

Développement des compétences : de la littératie alimentaire à l'alimentation durable

Annie Biron, Dt.P., M. Sc., Jean-Philippe Drouin-Chartier, Dt.P., Ph. D., Doris Gagné, Dt.P., M. Sc. et Mélanie Veillette, Dt.P., MBA

Volume 19, numéro 1, printemps 2021

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1084182ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1084182ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

Biron, A., Drouin-Chartier, J.-P., Gagné, D. & Veillette, M. (2021). Développement des compétences : de la littératie alimentaire à l'alimentation durable. *Nutrition Science en évolution*, 19(1), 4-5. <https://doi.org/10.7202/1084182ar>

Ordre des diététistes-nutritionnistes 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 odnq@odnq.org odnq.org

Édition

Ordre des diététistes-nutritionnistes 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.

Jean-Philippe Drouin-Chartier, Dt.P., Ph. D.

Doris Gagné, Dt.P., M. Sc.

Véronique Gingras, Dt.P., Ph. D.

Geneviève Mailhot, Dt.P., Ph. D., Présidente par intérim

Sonia Pomerleau, Dt.P., M. Sc.

Amélie Samson, Dt.P., M. Sc.

Mélanie Veillette, Dt.P., MBA

Coordination

Manon Daneau, chargée de projets

Rédaction

Émilie Audy, Amélie Bernier, Émilie Bernier,

Karine Chamberland, Béatrice Dagenais,

Élise Jalbert-Arsenault, Geneviève Mercille,

Ann Payne, Caroline Roy, Gabrielle Roy,

Felix B. Simoneau, Maximilien Van Haaster.

Réviseurs

Tous les articles sont révisés par des pairs.

Direction artistique et production

Glagence.ca — 514 985-4181

Crédit photos

Couvert 1; page 7; 11; 17; 23; 29; 34; 39: Adobe Stock.

Renseignements généraux

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

Publicité

Martin Laverdure

Délégué commercial

514 239-3629

martin@laverdure-marketing.com

Mise en garde

Le fait d'accepter la publication d'une publicité ne signifie aucunement que l'ODNQ 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

Toute demande de reproduction doit être effectuée auprès de l'Ordre des diététistes-nutritionnistes du Québec à info@odnq.org.

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 Manon Daneau, chargée de projets à mdaneau@odnq.org.

Dépôt légal

Bibliothèque nationale du Québec

Bibliothèque nationale du Canada — ISSN 2561-620X

DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES: DE LA LITTÉRATIE ALIMENTAIRE À L'ALIMENTATION DURABLE

Annie Biron, Dt.P., M. Sc.,
nutritionniste clinicienne, CISSS
des Laurentides

Jean-Philippe Drouin-Chartier,
Dt.P., Ph. D., professeur adjoint,
Faculté de pharmacie, chercheur au
centre Nutrition, santé et société
(NUTRISS) de l'Institut sur la nutrition
et les aliments fonctionnels (INAF),
Université Laval

Doris Gagné, Dt.P., M. Sc.,
conseillère en prévention de la santé
au travail, Direction de la santé
environnementale et de la santé au
travail, Direction générale de la santé
publique, ministère de la Santé et
des Services sociaux

Mélanie Veillette, Dt.P., MBA,
directrice adjointe, Les Ateliers
cinq épices



Depuis maintenant un peu plus d'un an, la pandémie de la COVID-19 bouleverse nos vies et met notre capacité d'adaptation à rude épreuve. Plus que jamais, les diététistes-nutritionnistes doivent faire évoluer leur pratique pour potentialiser leurs interventions auprès de la population et en maximiser les effets bénéfiques. Les articles de ce numéro abordent les multiples facettes du développement des compétences en nutrition.

Le premier article, d'Élise Jalbert-Arsenault et Émilie Audy, conseillères scientifiques à l'INSPQ, nous présente le processus de mise à jour du guide *Mieux vivre avec notre enfant de la grossesse à deux ans*. Les auteurs rapportent les éléments

qui ont favorisé la refonte en 2020 du chapitre *L'alimentation pendant la grossesse* et les principales améliorations qui y ont été apportées. Depuis de nombreuses années, ce guide constitue une référence pour les parents québécois. Il répond à leurs besoins en tenant compte de leur diversité et du niveau variable de littératie. De plus, il reconnaît les déterminants individuels et sociaux de l'alimentation pendant la grossesse.

Le deuxième article, de Béatrice Dagenais et Geneviève Mercille du département de nutrition de l'Université de Montréal, présente les enjeux de la mise en œuvre de pratiques alimentaires durables dans les services alimentaires des établissements de santé québécois.

Elles formulent une série de recommandations visant à faciliter la transition vers une alimentation durable. Elles donnent l'exemple de l'équipe du service alimentaire du Centre hospitalier universitaire de Sainte-Justine qui a réussi ce virage au bénéfice de leurs usagers.

Le troisième article a été rédigé par Maximilien Van Haaster sous la direction de trois diététistes-nutritionnistes de Vivaï Nutrition sportive : Amélie Deschamps, Mélanie Mantha et Mélanie Olivier. Il traite des effets des régimes riches en lipides et faibles en glucides sur la performance des personnes ultramarathonniennes. L'auteur aborde la périodisation de la consommation

des glucides et énonce les principales recommandations nutritionnelles associées à ce type d'entraînement.

Les chercheurs Amélie Bernier et Felix Simoneau, respectivement de la TELUQ et de l'UQAM, et la diététiste-nutritionniste émérite, Ann Payne, de l'École de nutrition de l'Université Laval ont coécrit le quatrième article. Il est question d'apprentissage et d'enseignement à l'ère du numérique. Plus précisément, le modèle de développement des compétences professionnelles numériques proposé par les auteurs, qui intègre plusieurs dimensions, a été utilisé habilement à l'Université Laval dans le cadre du programme de formation en nutrition.

Finalement, le dernier article, signé par Karine Chamberland de la Fondation Tremplin Santé, présente l'application d'un modèle de littérature alimentaire en contexte de camps d'été, un milieu propice à l'apprentissage d'une saine alimentation.

Ce numéro reflète sans aucun doute les richesses de la profession et la portée des interventions des diététistes-nutritionnistes. Nous sommes convaincus que ce numéro vous permettra d'accroître votre savoir-faire, et ce, peu importe votre champ de pratique.

Bonne lecture ! ■

Un monde meilleur
DANS CHAQUE BOUCHÉE

L'ANCÊTRE¹⁹⁹²
BIO • ORGANIC

Ce fromage léger fait de lait bio pasteurisé écrémé ne contient que 7% de matières grasses, soit 70% de moins qu'un cheddar. Dès la première bouchée, vous serez envoûté par sa saveur délicatement acidulée puis séduit par son léger goût de beurre fondu.

- Biologique
- Sans lactose
- Sans gluten
- Sans OGM
- Faible en gras

Authentiques fromages
et beurres biologiques
fromagerieancetre.com

f i

LAIT DE QUALITÉ
MC

L'ANCÊTRE¹⁹⁹²
BIO • ORGANIC

FRUGAL
FROMAGE DE LAIT ÉCRÉMÉ
SKIM MILK CHEESE

SANS LACTOSE FREE | SANS OGM FREE

7% MG | 15% MATIÈRES GRASSES | 325g