

Trois étudiantes en diététique reçoivent un coup de pouce de Kellogg's pour démarrer leur carrière

L'Erasmus Hogeschool de Bruxelles, la Katholieke Hogeschool de Bruges-Ostende et la Plantijn Hogeschool d'Anvers se partagent les prix

Bruxelles, 06/02/2014 – Kellogg's a l'honneur d'annoncer le nom des trois étudiantes en diététique qui remportent le 25^{ième} Prix de la Diététique. Initié depuis 1989, le Prix de la Diététique permet une reconnaissance du travail de jeunes diplômés en diététique dans un objectif de soutenir la profession et de stimuler la recherche scientifique dans le domaine de l'alimentation et des comportements alimentaires. Les récompenses vont à trois travaux qui se sont démarqués par l'actualité et l'originalité de leur sujet, ainsi que par l'excellente qualité du travail de recherche. Les gagnants de la 25^{ième} édition du Prix de la Diététique sont Lynn De Boeck (Erasmus Hogeschool Brussel), Laure Hollez (Katholieke Hogeschool Brugge Oostende) et Joke Verbist (Plantijn Hogeschool Antwerpen).

Informations nutritionnelles accessibles

Kellogg's fêtait cette année la 25^{ième} édition du Prix de la Diététique avec comme thème : les informations nutritionnelles accessibles. Les gagnantes ont toutes trois cherché à aborder les informations nutritionnelles de façon simple, claire et accessible.

- Le premier prix est décerné à Lynn De Boeck de l'Erasmus Hogeschool Brussel et à son admirable brochure éducative destinée aux personnes atteintes du syndrome de Down et intolérantes au gluten.
- Le jury a également été séduit par l'investigation d'une problématique actuelle – l'impact de l'iode dans l'alimentation, effectuée par Laure Hollez, de la Katholieke Hogeschool Brugge-Oostende, qui remporte ainsi le deuxième prix.
- Enfin, Joke Verbist, de la Plantijn Hogeschool d'Anvers, repart avec le troisième prix, grâce à son guide compilant une mine de conseils relatifs à l'alimentation et à la sécurité alimentaire, à destination des cuistots de mouvements de jeunesse.

Pratique et ludique

« Les membres du jury félicitent les gagnantes pour leur aptitude à transmettre et rendre accessible des notions nutritionnelles souvent complexes », explique Ariane Louwaeye, diététicienne auprès de SanaVida spécialisée dans l'obésité des enfants. « Ils ont véritablement compris la problématique du groupe cible auquel ils s'adressent et ont pu traduire l'information scientifique en brochures pratiques et ludiques, deux qualités essentielles pour un diététicien ».

Transparent

Kellogg's était la première entreprise en 1923 à engager un diététicien, Mary Baber. Très rapidement, Kellogg's a commencé à imprimer les informations nutritionnelles sur les emballages de ses produits. La marque accorde une importance primordiale à l'alimentation et à la santé. Le Prix de la Diététique est tout à fait en lignée avec la mission de Kellogg's, qui met également un point d'honneur à informer ses consommateurs de manière pertinente, claire et transparente, afin que chacun puisse faire des choix éclairés en matière d'alimentation.

###

Note pour la rédaction (à ne pas publier) :

Si vous souhaitez de plus amples informations ou si vous souhaitez interviewer un des gagnants, les membres du jury ou un porte-parole des associations de diététiciens ou de Kellogg's, n'hésitez pas à prendre contact avec :

Weber Shandwick

Karen Verstappen

kverstappen@webershandwick.com

02 894 90 00

À propos de la société Kellogg

La société Kellogg (NYSE: K) est engagée à régaler et à améliorer le monde grâce à des produits alimentaires et des marques qui comptent. Avec un chiffre d'affaires ayant atteint les 14,2 milliards de dollars en 2012, Kellogg est le leader mondial des céréales pour le petit déjeuner, le numéro 2 des biscuits et snacks salés et sucrés ; ainsi qu'une entreprise nord-américaine de premier plan dans le segment des aliments surgelés. Chaque jour, ses marques, très populaires - produites dans 18 pays et commercialisées dans plus de 180 pays – nourrissent les familles pour qu'elles s'épanouissent et se réalisent. Ces marques comprennent Kellogg's®, Keebler®, Special K®, Pringles®, Frosted Flakes®, Pop-Tarts®, Corn Flakes®, Rice Krispies®, Kashi®, Cheez-It®, Eggo®, Coco Pops®, Mini-Wheats® et bien d'autres encore.

Parce que Kellogg croit fermement en l'importance du petit déjeuner, les efforts philanthropiques de la société se concentrent sur la lutte contre la faim dans le monde au travers du programme Breakfasts for Better Days™. L'objectif de cette initiative est de fournir 1 milliard de portions de céréales et de snacks – dont plus de la moitié sous forme de petits déjeuners – aux enfants et familles dans le besoin d'ici fin 2016.

Pour en savoir plus sur la Kellogg Company, nous vous invitons à consulter le site http://www.kelloggs.be/fr_BE/home.html



Lauréates du 25^{ème} Prix de la Diététique
“Les personnes atteintes du syndrome de DOWN et souffrant de la maladie cœliaque.”

Lynn De Boeck - Erasmus Hogeschool Brussel

L'intolérance au gluten, ou maladie cœliaque, est une maladie héréditaire qui entraîne des troubles intestinaux variables d'une personne à l'autre. Les personnes souffrant de cette maladie sont intolérantes au gluten, une protéine contenue dans différents types de céréales (froment, blé, seigle, orge, etc.) et absorbent dès lors mal certains nutriments (vitamines, fer, calcium...), ce qui entraîne certaines carences alimentaires. Puisqu'il n'existe actuellement aucun traitement médicamenteux, ces personnes doivent suivre un régime strict sans gluten, à vie.

Alors qu'il est déjà assez difficile de faire comprendre aux enfants intolérants au gluten ce qu'ils sont autorisés à manger, cela s'avère encore plus ardu lorsque cette maladie touche des enfants nés avec le syndrome de DOWN (plus connu sous l'appellation 'trisomie 21'). C'est son implication comme volontaire auprès des Jeux Paralympiques qui a amené Lynn De Boeck à traiter ce sujet dans son travail de fin d'études. Elle y a en effet rencontré une mère dont le fils, âgé de 12 ans, atteint de trisomie, avait récemment été diagnostiqué intolérant au gluten. Cette mère a dû faire face au manque cruel de matériel explicatif à destination de personnes atteintes du syndrome de DOWN. Lynn nous explique sa démarche : *« J'ai décidé de me lancer dans la rédaction de ce mémoire, pour aider les parents, ou quiconque régulièrement en contact avec des personnes trisomiques. Une fois la brochure aboutie, ce jeune garçon a pu en prendre connaissance, puisqu'il a appris à lire. Il était enchanté et il gère désormais mieux son régime alimentaire. »*

La combinaison d'un sujet innovant, d'un travail de recherche qualitatif et d'une bonne construction de la réflexion s'est avérée gagnante. Le jury a été séduit par cette démarche : *« Quelle excellente idée de développer une brochure destinée à ce groupe particulièrement difficile à éduquer ! L'étudiante a vraiment réussi à faire transparaître sa motivation et son implication en la matière. Son travail, de grande qualité scientifique, a donné lieu à une magnifique brochure bien aboutie, ludique et totalement exploitable. »*



« Le pour et le contre de l'iode - Taux d'iode d'un petit groupe de recherche et brochure explicative pour une alimentation sans iode »

Laure Hollez - Katholieke Hogeschool Brugge-Oostende

« Pour mon mémoire de fin d'étude, j'ai décidé de m'intéresser à une problématique prégnante en Belgique : les carences en iode et les pathologies thyroïdiennes. J'avais envie de faire quelque chose de différent ; bien que le thème soit très actuel, aucun autre mémoire ne s'y était encore attardé, » explique Laure Hollez. Cela fait en effet de longues années déjà que l'on a constaté une trop faible consommation d'iode par la population belge. L'insuffisance en iode peut entraîner de nombreuses affections physiques. Lorsque l'insuffisance est relativement faible, cela se manifeste notamment par un manque d'énergie, de la fatigue, une diminution de l'appétit, un ralentissement du pouls, une déprime et une baisse de la fécondité. La manifestation d'une insuffisance plus conséquente est plus frappante : la glande thyroïde gonfle visiblement, ce qui entraîne des troubles de respiration et de déglutition. Le gouvernement belge a donc décidé de prendre certaines mesures pour remédier à cette carence : un accord a été conclu avec le secteur de la boulangerie afin que les boulangers utilisent désormais du sel iodé pour la fabrication du pain. Cette mesure est-elle suffisante pour endiguer les problèmes thyroïdiens ? Telle est la première question à laquelle Laure a essayé de répondre. Alors que l'on conseille à la population d'augmenter leur consommation en iode, les personnes atteintes du cancer de la thyroïde, doivent, elles, favoriser une alimentation pauvre en iode, afin d'améliorer l'absorption d'iode radioactif par l'organisme. Pour les aider à y voir plus clair, Laure a mis au point une brochure informative reprenant les aliments autorisés et à proscrire, ainsi qu'un exemple de menu. Cécile Royer, diététicienne indépendante complémentaire et à la Clinique Edith Cavell, explique les motivations du jury : *« Cet excellent travail analytique traite d'une problématique on ne peut plus actuelle. Les conclusions sont remarquables et bien expliquées. L'étudiante innove en investiguant d'autres pistes que celle du sel pour pallier aux carences en iode »*.



“Développement d'un manuel à l'usage des intendants de mouvements de jeunesse. »

Joke Verbist - Plantijn Hogeschool Antwerpen

Notre pays compte la plus haute densité en mouvements de jeunesse. Une petite visite éclair à la Côte ou dans les Ardennes en juillet et en août et le décor est planté : la jeunesse du pays se met au vert l'espace de quelques semaines, à grand renfort de tentes, de culottes courtes, de feux de camps et, bien sûr, d'une équipe d'intendants disposés à nourrir ces jeunes. Joke Verbist ne fait pas exception : *« J'ai été chef pendant quelques années et je me suis même improvisée intendante à l'occasion. »* Surviennent alors toutes sortes de questions : comment estimer les portions ? Comment mettre au point un menu techniquement réalisable ? Comment s'en sortir avec un budget serré tout en assurant une alimentation équilibrée ? Enfin, comment garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans les conditions typiques des camps ? Pour faire face à ce casse-tête et partager son expérience du terrain combinée à sa connaissance engrangée lors de ses études, elle a décidé de développer une brochure à destination des intendants. L'étudiante a d'abord passé en revue toutes les problématiques liées à l'hygiène et à la sécurité tant en cuisine qu'à l'extérieur. Elle a ensuite transposé ses connaissances en conseils pratiques applicables sur le terrain : planification du menu, estimation des quantités, gestion du budget, techniques culinaires, alimentation adaptée... Le résultat ? Un petit guide d'une nonantaine de pages, facilement maniable et riche en illustrations.

Katty Uytensprot, diététicienne et nutritionniste indépendante explique ce qui a fait pencher la balance : *« Le travail abattu est impressionnant. La brochure est ludique, son graphisme est attractif. On y décèle un vrai potentiel. En tout cas, cela vaudrait la peine de retravailler la brochure pour aboutir à une version encore plus succincte et ensuite de la soumettre à quelques instances représentatives des mouvements de jeunesse – une belle collaboration à la clé ? »*

###

Le Prix de la Diététique de Kellogg's

Informations contextuelles

Kellogg's, une société passionnée par la nutrition

La société Kellogg's est une entreprise alimentaire engagée dans la nutrition et la santé. Il y a plus de 100 ans déjà, W.K. Kellogg, le fondateur de l'entreprise, reconnaissait le riche potentiel des céréales. Convaincue de l'importance de l'alimentation pour la santé, la société Kellogg s'engage à proposer aux familles des produits alimentaires de grande qualité. Elle met également un point d'honneur à informer ses consommateurs de manière pertinente, claire et transparente, que ce soit par le biais de l'information nutritionnelle présente sur l'emballage de ses produits ou de campagnes d'information. Afin que chacun puisse faire des choix éclairés en matière d'alimentation.

Le Prix de la Diététique, un prix annuel pour encourager les jeunes diététiciens

C'est un fait, l'alimentation est au cœur de nos vies et prend une autre dimension lorsqu'on est enfant et que l'on souffre du diabète, sportif avec des objectifs à atteindre tout en préservant sa santé ou encore dans une démarche d'alimentation végétarienne. Dans tous les cas, l'alimentation est cruciale et doit rester saine. Ecouter, conseiller, établir des menus adaptés à ce genre de profils est le rôle du diététicien. Plus que jamais, celui-ci joue un rôle de guide pour le patient.

Pour soutenir cette profession en Belgique, Kellogg's organise depuis plus de vingt ans le Prix de la Diététique afin de permettre à de jeunes diététiciens fraîchement diplômés de se lancer dans le métier grâce à un petit coup de pouce. Le Prix de la Diététique vise également à stimuler la recherche scientifique dans le domaine de l'alimentation et des comportements alimentaires.

Le jury du Prix de la Diététique 2013

Pour sélectionner ses lauréats, Kellogg's a fait appel à des représentants issus des associations belges de diététiciens, la VBVD et l'UPDLF. Cette année, le jury était composé de:



- **Ariane Louwaeghe**, diététicienne spécialisée dans l'obésité des enfants, coach santé pour Sanavida, en charge de la médiation technique et scientifique pour la FEVIA, diplômée de la Katholieke Hogeschool Sint Lieven, Gent ;
- **Katty Uytersprot**, diététicienne et nutritionniste indépendante, diplômée de la Vesalius Hogeschool, Gent ;
- Et **Cécile Royer**, diététicienne indépendante complémentaire et à la Clinique Edith Cavell à Uccle, auteur du livre «Et si manger redevenait un plaisir? », diplômée de l'Institut Paul Lambin et gagnante du 2^{ème} Prix de la Diététique en 2006.



Après un examen approfondi des onze mémoires inscrits au Prix, les trois membres du jury ont sélectionné les trois gagnantes du Prix de la Diététique 2013.

Le Prix de la Diététique en quelques mots

Depuis sa fondation, Kellogg's accorde une importance toute particulière aux informations relatives à l'alimentation. Kellogg's joue un rôle de pionnier dans le domaine de l'information axée sur une alimentation saine : en 1924, Kellogg's créait déjà du matériel pédagogique ayant trait à une alimentation équilibrée.

Le Prix de la Diététique, créé en 1989, s'inscrit dans la continuité logique de cette philosophie. Au cours des 25 dernières années, 72 lauréats ont été récompensés, issus des 11 écoles de diététique belges :

- Erasmushogeschool Brussel ;
- Katholieke Hogeschool Leuven – Departement REGA ;
- Hogeschool Gent – Departement Gezondheidszorg – Vesalius ;
- Katholieke Hogeschool Brugge-Oostende (KHBO) ;
- Katholieke Hogeschool St.-Lieven Gent ;



COMMUNIQUE DE PRESSE

- Katholieke Hogeschool Kempen ;
- Plantijn Hogeschool Antwerpen ;
- Institut Paul Lambin Bruxelles ;
- Haute Ecole de la Province de Liège ;
- Haute Ecole provinciale du Hainaut occidental (HEPHO) ;
- Haute Ecole Lucia de Brouckère – Institut Arthur Haulot.

