

Construire l'avenir grâce à nos forces et nos actions

Line Duval, Dt.P., Doris Gagné, Dt.P., M.Sc. and Annie Vallières, Dt.P., M.Sc.

Volume 16, Number 2, Fall 2018

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1054339ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1054339ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

Duval, L., Gagné, D. & Vallières, A. (2018). Construire l'avenir grâce à nos forces et nos actions. *Nutrition Science en évolution*, 16(2), 4–5.
<https://doi.org/10.7202/1054339ar>

4 CONSTRUIRE L'AVENIR GRÂCE À NOS FORCES ET NOS ACTIONS



Line Duval, Dt.P.,
 Chef de service d'alimentation,
 Hôpital Fleury et Centre
 d'hébergement Laurendeau,
 CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-
 Montréal.

Doris Gagné, Dt.P., M.Sc.,
 Consultante Nutrition DG Québec.

Annie Vallières, Dt.P., M.Sc.,
 Conseillère cadre à la qualité
 des pratiques professionnelles,
 Direction des services
 multidisciplinaires,
 CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-
 Montréal

Nous sommes tous interpellés au quotidien à mener de front plusieurs dossiers importants dans l'exercice de nos fonctions. Parfois, notre capacité à prendre des décisions de qualité et notre facilité à réaliser le travail nous-même suffisent pour bien servir nos clientèles. Néanmoins, travailler en équipe nécessite de savoir mobiliser les collaborateurs pour parvenir aux bénéfices escomptés. Imaginez la pertinence de la gestion pour améliorer la santé et le bien-être de la population et la satisfaction des usagers !

Nous voulons vous faire connaître avec ce numéro des approches et des outils qui non seulement ont fait leurs preuves, mais vous permettront très certainement de faire mieux, de viser l'excellence et d'aller plus loin individuellement et collectivement.

Volume 16 N°2 Automne 2018

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

Marie-Noël Geoffrion, Dt.P.
 Conseillère principale, affaires scientifiques

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

Lysanne Blais-Gingras, Stéphanie Bossé, Lise Dubois,
 Myriam Giguère, Véronique Gingras, Manon Lapalme,
 Sylvie Mercier, Joanne Miller, Anne-Sophie Morisset

Réviseurs

Tous les articles sont révisés par des pairs.

Direction artistique et production

Glagence.ca — 514 985-4181

Crédit photos

Couvert 1 ; page 9 ; 13 ; 20 ; 25 ; 35 : Adobe Stock.
 Page 43 : ASN (nutrition.org).

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

L'approche de l'enquête appréciative décrite dans le premier article est un bon exemple d'approche qui amène une bouffée d'air frais dans une organisation. Les auteurs Stéphanie Bossé et Sylvie Mercier du CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal en présentent les prémises et les étapes pour le déploiement. Cette approche permet d'insuffler de l'énergie pour mener de front les projets d'amélioration continue et entretenir l'enthousiasme de l'équipe. Mettre en place une culture appréciative présente un défi dans le feu de l'action. Au lieu d'être uniquement en mode de résolution de problème, il faut s'attarder aux forces, à ce qui va bien dans l'organisation en posant des questions positives et inspirantes.

Le second article, rédigé par Lysanne Blais-Gingras et Myriam Giguère du CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal, vous explique la provenance et le fonctionnement du nouveau mode de gestion dans le réseau de la santé que sont les salles de pilotage. Cette façon de gérer la performance d'une organisation permet, entre autres, d'aborder les enjeux au bon niveau hiérarchique, de favoriser la participation de tous les intervenants et d'optimiser la communication. Cet article vous fera découvrir l'expérience de ce CIUSSS dans la mise en place de ce mode de gestion et sur l'outil d'animation privilégié.

Un troisième article, écrit par Anne-Sophie Morisset et Joanne Miller de l'Université Laval, nous initie aux aspects techniques de la gestion de projet. D'ailleurs, ces auteures nous font mieux connaître des outils pratiques pour chaque étape du cycle de vie d'un projet. Elles proposent des exemples dans divers champs de pratique de la nutrition et énumèrent les qualités essentielles du professionnel en situation de gestion.

À la section Le plus, Lise Dubois de l'École d'épidémiologie et de santé publique de l'Université d'Ottawa se penche sur une enquête auprès de femmes et de leurs enfants nés au Québec, de la grossesse jusqu'à l'âge de deux ans des petits. Il y est question de la pratique de l'allaitement exclusif et de l'alimentation du nourrisson selon que la mère est originaire du Canada ou non. L'auteure présente également des pistes d'intervention pour la promotion de l'allaitement et la gestion des programmes de nutrition publique en périnatalité et en petite enfance au Québec.

La section Pratico-pratique vous présente finalement le projet de révision de l'offre alimentaire pour les huit centres d'hébergement de soins de longue durée du CISSS de la Montérégie-Centre. Découvrez les démarches menées à bien par Manon Lapalme, une collègue gestionnaire (projet 66 B du ministère de la Santé et des Services sociaux [MSSS]).

À la lecture de ce numéro, nous sommes convaincues que vous serez énergisés et motivés et que vous ne verrez plus de la même façon les nouveaux défis de votre pratique professionnelle! ■



MÉLANGES D'ÉPICES ET FINES HERBES

Sans Sel. Sans sucre. Sans gluten. Sans additif.

QUE DU GOÛT!



DEMANDEZ-NOUS UN ÉCHANTILLON GRATUIT
par courriel à info@lesepices.ca

POUR VOS CLIENTS, RABAIS 15% SUR ACHAT EN LIGNE
Utiliser le code promo **15DIET**

1679 Bourgogne, Chambly | 450-447-906 lesepices.ca