

Mot de la présidente From the president

Paule Bernier, FDt.P., M. Sc.

Volume 18, numéro 3, hiver 2021

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1076354ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1076354ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

Bernier, P. (2021). Mot de la présidente / From the president. *Nutrition Science en évolution*, 18(3), 6–7. <https://doi.org/10.7202/1076354ar>



Chaque fois que je rédige le mot de la présidente, je suis comme une enfant émerveillée. La diversité et la qualité des articles qui vous sont proposés témoignent de la richesse de notre profession.

Paule Bernier, F.Dt.P., M. Sc.

Depuis un an, nous nageons en pleine pandémie. Je suis consciente de l'impact que cette crise sanitaire et humaine a sur vous du point de vue personnel et professionnel, vous toutes dont le travail auprès de la population et des patients est si crucial. Merci d'être là pour la population du Québec.

L'article de Céline Plante et al. démontre justement que la pandémie semble avoir exacerbé la précarité alimentaire chez les populations vulnérables et atteint même les groupes qui n'en sont pas traditionnellement affectés. Elle rappelle que les cliniciennes peuvent contribuer à la solution en effectuant le dépistage universel de l'insécurité alimentaire en milieu clinique afin de diriger les personnes vers les ressources d'urgence de leur communauté.

Karine Berger nous propose un article afin de mieux connaître et apprécier les produits aquatiques québécois. Elle nous rappelle entre autres que Fourchette bleue certifie les établissements et commerces qui vendent les espèces pêchées au Québec de manière durable et que plusieurs restaurateurs du Québec s'efforcent d'en offrir à leur clientèle. Je salue cette initiative qui, espérons-le, saura perdurer après le confinement.

On a maintes fois entendu que le confinement risque d'exacerber la prise de poids. Il est important que tous contribuent à une image positive du corps. Pour ce faire, Karine Chamberlan et al. décrivent un atelier clé en main conçu pour les intervenants auprès d'enfants, où est abordé la préoccupation excessive à l'égard du poids.

Par ailleurs, Claudia Côté et al. abordent un sujet qui vise notamment à prévenir la dénutrition et elles évaluent l'*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative* (IDDSI) par ses qualités métrologiques, telles que répertoriées par une recension systématique des articles. Elles rappellent qu'en l'absence de méthodes quantitatives scientifiquement éprouvées, l'expertise clinique, la connaissance de la chimie alimentaire et des multiples aliments consommés ainsi que la connaissance des différents milieux de vie doivent guider les diététistes/nutritionnistes dans la détermination du plan de traitement nutritionnel individualisé.

L'article de Mélissa Duhaime-Potvin nous rappelle l'importance d'éviter les gaspillages de temps, de mouvements, d'actions, etc., si coûteux dans les processus. Elle décrit la méthode Lean, mal-aimée car mal utilisée dans le passé, mais qui peut

contribuer à créer de la valeur dans les processus. On ne peut s'empêcher ici de penser à l'impact du délestage et les rattrapages de services qui seront requis et qui nécessiteront que le système soit performant : la nutrition aura un rôle à jouer. Je vous invite à lire le **mémoire de l'OPDQ** déposé au ministre des Finances dans le cadre des consultations pré budgétaires. Il traite entre autres de l'importance cruciale de l'accès à des soins nutritionnels adéquats afin d'avoir des personnes et un système de soins en santé.

Bonne lecture !



Each time I write this section, I feel like a small child dazzled by the variety and quality of the articles in each issue. This is surely a sign of the rich diversity of our profession!

Paule Bernier, F.Dt.P., M. Sc.

For a year now, we have been navigating a worldwide pandemic. I am well aware of the impact that this health and humanitarian crisis has had on you in personal and professional terms, particularly in light of the essential work you do with the public and your own patients. Thank you for being there for Quebecers!

The article by Céline Plante and her colleagues demonstrates that the pandemic has apparently exacerbated food insecurity among vulnerable populations, including groups that were not typically affected in the past. This article provides a useful reminder: clinicians could contribute to a solution by universally screening for food insecurity in clinical settings and directing individuals to emergency resources at the community level.

Karine Berger's article seeks to foster a deeper understanding and appreciation of the range of seafood available in Quebec. She notes that the province's Fourchette Bleue (Blue Fork) program certifies establishments and businesses that sell species sustainably caught or farmed in Quebec. Many restaurants are now offering Blue Fork seafood; let's hope they continue to do so when the lockdown ends. I would like to take this opportunity to salute their efforts!

It has often been claimed that we run the risk of gaining weight during lockdown. It is important for all of us to help foster a positive body image. To that end, Karine Chamberland and her colleagues describe a turnkey workshop designed for stakeholders working with children, in which the issue of undue emphasis on weight is addressed.

Claudia Côté and her colleagues tackle another hot-button issue: how to prevent malnutrition. In this regard, they evaluate the International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) based on its measurement characteristics, as compiled in a systematic review of the literature. The authors note that in the absence of scientifically-based quantitative methods, nutritionists should be guided by clinical expertise and by their knowledge of food chemistry, multiple food consumption and different communities when determining individualized nutritional plans.

Mélissa Duhaime-Potvin's article addresses the importance of avoiding costly waste in various processes. She describes the Lean method, which is unpopular because of past misuse but could still help to create process-related value. I can't help but think of the impact of service offloading and the catch-up that will be required for

the healthcare system to perform better; nutrition will certainly have a key role to play. I encourage you to read the position paper submitted to Quebec's finance minister in connection with the **pre-budget consultations**.

I hope you enjoy the latest issue!