

L'agroalimentaire en transformation

Annie Biron, Dt.P., M. Sc., Hélène Gayraud, Dt.P., M. Sc. and Valérie Turcot,
Dt.P., Ph. D.

Volume 16, Number 3, Winter 2019

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1059214ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1059214ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

Biron, A., Gayraud, H. & Turcot, V. (2019). L'agroalimentaire en transformation.
Nutrition Science en évolution, 16(3), 4–5. <https://doi.org/10.7202/1059214ar>

L'AGROALIMENTAIRE EN TRANSFORMATION



Annie Biron, Dt.P., M. Sc.
Nutritionniste, chargée
d'enseignement clinique
Hôpital Saint-Eustache,
CH Saint-Eustache, CH St-Benoit
Clinique externe de psychiatrie
Direction des services
multidisciplinaires
CISSS des Laurentides



Hélène Gayraud, Dt.P., M. Sc.
Gestionnaire de programmes
provinciaux – nutrition – éducation
en milieu scolaire
Les Producteurs laitiers du Canada



Valérie Turcot, Dt.P., Ph. D.
Agente de recherche
Centre de recherche sur le
vieillessement
Université de Sherbrooke

Comme c'est le cas dans bien des secteurs, le 21^e siècle offre tout un lot de défis à l'industrie agroalimentaire. Au premier plan, la lutte aux changements climatiques nous presse à revoir nos systèmes alimentaires pour les concevoir de façon plus durable; les consommateurs semblent d'ailleurs de plus en plus prêts à modifier leurs choix et à exprimer des demandes précises en matière d'offre alimentaire. Vouloir s'approvisionner localement, éviter le suremballage, réduire le gaspillage ou encore diminuer sa consommation de viande,

voilà quelques-unes des tendances qui prennent de l'ampleur depuis quelques années déjà. L'industrie n'a donc pas d'autre avenue que celle de s'adapter et d'innover pour répondre à la demande et faire sa part pour le bien de la planète. Évidemment, pour nous diététistes/nutritionnistes, ces changements viennent changer la donne quand vient le temps d'émettre des recommandations ou de conseiller nos clients. Par exemple, l'émergence de nouveaux produits exige des professionnels qu'ils connaissent leur finalité, leur méthode de production, leur valeur nutritive et leur innocuité. Le dossier de ce numéro vise à faire la lumière sur certaines technologies et tendances et, nous l'espérons, à améliorer votre compréhension de ces dernières tout en piquant votre curiosité pour le monde fascinant de la recherche et du développement.

Le premier article du dossier, rédigé par Sarah O'Connor, Imane-Rochya Chaouch, Iwona Rudkowska et Nicolas Bertrand, nous plonge dans le sujet très pointu des nanotechnologies. Utilisées depuis plus longtemps dans le domaine pharmaceutique, les nanotechnologies ont été plus récemment appliquées à l'agroalimentaire à diverses fins. En voici quelques exemples : augmentation de la durée de conservation, réduction de l'ajout d'agents de conservation, développement de nouveaux goûts et arômes,

Volume 16 N°3 Hiver 2019

Ordre professionnel des diététistes du Québec

550, rue Sherbrooke O., Tour Ouest, bureau 1855
Montréal, H3A 1B9
Téléphone : 514 393-3733 Sans frais : 1 888 393-8528
Télécopieur : 514 393-3582 opdq@opdq.org opdq.org

Édition

Ordre professionnel des diététistes du Québec

Rédactrice en chef

Josée De La Durantaye, FCPA, FCMA, MBA, ASC.
Directrice générale et secrétaire

Comité éditorial

Annie Biron, Dt.P., M. Sc.
Mariève Dupont, Dt.P., M. Sc., Présidente
Line Duval, Dt.P.
Jean-Philippe Drouin-Chartier, Dt.P., Ph. D.
Doris Gagné, Dt.P., M. Sc.
Hélène Gayraud, Dt.P., M. Sc.
Véronique Gingras, Dt.P., Ph. D.
Marie-Noël Geoffrion, Dt.P., M. Sc.
Geneviève Mailhot, Dt.P., Ph. D.
Valérie Turcot, Dt.P., Ph. D.
Annie Vallières, Dt.P., M. Sc.

Coordination

Lise Tardif, adjointe aux communications
et aux services à la clientèle

Rédaction

Amélie Bertrand, Nicolas Bertrand, Annie Biron,
Camille Bourgault, Imane-Rochya Chaouch,
Jacinthe Côté, Hélène Gayraud, Mario Lalancette,
Caroline Langlais, Charles Lavigne, Marie Marquis,
Sarah O'Connor, Janique Perreault, Sonia Pomerleau,
Mark David Richards, Iwona Rudkowska, Valérie Turcot

Réviseurs

Tous les articles sont révisés par des pairs.

Direction artistique et production

Glagence.ca — 514 985-4181

Crédit photos

Couvert 1 ; page 15 ; 17 ; 20 ; 23 ; 33 ; 38 : Adobe Stock.

Renseignements généraux

La revue Nutrition — Science en évolution est publiée
trois fois l'an par l'Ordre professionnel des diététistes
du Québec.

Publicité

Martin Laverdure
Délégué commercial
Ordre professionnel des diététistes du Québec
514 239-3629
martin@laverdure-marketing.com

Mise en garde

Le fait d'accepter la publication d'une publicité ne
signifie aucunement que l'OPDQ appuie l'entreprise ou
son message. Les opinions exprimées dans les articles
n'engagent que les auteurs. L'Ordre ne se porte pas garant
du contenu de ces textes, à moins d'avis contraire.

Reproduction

Peut être reproduit sans permission à condition de ne rien
modifier et de mentionner la source.

Invitation à toutes et à tous

Les lecteurs et lectrices sont invités à soumettre à
l'Ordre des renseignements, des idées ou des intentions
de rédaction susceptibles d'intéresser les membres
de l'Ordre. Faites parvenir vos suggestions et intentions
au siège social de l'Ordre, à l'attention de Lise Tardif, ad-
jointe aux communications et au service à la clientèle
à ltardif@opdq.org.

Dépôt légal

Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada — ISSN 2561-620X

de nouvelles textures, amélioration de la biodisponibilité de certains nutriments. Les auteurs expliquent donc ce que sont les nanotechnologies, précisent les enjeux liés à leur application en agroalimentaire et présentent les aspects liés à l'innocuité et à la réglementation.

Une autre technologie de pointe fait l'objet du second article : le procédé à haute pression hydrostatique. Charles Lavigne nous décrit le fonctionnement de cette technique qui vise principalement à prolonger la durée de conservation. Plusieurs exemples d'utilisations de ce procédé sont détaillés; les forces et les limites du procédé sont explicitées. Les aspects réglementaires liés aux produits traités par ce procédé sont également abordés.

Pour clore le dossier, nous sortons du domaine de la technologie pure pour explorer, avec Camille Bour-

gault et Marie Marquis, une tendance qui se profile : l'entomophagie ou la consommation d'insectes. Si les diététistes/nutritionnistes peuvent être appelés à conseiller des clients quant à la consommation de ces « nouveaux » aliments, encore faut-il savoir comment les membres de la profession les perçoivent ! Ainsi, les résultats d'une étude visant à connaître les perceptions des diététistes/nutritionnistes quant à la consommation d'insectes seront présentés dans cet article qui suscitera, à coup sûr, notre réflexion.

Le Pratico-pratique touche également à l'agroalimentaire : les auteurs Jacinthe Côté, Mario Lalancette et Sonia Pomerleau nous présentent la Politique bioalimentaire 2018-2025, Alimenter notre monde. Lancée en avril 2018, cette politique, assortie d'investissements, aura des retombées indéniables sur le paysage

agroalimentaire québécois et sur la pratique des diététistes/nutritionnistes par ricochet.

Pour conclure, Le Plus nous invite à nous pencher sur la santé cardiovasculaire des femmes. L'article, rédigé par Amélie Bertrand, explore plus particulièrement les caractéristiques propres aux femmes qui devraient influencer nos actions nutritionnelles auprès de cette clientèle.

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à lire ce numéro que nous en avons eu à le préparer. Ce numéro nous invite à regarder en avant et à nous interroger sur ce qui marquera potentiellement l'industrie alimentaire dans les prochaines années. Bonne lecture ! ■

**DIÉTÉTISTES-
NUTRITIONNISTES**

**Vous êtes
les services
publics**

Merci

ditesmerci.info

