

## Julie DELORME

**Diététicienne-Nutritionniste & Instructrice de méditation**

**Experte en Digestif ° Intolérances alimentaires ° Alimentation intuitive**

RDN & Mindfulness meditation facilitator

Specialized in GI disorders ° Food intolerances ° Intuitive eating

6 place de la Pierre - 26000 Valence - FRANCE

 [www.delormenutrition.com](http://www.delormenutrition.com) // [julie.delorme007@gmail.com](mailto:julie.delorme007@gmail.com)

☎ 00 33 (0)6 13 42 48 15

Date de naissance // date of birth : 10/03/1978

N°Adéli : 06 95 0201 1

N° SIRET : 75087652600039



« Suite à une reconversion, j'exerce avec passion le métier de diététicienne-nutritionniste spécialisée en troubles et maladies digestives et d'intolérances alimentaires depuis plus de 10 ans. Ayant pris conscience des interactions intestins-cerveau aux niveaux personnels et professionnels, je suis également devenue instructrice de méditation spécialisée en gestion des douleurs chroniques. Mon but est d'aider ceux qui souffrent de maladies et troubles gastro-intestinaux chroniques à retrouver un bien-être digestif et une meilleure qualité de vie – grâce à des solutions efficaces et naturelles. »

« Following a career path change from the food supplement industry, I have become a registered dietitian specialized in GI disorders and food intolerances for more than 10 years and I love my job. Having become aware of gut-brain and more generally body-mind interactions at a personal and professional levels, I am also a facilitator of mindfulness meditation specialized in chronic pain management. I wish to support people who suffer from chronic GI symptoms to find a digestive comfort and to live a better life. »

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES // PROFESSIONAL EXPERIENCES

Depuis/Since 2012	<b>Diététicienne-nutritionniste spécialisée en digestif ° intolérances alimentaires ° alimentation intuitive</b> <b>Registered dietitian specialized in GI disorders ° food intolerances ° intuitive eating</b> CABINET LIBERAL // PRIVATE PRATICE - DELORME NUTRITION
----------------------	--

Consultations diététiques individuelles

Expertise en syndrome de l'intestin irritable, FODMAP, SIBO et alimentation intuitive (poids)

Creation de 2 livres : Mon alimentation santé facile pauvre en FODMAPs, éditions Jouvence (2018)

Régime FODMAP : Le guide d'achat en supermarché (2017)

Création de 3 ebooks : Régime FODMAP : Manger à l'extérieur (2017)

Régime FODMAP : 14 jours de menus et 62 recettes automne-hiver (2016)

Régime FODMAP : Liste d'aliments (depuis 2016 + réactualisations annuelles)

Consultante pour des Universités (vérification de traductions d'outils anglais-français pour Monash University 2020), pour l'industrie pharmaceutique (Interview Instagram de lancement produit Nutriandco 2021, Etude de marché et développement marketing pour Laboratoire Physcience 2019-2020, développement d'outils de communication et de présentation pour Laboratoire Alfa Wassermann 2016), pour l'industrie alimentaire (conférences pour Schär 2019, établissement de recettes et animation d'ateliers pour journalistes pour Maïzena 2014), pour les mutuelles (animation d'ateliers prévention santé pour la Mutuelle du ministère de la justice 2019).

Présentations orales grand public (Journée Salon des allergies alimentaires 2015, APSSII 2012) et envers des professionnels (AFDN 2021, Journées Nationales de Médecine Générale 2019, Journées Francophones de Nutrition 2019, CNAM 2018, congrès Ostéobio 2019 & 2015) et formations en nutrition digestive (Formation professionnelle organisée par moi-même en ligne 2020 & 2022 et à Lyon 2019, CNAM 2018, Ostéobio 2016)

Interview dans les médias : Sud Radio, France 3, Top santé, Santé magazine, Pleine Vie, Marie Claire, Capital Santé, Vocation santé, Rebelle santé, Elle, Femme actuelle, Femme actuelle sénior, Gourmand magazine, Pep's, Tonic', ça m'intéresse, le Dauphiné, Cannes soleil, Métro news, Neuf mois, Clic Bien être, le quotidien du patient, 60 millions de consommateurs, LCI.

Membre de l'APSSII, AFDIAG, AFA, IFFGD, AFDN et AFDL

2007 – 2012 5 ans/years	<b>Chef de marques compléments alimentaires &amp; maquillage // Marketing brand manager of food supplements &amp; make-up</b> NUTREOV / BY NOREVA - NOREVA PHARMA (laboratoire pharmaceutique • 30 M€ • Effectif : 90) Formation de 3 réseaux terrain (38 délégués pharmaceutiques, 14 animatrices et 10 visiteurs médicaux) Veille concurrentielle et analyse de marché Développement et lancements de plusieurs produits par an dont 2 relookings complets de marques Elaboration des outils d'aide à la vente et de promotion Gestion de la communication grand-public et professionnelle (presse, congrès, mailings aux médecins) Gestion des appels des consommateurs → <u>Compléments alimentaires</u> : +220% de chiffre d'affaires réalisé et +40% du nombre de points de vente, laboratoire leader en compléments alimentaires ménopause en pharmacie en 2009. → <u>Maquillage</u> : +50% de ventes d'offres saisonnières.
2007 6 mois/months	Assistante achats grands comptes // Key account purchasing Assistant CENTRAGROUP - FAREVA (Sous-traitant cosmétique&pharmaceutique • 340 M€ • Effectif : 2400)
2005 – 2006 1 an/year	Assistante chef de produit monde // Global marketing product manager assistant KLOLANE - PIERRE FABRE DERMO-COSMETIQUE (Dermo-cosmétiques • 665 M€ • Effectif : 3445)
2004 7 mois/months	Chargée des opérations commerciales // Sales assistant RHONETEX (Habillement • 44 M€ • Effectif : 85)
2003 3 mois/months	Chargée de marketing direct // Direct marketing assistant SANOFLORE (Matières premières et cosmétiques bio • 9.8 M€ • Effectif : 105)
2002 6 mois/months	Technicienne en formulation & évaluation cosmétique // Cosmetic evaluation & formulation technician BIOTHERM – L'OREAL (Dermo-cosmétiques • 130 M€ • Effectif : 155)
2001 2 mois/months	Technicienne en évaluation cosmétique // Cosmetic evaluation technician BIODERMA (Dermo-cosmétiques • 46 M€ • Effectif : 155)

## FORMATIONS // EDUCATIONAL BACKGROUND

### FORMATIONS COMPLEMENTAIRES EN MALADIES & TROUBLES DIGESTIFS EDUCATIONAL BACKGROUND IN GI DISORDERS & NUTRITION

**Eating disordered eating and GI conditions** par Dietitian Deep Dive online (2022) • **Virtual Grand Rounds on Diet & DGBI** par Rome Foundation online (2022) • **GastroPsych 2021 Clinical Case Conference Series** par Rome Foundation (2021) • Workshops on **SID and SIBO** par Dietitian Deep Dive online (2021) • **CSID** par GIhealth foundation online (2021) • **Congrès : The Food Main Course** par University of Michigan online (2021) • **Congrès Neurogastro** par **European Society of Neurgastroenterology and Motility** online (2021) • **Webinar La transplantation fécale** par le Groupe Français de Transplantation Fécale (2021) • **Managing Food Intolerances: Strategies to Solve Stressful Eating** par Ellyn Satter Institute online (2021) • **Approaches to management of IBS & Practical application of the RPAH elimination diet** par Education in Nutrition online (2020) • **Formation & certification The low FODMAP Diet for Irritable Bowel Syndrome** par Monash University - Online (2020) • **United European Gastroenterology week** par UEG - Online (2018) • **Gastrodiet** par Monash University - Prato en Italie (2017) • **Maladie cœliaque** par AFDIAG – Lyon (2017) • **IBS and SIBO symposium** par National College of Natural Medicine – Online (2017) • **Maladies Inflammatoires Chroniques de l'Intestin et alimentation** par AFA – Nice (2016) • **IBS and SIBO symposium** par National College of Natural Medicine – Online (2016) • **FODMAP around the world** par AllergiePlatform – Rotterdam en Hollande (2015) • **IBS and SIBO symposium** par National College of Natural Medicine – Online (2014) • **Syndrome de l'intestin irritable & FODMAP, maladie cœliaque & gluten – MICI** par Shepherd works & Monash University – Melbourne en Australie (2011)

## FORMATIONS COMPLEMENTAIRES SUR LA MEDITATION & COMPASSION EDUCATIONAL BACKGROUND IN MEDITATION & COMPASSION

**MBCPM Curriculum Implementation and Development** de University of Toronto par Dr Jackie Garner Nix & Grace Bezaire (2022) • Cycle de **conférences de thérapie fondée sur la compassion** par Laboratoire inter-universitaire de psychologie de Grenoble (en cours) • **MBCPM Curriculum Training Intensive** par Dr. Allen Steverman & Dr Jackie Gardner-Nix online (2022) • **Thérapie Fondée sur la Compassion niveau 2** par Marine Paucsik & Dr Francis Gheysen online (2022) • Workshop **Compassionate Mind training** par Paul Gilbert online (2022) • Workshop **Embodying Self-Compassion** par Ann Biasseti, Fresh Lev White, Marissa Knox et Richa Gawande online (2022) • **Mindfulness-Based Chronic Pain Management Practical training** de University of Toronto Online (2021) • **Thérapie Fondée sur la Compassion : outils pratiques et expérientiels niveau 1** par Marine Paucsik & Dr Francis Gheysen (2021) • **Power of awareness** par Tara Brach & Jack Kornfield Online (2021) • **CFT for pain management** par Zoe Malpus (2021) • **Retraite de méditation** en groupe de 5 jours avec Anne Soulet – Nîmes (2021) • **MSC (Mindful Self-Compassion)** par Jorge Armesto online (2021) • Cycle de **conférences de thérapie fondée sur la compassion** par Laboratoire inter-universitaire de psychologie de Grenoble (2021) • Cours **6 méditations pour vivre le pouvoir méconnu de votre hypersensibilité** » par Fabrice Midal (2021) • Cours **Et si vous appreniez à méditer** par Fabrice Midal (2020) • **Retraite de méditation** individuelle de 5 jours avec Anne Soulet – Nîmes (2019) • **Retraite de méditation** individuelle de 5 jours avec Anne Soulet – Nîmes (2019) • **MBSR (Mindfulness Based Stress Reduction)** par Nathalie Bonhouvrier – Lyon (2017)

## FORMATIONS COMPLEMENTAIRES SUR L'ALIMENTATION OTHER EDUCATIONAL BACKGROUND IN NUTRITION

Introduction to **CFT for Eating Disorder** workshop par Ken Goss – online (2022) • **Acceptance and Commitment Therapy (ACT) for Dietitians** par EDRD Pro – Online (2020) • **Intuitive eating PRO Skills Training Intensive teleseminar series** par Evelyn Tribole – Online (2019) • **La tentation des régimes** par Groupe de Réflexion sur l'Obésité et le Surpoids - Nice (2016) • **Dégustation d'aliments** par Slow food – Viviers (2015) • **Workshop intuitive eating** par Evelyn Tribole – Online (2013) • **Allergies alimentaires** par CNAM ISTNA – Paris (2012)

## DIPLOMES UNIVERSITAIRES ACADEMIC BACKGROUND

2011	DUT génie biologique DIETETIQUE – mention Bien French Registered Dietitian diploma - with honours Université Clermont Ferrand 1 (France)
2005	Masters in Fashion Marketing and Management - mention AB / with honours Institut Polimoda – Florence (Italie/Italy)
2004	M.S.T. Technico-Commerciale Internationale - mention AB Master degree in international business and technical sales - with honours I.A.E. Montpellier (France) & Lund University (Suède/Sweden)
2002	D.E.U.S.T. & D.U.S.T. chimie Parfum Arôme alimentaire Cosmétique - mentions AB & Bien Bachelor in chemistry specialized in perfumes, food flavours & cosmetics – with honours Université Montpellier II (France)

## LANGUES // LINGUISTIC SKILLS

---

Français/French	langue maternelle – native speaker
Anglais/English	courant - fluent
Italien/Italian	intermédiaire – good understanding

## INTERETS, LOISIRS & VALEURS // HOBBIES, INTERESTS & VALUES

---

Passer du temps avec mon fils ◦ Lire surtout sur la nutrition, la compassion, la méditation, les intestins, la spiritualité et la psychologie ◦ Cuisiner et goûter des saveurs des quatre coins du monde ◦ Pratiquer de la danse moderne, du ski, méditer dans la nature ◦ Voyager → *Mes valeurs* : sincérité, curiosité et bienveillance

Love sharing time with my son ◦ Fan of reading books on compassion, spirituality, gut & microbiota and psychology ◦ Cooking and tasting food and culinary specialties from all over the world ◦ Enjoy dancing, skiing and meditating in nature ◦ Traveling → *My values* : sincerity, curiosity and kindness