⁰⁷<http://www.lanutrition.fr/le-forum/liste-des-forums/lanutrition.fr/>

¹⁰⁸<http://www.anses.fr/Documents/NUT-Sy-glucides.pdf>, p. 1

liste des sponsors de ce type s'est réduite dernièrement ce qui va dans le sens de la cohérence à mes yeux, même si on pourrait souhaiter que cet organisme s'affranchisse totalement du financement des industriels dont ils critiquent certaines stratégies à juste titre¹⁰⁹. Il me semble également que ces auteurs rendent responsables en premier lieu la médicalisation de la prise en charge des troubles alimentaires et ses conséquences néfastes quand elles sont faites de manière normative, tout en laissant de côté ou minimisant la responsabilité de l'industrie agroalimentaire, ce qui permet à Gérard Apfeldorfer l'un de ses fondateurs d'écrire dans le livre blanc de la fondation Nestlé auquel il participe : « je soutiens que c'est manger seul et diététiser qui conduit à l'obésité et à la maladie »¹¹⁰, ce qui va à l'encontre de tout ce que nous avons exposé en première partie sur l'influence de l'industrie agroalimentaire. D'autres auteurs ont apporté leur contribution à cette approche sensible de l'alimentation et de son accompagnement thérapeutique je pense surtout au journaliste scientifique Michael Pollan, très renommé aux États-Unis pour ce qui concerne ses travaux sur l'alimentation, et qui concilie de manière plus pertinente que le GROS à mon sens un regard avisé de la médicalisation problématique de l'alimentation et une prise en compte critique de l'alimentation industrielle comme cette citation éclairante le montre :

« Il est peut-être temps (...) d'affronter l'American Paradox : une population notablement en mauvaise santé, et pourtant obnubilée par les questions de nutrition et la hantise de manger sainement.

Je n'ai pas l'intention de suggérer que tout serait pour le mieux dans le meilleur des mondes si nous cessions simplement de nous préoccuper du contenu de nos assiettes ou de l'état de notre santé nutritionnelle. Nous avons, en fait, d'excellentes raisons d'être inquiets. (...)

¹⁰⁹Apfeldorfer Gérard, Zermati Jean-Philippe, *Dictature des régimes Attention !*, Odile Jacob, 2008

¹¹⁰Livre blanc Fondation Nestlé France « mangez bien pour vivre mieux », Nestlé France, 2008

Toutes nos incertitudes sur la nutrition ne devraient pas masquer le fait que les maladies chroniques, souvent fatales, découlent directement de l'industrialisation de notre nourriture : augmentation des aliments hautement transformés et des céréales raffinés ; utilisation de produits chimiques pour l'agriculture et l'élevage en monocultures intensives ; surabondance des calories bon marché du sucre et des matières grasses produites par l'agriculture moderne ; et appauvrissement de la biodiversité alimentaire des hommes aboutissant à une poignée infime de cultures de base : blé, maïs et soja surtout. Ces changements ont abouti à une alimentation industrielle qui nous semble, désormais, aller de soi : excès d'aliments transformés (viande notamment), excès de sucre et de graisses ajoutés, bref excès de tout hormis les fruits, les légumes et les céréales complètes. »¹¹¹

Plusieurs de ses ouvrages ont été traduits en français dont le dernier *Manifeste pour réhabiliter les vrais aliments* tout récemment¹¹². Ce dernier ouvrage me semble intéressant dans la mesure où il essaye de montrer comment alimentation, santé, et joie de vivre peuvent aller de pair, sans passer à côté de la question épineuse des produits industriels, au contraire. Ce livre permet ainsi d'aborder ces questions sous un angle plus positif, car il est possible qu'en étudiant dans la longue liste des moyens d'influence de l'industrie agroalimentaire pour essayer d'y échapper, on nourrisse paradoxalement un sentiment d'impuissance qui serait contraire au but recherché de prime abord visant à favoriser la capacité à agir. Une des données réjouissantes des travaux de Pollan et d'autres est de mettre en évidence que les aliments les plus sains sont les moins transformés, ceux que connaissaient nos grands-parents, la santé et la simplicité pourraient ainsi aller de pair, sans oublier le plaisir et la convivialité. Ce paramètre pourrait à mon sens simplifier considérablement le rapport à l'alimentation dans la

¹¹¹Michael Pollan, *Nutrition, mensonges et propagande*, Thierry Souccar Editions, 2008, p.18-19

¹¹²<http://www.lanutrition.fr/communaute/opinions/point-de-vue/micahel-pollan-un-manifeste-du-bien-manger.html>

« cacophonie nutritionnelle »¹¹³ actuelle générée par les sons de cloche contradictoires existant en matière d'acteurs et d'informations liés à l'alimentation, et dans laquelle les consommateurs se disent souvent perdus. Parler d'aliments vrais peut paraître surprenant, mais cela me semble pertinent si l'on prend par exemple le quizz proposé par l'un des numéros du journal Rue 89¹¹⁴ invitant à relier un aliment industriel et sa liste d'ingrédients, ce qui n'est pas chose aisée même pour des connaisseurs et qui pourrait être un bon exercice pour des étudiants en diététique, et où l'on peut se demander ce que l'on finit par manger (les ingrédients sont toujours cités du plus présent dans l'aliment au moins utilisé, en ordre décroissant) :

| | |
|---|--|
| 1 | Eau, lait écrémé réhydraté, sucre, matière grasse végétale, sirop de glucose-fructose, lactose et protéines de lait, sirop de glucose, émulsifiant E471, gélifiants E410, E412, E415, arôme, colorants E162, E160, correcteur d'acidité E330 |
| 2 | Viande de dinde, viande de veau, viande de poulet, poudre de lait, oignons, sel, épices, ail en poudre, stabilisant E451, dextrose, lécithine de soja, exhausteurs de goût E621, E631, E627, amidon modifié de pomme de terre, herbes, huile végétale, extrait de levure, arôme, protéine végétale, colorants E150a, E150c, persil déshydraté |
| 3 | Fécule de pomme de terre, sel, graisse de poule (oignons, tomates), maltodextrine, amidon modifié de maïs, sirop de glucose, arômes, sucre, viande de veau, farine de blé, extrait de viande de bœuf, épaississant (farine de graines de guar), extrait de chicorée, ail, colorant E150c, extrait de vin blanc, extraits d'épices, antioxydant (extrait de |

¹¹³Laurent Chevallier, « Cacophonie nutritionnelle : à qui profite-t-elle ? », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, à paraître

¹¹⁴Rue89, « Libérez-vous ! », n°17, février-mars 2012, p.66-67

| | |
|---|--|
| | romarin) |
| 4 | Amidon de maïs, arôme, colorants E101, E160b |
| 5 | Sucre, dextrose de blé, amidon de maïs, lactose, arômes (lactose, protéines de lait), crème en poudre, gélifiant E407 |
| 6 | Sucre, amandon d'abricots, sirop de glucose, gélifiant E414, colorant E129 : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants |
| 7 | Huile végétale, eau, jaunes d'œufs, vinaigre, sel, extraits naturels et aromates, arôme yaourt, acidifiant E270, E325, conservateur : sorbate de potassium, ail, épaississant : gomme de guar, antioxydant : EDTA |
| 8 | Jambon cuit (viande de porc, eau, sel, protéines végétales (soja), amidon de blé (gluten), émulsifiants : E450, E451, E407, dextrose, maltose, protéines animales, antioxydant : E316, exhausteur de goût : E621, épices, acidifiants : E325, E327, E330, E331, conservateurs : E250, E262, E270, fromage pasteurisé de vache (lait, sel, conservateur : sorbate de potassium,)), ingrédients mélangés dans le fromage : mélange persil et ail, olives vertes, ail surchoix, poivre noir moulu, paprika |
| 9 | Eau, Jambon (jambon de porc, eau, dextrose, lactose, sel, arômes naturels, stabilisants : E450 et 451, antioxydant : E346, conservateurs : E250 et E301, préparation pour sauce béchamel (amidon modifié de pomme de terre, lactose, matière grasse végétale (palme), protéines de lait, sirop de glucose, sel, épaississants : E401, E412, acidifiants : E327, stabilisant : E450, arômes, épices, emmental, emmental fondu (emmental, fromages, beurre, eau, protéines de lait, lactosérum, sels de fonte : E331, E452, sel, préparation fromagère (lactosérum, fromage fondu, sel arôme, sel de fonte : E339, farine de blé, eau, |

| | |
|----|--|
| | sel, sucre, levure, margarine végétale, émulsifiants : E471, acidifiant : E330, conservateur : E282, vinaigre, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, conservateur : E282, vinaigre, émulsifiant : E471, farine de fèves, antioxygène : E300, traces d'œuf |
| 10 | Lait cru, sel, présure, chlorure de calcium, ferments lactiques, conservateur : lysozyme (œuf), antiagglomérant E460 |

| | |
|---|--|
| A | Praliné Saint-Génix |
| B | Glace à la fraise |
| C | Préparation déshydratée pour panna cotta |
| D | Sauce Pita Kebab |
| E | Préparation cuite et grillée pour Kebab |
| F | Préparation pour crème pâtissière |
| G | Fromage râpé |
| H | Jus de veau lié, déshydraté |
| I | Roulés de jambon au fromage frais |
| J | Croque-monsieur toastés surgelés |

Réponses : A6, B1, C5, D7, E2, F4, G10, H3, I8, J9

Ce quizz fait apparaître la fréquence importante d'arômes, qui sont bien utiles aux industriels pour donner du goût à leurs préparations grâce à ces saveurs artificielles qui seraient sans elles souvent peu attrayantes pour le consommateur, et d'autres additifs (les fameux E suivis d'un chiffre) permettant d'obtenir des consistances et des produits plus avantageux pour les ventes. Certains observateurs y voient une manipulation de nos

sens et une éducation malheureuse du goût spécialement pour les enfants, non dénuées de risques sanitaires¹¹⁵.

En France, à côté des travaux du GROS, on trouve ceux de la psychologue Michelle Le Barzic¹¹⁶, et le blog du diététicien Florian Saffer spécialisé dans les comportements et les conduites addictives et la thérapie de l'acceptation, qui méritent à mon sens une attention particulière¹¹⁷.

Il existe aussi une licence professionnelle à Lyon destinée aux diététiciennes et diététiciens où ceux-ci peuvent se former entre autres aux approches pédagogiques de terrain qui rejoignent l'esprit de la promotion de la santé développé un peu plus loin et acquérir un esprit critique plus large par rapport à l'influence de l'industrie agroalimentaire dans leur domaine d'exercice par le biais notamment des cours que la diététicienne Isabelle Darnis y dispense¹¹⁸. Celle-ci témoigne qu'elle cherche à déconstruire dans un premier temps certains allant-de-soi et formatages acquis pendant la formation initiale qui vont à l'encontre d'une pratique professionnelle permettant d'accompagner les patients et les publics vers une autonomie et un bien-être plus global, ne se réduisant pas à des choix alimentaires, tout comme les aliments ne se réduisent pas à la somme de leurs nutriments, comme la formation actuelle peut malheureusement y contribuer¹¹⁹.

¹¹⁵Hans-Ulrich Grimm, *Arômes dans notre assiette – La grande manipulation*, Terre Vivante, 2004

¹¹⁶Le Barzic Michelle, Pouillon Marianne, *La meilleure façon de manger*, Odile Jacob, 1998

¹¹⁷<http://dietetique.over-blog.com/>

¹¹⁸<http://iut.univ-lyon1.fr/formation/par-discipline/genie-biologique-doua-licence-professionnelle-sante-specialite-alimentation-sante-602837.kjsp>

¹¹⁹Isabelle Darnis, « Quelle formation possible après le diplôme de diététicien(ne) pour favoriser les pratiques pédagogiques adaptées aux terrains ? », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, à paraître

7.2 Innover dans sa pratique

Florian Saffer a d'ailleurs appelé de ses vœux que les diététiciens fassent davantage preuve d'initiative et d'innovation dans leur secteur d'activité lors de son intervention au colloque ADNC 2012. L'association ABC DiétÉtique¹²⁰ fondée par la diététicienne Isabelle Darnis il y a plus de dix ans répond à cette idée selon moi. Elle a monté le projet « L'école des papilles »¹²¹, parmi ses nombreuses interventions dans la région lyonnaise, qui consiste à montrer aux enfants au sein de la classe qu'il est possible de concilier plaisir de manger et équilibre alimentaire en valorisant la convivialité, le partage, et la pratique culinaire la première année, et en développant leur esprit critique vis-à-vis des publicités alimentaires en seconde année. Ce projet réalisé depuis 2004 a fait l'objet d'une évaluation qui a montré une évolution statistique significative des connaissances et des comportements des enfants favorisant une alimentation plus saine, avec des appréciations positives de la part des enseignants et des parents. Ce projet a été mentionné dans la revue *La Santé de l'homme* de l'Institut National de Prévention et d'Éducation à la Santé (INPES) dans son numéro consacré à l'esprit critique et aux médias¹²². Une étude récente réalisée par une équipe de Montpellier qui a cherché à mieux connaître les stratégies marketing adressées aux jeunes et à déterminer les éléments à prendre en compte afin de développer leur esprit critique permet de faire le lien entre projet de terrain et recherche dans ce domaine¹²³. ABC DiétÉtique salarie plusieurs diététiciennes, elle a ouvert une antenne dans l'Ain et pourrait soutenir des installations de ce type avec des diététiciens motivés par ce projet innovant dans d'autres régions.

¹²⁰<http://www.abcdietetique.fr/>

¹²¹Sébastien Goudin, « L'école des papilles », *Pratiques* n°56, janvier 2012, p.60

¹²²*La santé de l'homme*, « médias et santé : développer l'esprit critique », INPES, Juillet-Août 2008

¹²³Marie-Eve Huteau et coll., « Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de l'influence des publicités sur leur santé : pourquoi et comment ? », *Education Santé* n°290, juin 2013, p.3-6

7.3 *Quelles actions concrètes sont envisageables en tant que diététicien par rapport à l'influence de l'industrie agroalimentaire ?*

Les domaines d'action de l'industrie agroalimentaire, en intervenant au parlement européen ou dans les agences sanitaires peuvent paraître hors de portée et bien loin des préoccupations quotidiennes des diététiciens, même si je l'espère ces pages auront pu contribuer à montrer en quoi cela peut directement impacter sa formation, l'exercice de sa profession, et les problèmes des publics avec qui il sera amené à travailler. Voici quelques exemples parmi bien d'autres où les diététiciens auraient concrètement la possibilité de faire des choix en la matière :

- Soutenir les actions du PNNS visant à modifier l'environnement et l'offre alimentaire, qui sont particulièrement mis en avant dans le dernier rapport du professeur Hercberg¹²⁴ mais qui se heurtent justement à des intérêts économiques puissants, industrie agroalimentaire et secteur audiovisuel notamment. La signalétique du feu tricolore est souvent me semble-t-il abordée dans les cercles de diététiciens sous l'angle d'une stigmatisation possible des aliments peu souhaitable, dans l'idée très répandue dans cette communauté que tout aliment a sa place dans l'équilibre alimentaire, il serait intéressant de considérer les arguments qu'avance le professeur Hercberg pour l'instauration d'une telle signalétique.
- Dans le débat « bons et mauvais aliments » versus « tout aliment a sa place dans l'équilibre alimentaire » évoqué en première partie, les outils élaborés en

¹²⁴Hercberg Serge, *Propositions pour un nouvel élan de la politique nutritionnelle française de santé publique dans le cadre de la Stratégie Nationale de Santé*, 15 novembre 2013

promotion de la santé pourraient permettre de trouver une approche conciliant les deux positions, en faisant la promotion active des aliments les plus sains, contrairement au laissez-faire et au statu quo qui prévalent parfois avec l'option « tout aliment a sa place », tout en laissant le plus possible les publics libres de leur choix, comme le voulait la charte d'Ottawa de 1986, s'inscrivant ainsi dans le sillon des propositions du directeur du PNNS en la matière mentionnée page 33. Les revues spécialisées dans le domaine comme *La Santé de L'homme* et *Education Santé* mettent de nombreux outils à disposition pour aller dans ce sens, cette dernière revue soulignant l'intérêt de l'ouvrage *25 techniques d'animation pour promouvoir la santé*.¹²⁵

La marge de manœuvre des diététiciens est peut-être plus étendue que ce à quoi on pourrait s'attendre de prime abord dans ce domaine : j'ai essayé d'en faire l'expérience lors du stage à l'hôpital où j'étais affecté au self où venait se restaurer le personnel. J'ai essayé de voir dans quelle mesure je pouvais modifier l'offre alimentaire et inciter à des choix plus favorables en termes de santé : j'ai par exemple séparé clairement les produits laitiers et les desserts lactés qui étaient rangés dans un même compartiment avec des affichettes pour chaque groupe et j'ai mis en rayon et à disposition $\frac{3}{4}$ de produits laitiers pour $\frac{1}{4}$ de desserts lactés alors qu'il y avait autant des deux catégories auparavant. J'ai pu constater pendant les quelques semaines où j'étais présent que les utilisateurs du self choisissaient ainsi bien plus souvent les produits laitiers que les desserts lactés, simplement en agissant sur l'offre et sur la clarté de l'information.

¹²⁵Douiller Alain et coll, *25 techniques d'animation pour promouvoir la santé*, Editions Le Coudrier, 2012

J'ai aussi proposé un questionnaire aux usagers d'un établissement de restauration collective, lors d'un autre stage pour essayer de savoir si ces derniers seraient intéressés d'avoir des aliments se rapprochant plus des conseils du PNNS, notamment en matière de céréales complètes, pain compris, par exemple. Ce questionnaire a été ensuite remis au responsable qui m'avait donné son aval pour cette démarche. J'avais également observé quels aliments étaient utilisés en cuisine, notamment le type d'huile, et son usage notamment pour les frites, afin de proposer des options plus favorables à la santé.

- Demander la révision des besoins en calcium, établis par les *Apports Nutritionnels Conseillés* de l'ANSES, par un collectif d'experts le plus indépendants possible cette fois-ci, se basant sur des études indépendantes pour éviter les biais induits par le financement privé comme y invite le chercheur de l'INSERM Pierre Meneton¹²⁶, ces financements pouvant provenir dans ce cas de l'industrie laitière. Une pétition est en ligne à ce sujet.¹²⁷
- Questionner la place attribuée aux besoins en calcium par rapport aux habitudes alimentaires individuelles, surtout pour les personnes ayant de faibles consommations de protéines animales et de sel, sachant que selon une étude parue dans le prestigieux *American Journal of Clinical Nutrition*, une réduction de 40g de protéines animales par jour et de 2,3g de sodium par

¹²⁶Pierre Meneton, « L'aveuglement de la communauté scientifique et des agences sanitaires », *Biofutur* n°320 avril 2011, pp.52-53, <http://www.adnc.asso.fr/-Articles-36->

¹²⁷https://secure.avaaz.org/fr/petition/A_lAgence_francaise_en_charge_de_lalimentation_ANSES_et_au_PNNS_La_revision_des_Apports_Nutritionnels_Conseilles_ANC_en_/share/?new

jour également équivaut à 400 mg de calcium nécessaire en moins (200 mg pour chacun de ces mesures)¹²⁸, et qu'une trop grande consommation de calcium pourrait être néfaste comme le soutient le professeur de nutrition d'Harvard Mark Hegsted¹²⁹. La question des produits laitiers est cependant secondaire par rapport à l'impact des produits industriels très transformés, riches en sel, sucre et graisses afin de susciter le « bliss point », l'optimum sensoriel de plaisir, comme le dit Michael Moss déjà cité, ces composants étant d'autant plus attractifs pour les industriels qu'ils sont souvent les plus profitables à mettre en œuvre pour eux¹³⁰.

- Le rapport réflexif à l'alimentation n'a pas bonne presse, car synonyme d'anxiété et finalement de choix et de rapport concernant l'alimentation peu souhaitables, cependant il pourrait être intéressant dans la pratique libérale de voir dans quelle mesure le diététicien en encourageant l'esprit critique de ses publics face aux stratégies d'influence de l'industrie agroalimentaire ne pourrait pas arriver à un double effet : montrer à la personne qu'elle n'est pas la seule responsable de ses soucis en lien avec l'alimentation, que d'autres acteurs avec de puissants moyens, souvent invisibles et peu pris en considération, jouent eux aussi un rôle important dans l'apparition de ces problèmes, et renforcer du coup l'*empowerment* des patients¹³¹, c'est-à-dire leur capacité à agir et leur confiance en eux. On trouve plusieurs définitions de l'*empowerment*, on peut ici retenir celle de l'Union Européenne pour qui l'*empowerment* est : « la

¹²⁸B.E. Christopher Nordin, « Calcium Requirement Is a Sliding Scale », *AJCN*, vol.71, juin 2000, p.1381-1383

¹²⁹Thierry Souccar, *Lait, mensonges et propagande*, Thierry Souccar Édition, 2008, p.79

¹³⁰Christian Boudan, *Géopolitique du goût – La guerre culinaire*, Puf, 2004, p.416

¹³¹http://www.educationsante-aquitaine.fr/pub/publications/96_bgoudet_-_empowerment.pdf

démarche qui consiste à octroyer aux individus le pouvoir de prendre des initiatives responsables en vue d'orienter leur vie et celle de leur communauté (ou société) dans les domaines économique, social et politique »¹³². Je trouve à ce sujet cette citation de Philippe Breton plus éclairante et stimulante dans la situation que j'essaye ici d'imaginer :

*« Déjouer la manipulation grandit celui qui s'y emploie et le fait se ressentir homme libre. La joie que l'on peut en retirer ne tient pas seulement à la découverte de ce que le raisonnement critique permet, elle n'est pas une simple joie cognitive, elle est aussi le plaisir de s'éprouver soi-même comme un être singulier parce que de plain-pied dans un monde qui n'est plus un pur spectacle de marionnettes dès l'instant qu'on le comprend. »*¹³³

A noter que ces paroles et la notion d'*empowerment* peuvent bien entendu concerner tout autant les professionnels de la santé et les diététiciens eux-mêmes, et qu'il paraît logique que plus ces derniers exploreront cette voie, comme cet ouvrage espère y inviter, plus ils seront susceptibles d'en partager les fruits de manière adaptée avec leurs publics.

- Veiller à ce qu'un accord du type de celui conclu entre l'Education nationale et le CEDUS, le lobby du sucre, qui donnait à ce dernier le droit d'intervenir dans les écoles pour les cinq ans à venir pour « éduquer » les élèves à l'équilibre alimentaire, ne soit pas de nouveau voté par un gouvernement. L'alerte a heureusement été donné par le site lanutrition.fr, relayée ensuite par le docteur Dupagne, qui milite depuis longtemps pour

¹³²Peter Ryan, Anja Esther Baumann, Chris Griffiths, « L'empowerment », dans Tim Greacen, Emmanuelle Jouet (sous dir.), *Pour des usagers de la psychiatrie acteurs de leur propre vie*, Erès, 2012

¹³³Philippe Breton, *La parole manipulée*, La Découverte, 2000, p.197

l'indépendance des professionnels de santé, dans une émission de France-Inter. Ces actions ont sans doute contribué à ce que le nouveau ministre de l'Education nationale révoque cet accord dès son arrivée au ministère¹³⁴.

- Choisir ses sources d'informations en fonction aussi de leur indépendance par rapport au secteur agroalimentaire, en ayant en tête que le nom des organismes peut parfois être trompeur comme le fond français alimentation & santé, anciennement Institut français de la nutrition, qui émane de l'industrie agroalimentaire comme nous l'avons vu en est un exemple.
- Avoir à l'esprit l'importance de savoir ou de demander les liens d'intérêts des professionnels et autorités s'exprimant en matière d'alimentation pour être mieux en mesure de connaître le lieu d'où ils parlent et les intérêts qu'ils peuvent défendre, parfois à leur insu (beaucoup de professionnels nient que ces liens d'intérêt puissent les influencer alors que les études publiées sur le sujet affirment le contraire).¹³⁵
- Faire connaître aux centres de formation votre réserve vis-à-vis de l'intervention de *Matin Céréales* et la visite de *Diétécom* sans retour critique effectué en classe si vous avez connu ces événements lors de votre formation.
- Accompagner les personnes qui viennent en consultation diététique pendant leurs courses et leur apporter des conseils directement à cette occasion par rapport aux produits qu'ils choisissent et aux alternatives préférables qui pourraient s'offrir à leur

¹³⁴<http://www.atoute.org/n/Le-CEDUS-le-sucre-et-les-enfants.html>

¹³⁵Peter C Gotzsche, *Deadly medicines and organised crime*, Radcliffe Publishing, 2013

condition particulière pourrait être à mon sens l'une des démarches les plus intéressantes pour contrecarrer l'influence de l'industrie agroalimentaire. C'est en tout cas ce qu'il s'est passé dans les années 60 aux Etats-Unis, au début de son essor. Le plus grand obstacle qu'a rencontré l'industrie agroalimentaire à cette époque a été un groupe d'enseignants et de travailleurs de proximité qui soulignaient les mérites des repas préparés à la maison. Betty Dickson, professeur d'économie ménagère en a été le symbole, et elle se rendait justement dans les épiceries avec les personnes concernées pour partager ses conseils. Ces derniers restent toujours valables aujourd'hui, notamment préparer une liste de commissions pour éviter d'acheter des produits superflus, comme le rappelle le journaliste Michael Moss dans l'enquête remarquable qu'il a récemment consacré à l'industrie agroalimentaire¹³⁶.

- Demander à l'AFDN de faire en sorte de ne plus dépendre de sponsors comme Coca-Cola (et de tout sponsor industriel en général et tout particulièrement quand celui-ci est fournisseur de produits alimentaires problématiques) pour la tenue de ses colloques et son financement plus globalement, comme de nombreux articles et rapports scientifiques de haut niveau le demandent pour les médecins.¹³⁷
- Questionner le choix de travailler pour l'industrie agroalimentaire. L'article du psychologue Kelly

¹³⁶ Michael Moss, *Sucre, sel et matières grasses*, Calmann-Lévy, 2014, p.91-92

¹³⁷ Brody Howard, *Hooked – Ethics, the Medical Profession, and the Pharmaceutical Industry*, Rowman & Littlefield Publishers, Lanham, 2008

Brownell a été mentionné sur la question¹³⁸, on pourrait aussi citer le livre du docteur Dalbergue paru récemment qui a longtemps travaillé pour l'industrie pharmaceutique avant d'en sortir et d'en critiquer sans ménagement les procédés¹³⁹. Son témoignage est intéressant notamment pour comprendre ce qui a pu l'inciter à travailler pour ce secteur : l'ambiance agréable, l'émulation, le salaire, l'évolution possible au sein de l'entreprise... alors qu'il ne nourrissait pas d'appât particulier comme on pourrait le penser pour le gain au départ de sa carrière. Éléments que l'on pourrait peut-être transposer aux diététiciens et à l'agroalimentaire toute proportion gardée. La formation à l'esprit critique pourrait là aussi s'avérer utile, tout en laissant les diététiciens libres de choisir leur lieu d'exercice bien sûr, mais afin d'être sans doute mieux outillés pour le faire en ayant en tête notamment cette phrase du sémiologue et journaliste Ignacio Ramonet :

*« Il nous faut craindre à présent que la soumission et le contrôle de nos esprits ne soient pas conquis par la force mais par la séduction, pas sur ordre mais par notre propre souhait. Pas par la menace de la punition mais par notre propre soif de plaisir. »*¹⁴⁰

¹³⁸Kelly D. Brownell, « Penser les problèmes que pose la collaboration avec l'industrie agroalimentaire », *PLoS Medicine*, 3 juillet 2012, <http://www.adnc.asso.fr/-Articles-36->

¹³⁹Dalbergue Bernard, *Omerta dans les labos pharmaceutiques*, Flammarion, 2014

¹⁴⁰ Ignacio Ramonet, *Propagandes silencieuses*, Editions Galilée, 2004, p.35

Conclusion

Ce regard porté sur la nutrition et la diététique en lien avec l'industrie agroalimentaire pourrait renouveler considérablement la formation et la pratique des diététiciens et des professionnels de l'alimentation. Cet avis est en tout cas partagé par le professeur de nutrition et de santé publique Carlos Monteiro, pour qui « Le problème n'est pas l'aliment, ni les nutriments, mais leur degré de transformation » (et plus précisément du type, de l'intensité et du but de cette transformation) comme il titre l'un de ses articles publiés dans journal *Public Health Nutrition* en 2009. Il propose de classer les aliments en trois groupes, ceux qui ne sont pas, ou très peu, transformés, ceux qui sont extraits de ce premier groupe et qui ne se mangent pas seuls comme l'huile, le sucre, les graisses, les fibres, et enfin les aliments ultra-transformés qui font intervenir peu d'aliments du premier groupe et beaucoup du deuxième. Monteiro développe cette approche que nous ne faisons qu'évoquer ici dans de nombreux articles¹⁴¹, mais ce point est déjà peu pris en compte dans les études des diététiciens basées sur une approche très quantitative pour élaborer les « rations alimentaires », c'est-à-dire ce qu'il est recommandé de manger : il est finalement à peu près égal que la quantité de protéines, lipides, glucides qui importent aux diététiciens se basant sur cette approche proviennent d'aliments hautement transformés, qui sont les aliments dont les industriels tirent les marges de profit les plus importantes, ou non, ce à quoi Gyorgy Scrinis faisait écho lorsqu'il faisait état de ce qui était pour lui un paradoxe :

« [Si] les aliments doivent être compris uniquement en fonction des différentes quantités de nutriments qu'ils renferment, alors même des aliments transformés peuvent être considérés comme

¹⁴¹http://www.wphna.org/htdocs/2011_aug_wn4_cam9.htm

« plus sains » que des aliments complets dès lors qu'ils contiennent les quantités appropriées de nutriments. »¹⁴²

Cette phrase fut écrite il y a déjà quelques décennies, mais les travaux contemporains du professeur de nutrition Monteiro la confirment :

« Si le but est de prévenir les maladies et de favoriser le bien-être, mon meilleur conseil au sujet des aliments ultra-transformés, quelque que soit leur profil nutritionnel, est de les éviter ou au moins de limiter leur consommation. Cette approche implique une révision systématique des recommandations officielles et normatives actuelles, et des outils graphiques concernant l'alimentation, la nutrition et la santé. »¹⁴³

A l'heure où les étudiants en médecine reçoivent de plus en plus de cours sur les méfaits de l'influence de l'industrie pharmaceutique, il me paraît utile et urgent d'envisager de faire de même pour les futurs diététiciennes et diététiciens qui auront face à eux une industrie tout aussi puissante et utilisant les mêmes stratégies d'influence. Puisse cet ouvrage apporter sa contribution afin que la formation à venir en diététique prépare ses étudiants de manière adéquate, et réponde ainsi à l'appel de David Stuckler et de Marion Nestle :

« Une raison plus difficile à admettre est que l'action nécessite la lutte contre des intérêts économiques, en particulier les entreprises puissantes de Big Food [les multinationales de l'agroalimentaire] qui ont de l'influence et des liens étroits avec les gouvernements nationaux. C'est un terrain difficile pour de nombreux spécialistes de la santé publique. Il a fallu cinquante

¹⁴²Michael Pollan, *Nutrition, mensonges et propagande*, Thierry Souccar Editions, 2008, p.42

¹⁴³Monteiro Carlos, « Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing », *Public Health Nutrition*, 12(5), 2009, p 729-731

ans après les premières études reliant le tabac et le cancer pour mettre en place des politiques de santé publique efficaces, avec un coût énorme pour la santé humaine. Faut-il attendre cinquante ans pour répondre aux effets similaires de Big Food ?

Si nous voulons prendre au sérieux ces questions de nutrition, nous devons faire des choix sur la façon de s'engager face à Big Food. »¹⁴⁴

¹⁴⁴David Stuckler, Marion Nestle, « Big Food, systèmes alimentaires et santé globale », *PloS Medicine*, 19 juin 2012, traduction disponible : <http://www.adnc.asso.fr/-Articles-36->

Bibliographie

Agnetti Richard et collègues, « référentiel de compétences », *Information diététique*, mars 2004.

Angell Marcia, *La vérité sur les compagnies pharmaceutiques, comment elles nous trompent et comment les contrecarrer*, Les éditions le mieux-être, 2005

Apfeldorfer Gérard, Zermati Jean-Philippe, *Dictature des régimes Attention !*, Odile Jacob, 2008

Ardoino Jacques, « Editorial de l'intention critique » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002.

BaillargeonNormand ,*Petit cours d'autodéfense intellectuelle*, Lux, 2010

Baridon Morgane, « Du changement à l'hôpital », *Pratiques* n°56, janvier 2012

Blondeau Nicole, Couëdel Annie, « Une pédagogie critique à l'université » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002.

Bloy Géraldine, « L'incertitude en médecine générale : sources, formes et accommodements possibles, » *Sciences Sociales et Santé*, Vol. 26, N°1, mars 2008

Bonnaud-AntignacAngélique , « Un enseignement des « Sciences Humaines et Sociales » pour les étudiants de médecine ou à quand la valorisation d'un curriculum caché ? »

Breton Philippe, *La parole manipulée*, La Découverte, 2000

Brownell Kelly D., « Penser les problèmes que pose la collaboration avec l'industrie agroalimentaire », *PLoS Medicine*, 3 juillet 2012

Chomsky Noam, *De l'espoir en l'avenir*, Agone, 2001

Collectif, *Comprendre la promotion de l'industrie pharmaceutique et y répondre*, OMS, 2009

Collectif, « L'industrie agroalimentaire est mûre pour un examen attentif », *PLoS Medicine*, 19 juin 2012

Chevallier Laurent, « Cacophonie nutritionnelle : à qui profite-t-elle ? », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

Corm Georges, *Le nouveau gouvernement du monde – Idéologies, structures, contre-pouvoirs*, La Découverte, 2010

Darnis Isabelle, « Une tête et un ventre au carré », *Pratiques n°56*, janvier 2012

« Quelle formation possible après le diplôme de diététicien(ne) pour favoriser les pratiques pédagogiques adaptées aux terrains ? », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

Dewey John, *La formation des valeurs*, La découverte, 2011
Démocratie et éducation: suivi de Expérience et Éducation, Armand Colin, 2011

Douiller Alain et coll, *25 techniques d'animation pour promouvoir la santé*, Editions Le Coudrier, 2012

Even Philippe, Debré Bernard, *Guide des 4000 médicaments utiles, inutiles ou dangereux*, Le Cherche-midi, Paris, 2012

Fédération Européenne des Associations de diététiciens (EFAD), *Normes européennes universitaires et professionnelles pour les diététiciens*, juin 2005.

Fenouillet Fabien, *Motivation, mémoire et pédagogie*, L'Harmattan, 2003

Foucras Philippe, « La Résistance des soignants », *Ethique publique*, vol.8, n°2, 2006

Funck-Brentano Christian, Rosenheim Michel, Uzan Serge, « la pensée critique en médecine, une nécessité », *Le Monde*, 10 mars 2007

Gingras Yves, *Propos sur les sciences*, Raisons d'agir, 2010

Gotzsche Peter, *Deadly Medicines and Organised Crime*, Radcliffe Publishing, Londres, 2013

Grimm Hans-Ulrich, *Arômes dans notre assiette – La grande manipulation*, Terre Vivante, 2004

Haroche Claudine, « effets psychiques du mouvement continu et de l'illimitation dans l'exercice contemporain de la pensée » in *Désir de penser, peur de penser*, Paragon/Vs, Lyon, 2006.

Huteau Marie-Eve et coll., « Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de l'influence des publicités sur leur santé : pourquoi et comment ? », *Education Santé* n°290, juin 2013

Kaufmann Jean-Claude, *l'entretien compréhensif* (2nd édition), Armand Colin, Paris, 2007.

Lahire Bernard, *L'esprit sociologique*, La Découverte, Paris, 2007

La santé de l'homme, « médias et santé : développer l'esprit critique », INPES, Juillet-Août 2008

Lechopier Nicolas, « Les « sciences humaines » rendent-elles les soignants plus humains ? Pratiques et enjeux critiques des enseignements des humanités en faculté de médecine, et de l'éthique en particulier », dans Paul Scheffer (sous dir.) *Les métiers de la santé face aux industries pharmaceutique, agroalimentaire, et chimique : quelles formations critiques ?*, L'Harmattan, à paraître

Legrand Jean-Louis, Bézille Hélène, « Présentation du numéro » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002.

Léna Ferri, François Pot, « Quel esprit critique avec le BTS Diet ? », *Pratiques* n°56, janvier 2012

Levenstein Harvey, *Revolution at the table : The Transformation of the American Diet*, Oxford University Press, 1988

Mezirow Jack, *Penser son expérience – Développer l'autoformation*, Chronique Sociale, Lyon, 2001

Monteagudo José Gonzalez, « Les pédagogies critiques chez Paulo Freire et son audience actuelle » in *Analyses & pratiques de formation* n°43, Formation permanente Université Paris 8, Paris, 2002.

Monteiro Carlos, « Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing », *Public Health Nutrition*, 12(5), 2009

Moss Michael, *Sucre, sel et matières grasses*, Calmann-Lévy, 2014

Nestle Marion, Beth Dixon L., *Taking Sides – Clashing Views on controversial Issues in Food and Nutrition*, McGraw-Hill/Dushkin, Guilford, 2004.

Orwell Georges, *1984*, Gallimard, Paris, 1991

Parent, Jouquan (dir.) (2013), *Penser la formation des professionnels de santé – une perspective intégrative*, De Boeck, Bruxelles.

Plaisance Eric, Vergnaud Gérard, *Les sciences de l'éducation, La découverte*, 2001

Puissant M-C, Six M-F, Cabanel Michelle, Garrault Corinne, Maître Michèle, *Diététiciens aujourd'hui*, Maloine, Paris, 1996.

Ramonet Ignacio, *Propagandes silencieuses*, Editions Galilée, 2004

Rue89, « Libérez-vous ! », n°17, février-mars 2012

Ruffin François, *Les petits soldats du journalisme*, Les arènes, Paris, 2003

Russel Bertrand, *Essais sceptiques*, Les Belles Lettres, 2011

Ryan Peter, Baumann Anja Esther, Griffiths Chris, « L'empowerment », dans Tim Greacen, Emmanuelle Jouet (sous dir.), *Pour des usagers de la psychiatrie acteurs de leur propre vie*, Erès, 2012

Saffer Florian, « Réflexions et critiques constructives sur le mémoire du BTS diététique », article à paraître

Scheffer Paul, *Déjouer les stratégies d'influence de l'industrie agroalimentaire et préserver sa santé*, à paraître

Sénéchal Séverine, « Accompagner pour changer », Pratiques n°56, janvier 2012

Souccar Thierry, Robard Isabelle, *Santé mensonges et propagande*, le seuil, 2004

Souccar Thierry, *Lait, mensonges et propagande*, Thierry Souccar éditions, 2e édition, 2008

Karin Van Loon, Florence Parent, « Développer une ingénierie de la professionnalisation et des compétences dans les organisations de santé : l'exemple d'un référentiel de compétences en kinésithérapie », dans Parent, Jouquan (dir.) (2013), *Penser la formation des professionnels de santé – une perspective intégrative*, De Boeck, Bruxelles.

Zawadski Paul « Scientisme et dévoiements de la pensée critique » in *Désir de penser, peur de penser*, Parangon/Vs, Lyon, 2006.

L'HARMATTAN ITALIA

Via Degli Artisti 15; 10124 Torino

L'HARMATTAN HONGRIE

Könyvesbolt ; Kossuth L. u. 14-16
1053 Budapest

L'HARMATTAN KINSHASA

185, avenue Nyangwe
Commune de Lingwala
Kinshasa, R.D. Congo
(00243) 998697603 ou (00243) 999229662

L'HARMATTAN CONGO

67, av. E. P. Lumumba
Bât. – Congo Pharmacie (Bib. Nat.)
BP2874 Brazzaville
harmattan.congo@yahoo.fr

L'HARMATTAN GUINÉE

Almamy Rue KA 028, en face
du restaurant Le Cèdre
OKB agency BP 3470 Conakry
(00224) 657 20 85 08 / 664 28 91 96
harmattanguinee@yahoo.fr

L'HARMATTAN MALI

Rue 73, Porte 536, Niamakoro,
Cité Unicef, Bamako
Tél. 00 (223) 20205724 / +(223) 76378082
poudiougopaul@yahoo.fr
pp.harmattan@gmail.com

L'HARMATTAN CAMEROUN

BP 11486
Face à la SNI, immeuble Don Bosco
Yaoundé
(00237) 99 76 61 66
harmattancam@yahoo.fr

L'HARMATTAN CÔTE D'IVOIRE

Résidence Karl / cité des arts
Abidjan-Cocody 03 BP 1588 Abidjan 03
(00225) 05 77 87 31
etien_nda@yahoo.fr

L'HARMATTAN BURKINA

Penou Achille Some
Ouagadougou
(+226) 70 26 88 27

L'HARMATTAN SÉNÉGAL

10 VDN en face Mermoz, après le pont de Fann
BP 45034 Dakar Fann
33 825 98 58 / 33 860 9858
senharmattan@gmail.com / senlibraire@gmail.com
www.harmattansenegal.com

L'HARMATTAN BÉNIN

ISOR-BENIN
01 BP 359 COTONOU-RP
Quartier Gbèdjomèdé,
Rue Agbélenco, Lot 1247 I
Tél : 00 229 21 32 53 79
christian_dablaka123@yahoo.fr

FORMATION DES DIÉTÉTICIENS ET ESPRIT CRITIQUE

Comment favoriser l'indépendance professionnelle
et une pratique réflexive du métier ?

L'industrie agroalimentaire, tout comme l'industrie pharmaceutique en médecine, exerce une influence massive de plus en plus documentée dans le champ de la santé, afin de défendre ses intérêts. Paradoxalement, les diététiciens s'avèrent peu préparés durant leur formation à faire face aux stratégies commerciales les prenant pour cible et affectant la santé d'une vaste étendue de leurs futurs patients. Qu'est-ce qui s'oppose à la transmission d'un esprit critique leur permettant de se prémunir de cette influence au sein de leur formation actuelle ? Au contraire, qu'est-ce qui y contribue déjà et pourrait être encouragé ? Enfin, quels sont les modèles et les recherches concernant l'élaboration des curriculums de formation des professionnels de santé et les pédagogies associées qui pourraient être source d'inspiration pour le futur cursus des diététiciens, afin de favoriser la réflexivité et leur indépendance ? C'est en se basant sur une expérience de terrain approfondie au sein d'un BTS Diététique, ainsi que sur les connaissances acquises en sciences de l'éducation que cet ouvrage entend répondre à ces questions.

Paul Scheffer, est doctorant en sciences de l'éducation (Université Paris8/Cnam), et président de l'Association de Diététique et Nutrition Critiques (ADNC).

