

Julie DELORME

Diététicienne-Psychonutritionniste

Experte en Digestif ◦ Intolérances alimentaires ◦ Alimentation intuitive

Registered Dietitian & Psychonutritionist

Specialized in GI disorders ◦ Food intolerances ◦ Intuitive eating

6 place de la Pierre - 26000 Valence - FRANCE

 www.delormenutrition.com // 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-psychonutritionniste spécialisée en troubles et maladies digestives et d'intolérances alimentaires depuis plus de 11 ans. Ayant pris conscience que le corps et l'esprit sont complémentaires et indissociables aux niveaux personnel et professionnel, je me suis à la fois formée sur des méthodes toutes scientifiquement prouvées purement alimentaires, comme la méthode FODMAP, et thérapeutiques basées sur l'alimentation intuitive, la méditation de pleine conscience, ACT (thérapie d'acceptation et d'engagement) et la TFC (thérapie fondée sur la compassion) et j'ai mis en place et facilite le programme biopsychosocial de prise en charge du SII : SOINS du SII. 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. »

« Following a career path change from the food supplement industry, I have become a registered dietitian and a psychonutritionist specialized in GI disorders and food intolerances for more than 11 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 specialized in specific diets (ex : low FODMAP diet) as well as in intuitive eating, mindfulness meditation, ACT (Acceptation and Commitment Therapy) and CFT (Compassion Focused therapy). I have set up & I facilitate the IBS biopsychosocial program : SOINS du SII (i.e. IBS CARE). 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 **Diététicienne-Psychonutritionniste spécialisée en digestif ◦ intolérances alimentaires ◦ alimentation intuitive**
Registered dietitian & Psychonutritionist specialized in GI disorders ◦ food intolerances ◦ intuitive eating
CABINET LIBERAL // PRIVATE PRACTICE - DELORME NUTRITION

Consultations diététiques individuelles

Mise en place et facilitation du programme biopsychosocial SOINS du SII & autres troubles chroniques

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

Création 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 (participation à la traduction en français de l'appli et de la formation professionnelle SII & FODMAP de Monash University 2020 + 2023), pour l'industrie pharmaceutique (Interview Instagram de lancement produit Nutriandco 2021, Etude de marché et développement marketing pour Laboratoire Phycience 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)

Supervision professionnelle + 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	Chef de marques compléments alimentaires & maquillage Marketing brand manager of food supplements & make-up 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
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 KLORANE - 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 SPECIALISEES EN MALADIES & TROUBLES DIGESTIFS EDUCATIONAL BACKGROUND IN GI DISORDERS & NUTRITION

Integrating Group Therapy into GI Behavioral Health Practice + Mindfulness-Based Interventions: Implementation with Gastrointestinal Symptoms and Disorders par Dr. C. Molnar/Rome foundation (2023) • **Masterclass Pelvic Floor Disorders in Digestive Health** par Dr R. Sattish (2022) • **Masterclass IMO** par Dr A. Rezaie (2022) • **Introduction to ACT for Disorders of Gut-Brain Interaction (DGBI)** par Dr. N. Ferreira/Rome foundation (2022) • **Eating disordered eating and GI conditions + Understanding Bloating** par Dietitian Deep Dive online (2022) • **Virtual Grand Rounds on Diet & DGBI + GastroPsych GI Physiology for the Behavioral Health Provider course + Gastro Psych Hypnosis Symposium** par Rome Foundation online (2022) • **The Food Main Course to Digestive Health** par University of Michigan online (2021) • **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) • **The Food Main Course to Digestive Health** par University of Michigan online (2021) • **Congrès Neurogastro par European Society of Neurogastroenterology 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 E.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)
 • **Nutrition digestive : Syndrome de l'intestin irritable & FODMAP, maladie cœliaque & gluten, MICI** par Shepherd works & Monash University – à Melbourne, Australie (formation à temps plein de mai à juillet 2011)

FORMATIONS COMPLEMENTAIRES SUR LA MEDITATION & COMPASSION + AUTRES EDUCATIONAL BACKGROUND IN MEDITATION & COMPASSION

Apprendre à vivre avec la douleur chronique grâce à l'ACT et la pleine conscience par Frédéric Dionne (2024) • **Fundamentals of Art in therapy** par C. Mehlomakulu (2023) • **Supervisée par Dr Marine Paucsik** (depuis 2023)
 • **The compassionate Mind Training** par Dr C.Irons & C. Heriot-Maitland (en cours) • **Body as Healer** par Dr P. Levine (en cours) • **Sommeil & Image corporelle** par F. Saffer (2023) • **The compassion CNV course** par T. Bond (en cours) • **Release unhealthy habits** par T. Magyari (2023) • **Advanced CFT for Pain Management** par Dr Z. Malpus and Dr L. Armitage (2023) • **Radical Self-Compassion retreat** par Tara Brach 2023 • **Compassion Focused Therapy for group** par K. Lucre (2023) • **Compassion Focused therapy chairwork** par T.Bell (2023) • **Cycle de conférences de thérapie fondée sur la compassion 2023** (en cours) • **Facilitator Licensing of MBCPM** par Neuronovacenter (en cours) • **Masterclass in interactive guided meditation** par J.Kornfield (2023) • **Compassionate Mind Training** par Dr I. Leboeuf (2022) • **Retraite Kiyumi** en groupe de 5 jours Hollande (2022)
 • **Cycle de conférences de thérapie fondée sur la compassion** par Laboratoire inter-universitaire de psychologie de Grenoble (2022) • **Mindful Based Chronic Pain Management (MBCPM) : Practical, curriculum, implementation and development intensive training** par University de Toronto (2022) • **Thérapie Fondée sur la Compassion formations niveaux 1 et 2** par Dr M.Paucsik & Dr F.Gheysen online (2021 & 2022) • **Compassionate Mind training** par P.Gilbert online (2022) • **Workshop Embodying Self-Compassion** par A. Biasetti, Fresh Lev White, M. Knox et R. Gawande online (2022) • **Power of awareness** par T. Brach & J. Kornfield Online (2021) • **Training Compassionate Focused Therapy for pain management** par Z. Malpus (2021) • **Retraite de méditation** en groupe de 5 jours avec A. Soulet – Nîmes (2021) • **MSC (Mindful Self-Compassion)** par J. 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 F. Midal (2021) • **Cours Et si vous appreniez à méditer** par F. Midal (2020) • **Retraite de méditation** individuelle de 5 jours par A. Soulet – Nîmes (2019) • **MBSR (Mindfulness Based Stress Reduction)** par N. Bonhouvrier – Lyon (2017)

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

The Inquiry: Helping Your Clients Connect With Their Inner Wisdom par L.Rossy de TCME (2023) • **Mindful eating certificate** par TCME (2023) • **Introduction to CFT for Eating Disorder workshop** par K. Goss (2022) • **Acceptance and Commitment Therapy (ACT) for Dietitians** par EDRD Pro (2020) • **Intuitive eating PRO Skills Training Intensive teleseminar series** par E. 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 E. Tribole (2013) • **Allergies alimentaires** par CNAM ISTNA – Paris (2012)

DIPLOMES UNIVERSITAIRES INITIAUX BASED 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 sur la nutrition, la compassion, la méditation, les intestins, la spiritualité et la psychologie ◦ Cuisiner et goûter des saveurs des 4 coins du monde ◦ Pratiquer du djembé, danse, ski, golf, course à pied, loisirs créatifs, méditer dans la nature ◦ Ecouter du rock et du trip hop ◦ Voyager

⇒ *Member* : AFDN, APSSII, AFDIAG, AFA, The Compassion Mind Foundation.

⇒ *Mes valeurs* : rigueur, authenticité, curiosité et bienveillance

Love sharing time with my son ◦ Fan of reading books on compassion, spirituality, brain-gut & microbiota and psychology ◦ Cooking and tasting food and culinary specialties from all over the world ◦ Enjoy playing djembé, dancing, skiing, golfing, running, doing creative leisure, listening to rock and trip-hop musics and meditating in nature ◦ Traveling

⇒ *Member* : AFDN, APSSII, AFDIAG, AFA, The Compassion Mind Foundation.

⇒ *My values* : rigor, authenticity, curiosity and kindness