



**Chers adhérents,**

Les membres du bureau sont heureux de vous retrouver après une rentrée riche en rencontres et événements.

En octobre, nous proposons une journée d'information pour tous les libéraux qui se sentent seuls dans leur cabinet face à des patients aux pathologies ou demandes peu ordinaires. A la fin de cette journée, l'AG extraordinaire nous réunira autour des projets pour l'ADL pour cette nouvelle année. De plus, de nombreuses réunions en région vont vous permettre de vous retrouver et d'échanger. Et nous vous invitons à consulter les nouvelles fiches outils ainsi que nos nouveaux partenaires sur le site internet de notre association.

A bientôt !

Alexandra Martin et le bureau de l'ADL



**Fiches Outils : Nouveautés et Mises à jour**

Notre groupe de travail "site internet" a fourni un gros travail afin de vous proposer de nouvelles fiches outils et a mis à jour certaines fiches avec des réactualisations légales :

- \* Fiche outil "modèle de compte rendu aux médecins"
- \* Fiche outil "contrat de remplacement"
- \* Fiche outil "contrat de collaboration"
- \* Fiche outil "prélèvement à la source des auto-entrepreneurs"
- \* Fiche outil "Chômage des indépendants"

Fiches outils



**Journée d'Automne**

La journée d'automne aura lieu cette année le 14 Octobre à Paris et sera l'occasion d'aborder en détail les prises en charge inhabituelles en cabinet comme les troubles de l'oralité, l'usage des psychotropes, l'accompagnement des personnes porteuses de VIH, de handicap ou encore comment aborder le sujet de l'alcool. Une table ronde clôturera la journée sur le thème du végétarisme.

**Journée d'Aide à l'Installation**

La prochaine journée d'aide à l'installation aura lieu le mardi 19/11 à Paris et sera une fois de plus l'occasion d'accompagner une vingtaine de diététiciens dans leur projet d'installation en libéral.

**Demi-Journée d'informations en Normandie**

Organisée à Bourg-Achard (près de Rouen), le 2 Décembre, cette demi-journée aura pour thème les actualités sur le diabète.



**Près de chez vous**

- Samedi 28 Septembre 2019**  
Course Color Obstacle Rush  
Jablins (77)
- Octobre 2019**  
Visite d'un verger, récolte et dégustation  
Villescresnes (94)
- Jeudi 3 Octobre 2019**  
Temps de rencontre à l'occasion de la Journée Obésité Poitou-Charentes  
Niort (79)
- Vendredi 11 Octobre 2019**  
Visite d'une entreprise et Dîner  
Région Grand Est
- Vendredi 11 Octobre 2019**  
Temps de rencontre à l'occasion des Forum régional de la Nutrition  
Nantes (44)
- Vendredi 18 Octobre 2019**  
Temps de rencontre à l'occasion des 23èmes Rencontres de Nutrition Azuréennes  
Nice (06)
- 27-28 ou 29 Novembre 2019**  
Temps de rencontre à l'occasion des Journées Francophones de Nutrition (JFN)  
Rennes (35)
- Jeudi 12 Décembre 2019**  
Apéritif et dîner de fin d'année  
Paris (75)

**Journée d'Informations de l'ADL**



- \* Lundi 14 Octobre 2019 \***  
Journée d'informations d'Automne  
"Prises en charge inhabituelles en cabinet"  
**Programme**  
Halle Pajol, Paris 18ème  
**Inscriptions**
- \*Mardi 19 Novembre 2019 \***  
2ème Journée "Accompagnement à l'installation en libéral"  
**Programme**  
Halle Pajol, Paris 18ème  
**Inscriptions**
- \*Lundi 2 Décembre 2019 \***  
1/2 Journée "Actualités sur le diabète"  
Bourg-Achard (27) - Région Normandie  
**Inscriptions**
- \*Lundi 16 Mars 2020 \***  
Journée de Printemps  
Halle Pajol, Paris 18ème  
\*\*\*\*\*  
N'oubliez pas notre AGE le 14 Octobre à l'issu de la journée d'Automne



**Pique-nique Côte d'Azur de juin 2019**

Le 20 juin dernier, un pique-nique regroupant quelques adhérentes varoiseises a eu lieu sur la plage. Un moment et un cadre privilégiés qui ont permis une nouvelle fois de créer du lien entre les diététiciennes présentes. Echanges de pratiques, de conseils et convivialité étaient au rendez-vous.

Si vous aussi, vous souhaitez participer à un temps de rencontre ou représenter votre région, [contactez-nous](#).



**La HAS publie des recommandations de bonnes pratiques pour la prise en charge de la boulimie et de l'hyperphagie boulimique.**

**Journée Mondiale de l'Alimentation le 16/10/19**

La FAO lance un appel pour que tous, individus, responsables politiques, entreprises agissent et puissent bénéficier d'une alimentation saine et durable. Chacun d'entre nous est invité à s'interroger sur ce qu'il mange.

**Information du réseau NACRe sur la consommation de thé vert et cancer.**

**Outils pour monter un projet en santé sur la nutrition (alimentation et activité physique).**

**4 avis de l'Anses relatifs aux repères alimentaires des enfants de 0 à 3 ans, de 4 à 17 ans, des personnes âgées et des femmes enceintes ou allaitantes.**

**L'Anses recommande de consommer du poisson deux fois par semaine en associant un poisson gras à forte teneur en oméga-3 et un poisson maigre et de varier les espèces et les lieux d'approvisionnement.**



**Être diététicien en Restauration collective : Interview de Véronique Champomier, Diététicienne à Riscle (32)**

**Auprès de quels établissements travaillez-vous ?**  
Accompagne des restaurants scolaires, des établissements pour personnes âgées et des cuisines centrales.

**Quelles sont vos missions ?**  
Bien entendu, le diététicien valide les menus : application de la réglementation en vigueur, équilibre des repas proposés en cohérence avec le public concerné et déclinaison des menus.  
Pour les établissements que j'accompagne mon rôle est plus global : accompagnement vers une alimentation durable.  
Cela passe par la mise en place de menus « durables », le respect de la saisonnalité, le gaspillage alimentaire, l'approvisionnement local et/ou label environnemental (dont « bio »), des menus alternatifs (menus végétariens), et des animations pédagogiques autour du thème de l'alimentation durable.  
Mon rôle est aussi de mettre en valeur les actions de l'équipe de cuisine et leur formation (GEMRCN, Alimentation de qualité, Accompagner un enfant à la cantine, HACCP, Loi Egalim, Marchés Publics...), d'accompagner les gestionnaires sur la maîtrise du budget, d'effectuer une veille documentaire ou même d'écrire des marchés publics pour favoriser un approvisionnement local et de qualité...

**Quelle est votre méthodologie ?**  
En tout premier lieu, j'établis un diagnostic autour des repas de l'établissement : organisation de l'équipe de cuisine, matériel disponible, gammes de produits utilisées, liste des fournisseurs, organisation autour de la distribution des repas, analyse du coût du repas...

A partir de cet état des lieux, des préconisations d'actions sont suggérées à l'ensemble des acteurs gravitant autour de la cuisine de l'établissement. Ces acteurs sont l'équipe de cuisine, les gestionnaires, les convives, les familles des convives, le corps enseignant et pourquoi pas les fournisseurs.

Il est important qu'ils choisissent les actions à mettre en place de façon à s'approprier le projet et fédérer le groupe de travail.

**Qui fait appel à vous ?**  
Les Mairies, les Conseils Départementaux, les associations de familles ou de parents d'élèves, les cuisiniers...

**Au plaisir d'échanger !**

Nous contacter

