

## Réflexion sur la nature et l'usage de la connaissance en nutrition – Un appel à davantage d'éthique

Hugues Vaillancourt, Dt.P., M. Sc. and Marie-Noël Geoffrion, Dt.P., M. Sc.

Volume 24, Number 2, Winter 2021

Dossier : Enjeux éthiques relatifs à la production et à l'application des connaissances en santé et en services sociaux

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1105630ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1105630ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Université du Québec à Rimouski

ISSN

0840-9935 (print)

2816-8984 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Vaillancourt, H. & Geoffrion, M.-N. (2021). Réflexion sur la nature et l'usage de la connaissance en nutrition – Un appel à davantage d'éthique. *Ethica*, 24(2), 21–47. <https://doi.org/10.7202/1105630ar>

Article abstract

*La nutrition se définit comme la science appliquée qui s'intéresse à la relation entre l'alimentation et la santé. Or, l'alimentation est un objet d'intérêt et d'étude pour plusieurs autres disciplines. L'application des connaissances en nutrition demeure cependant essentiellement réfléchi en accordant par défaut une primauté épistémique à la fonction biomédicale de l'alimentation. Les connaissances issues de ces autres disciplines se retrouvent alors généralement dépréciées, voire écartées. L'éthique semble en mesure de fournir un terrain neutre afin de confronter et concilier les différentes perspectives disciplinaires sur l'alimentation. L'approfondissement d'une réflexion éthique propre à la pratique de la nutrition est souhaité afin d'améliorer la pertinence de ses efforts d'application des connaissances. L'article propose quatre principaux thèmes éthiques autour desquels pourrait s'organiser l'analyse des enjeux épistémiques en lien avec la nutrition et l'alimentation. Ces thèmes discutés dans l'article sont : l'identité, la liberté, la justice et la dignité.*



---

## Réflexion sur la nature et l'usage de la connaissance en nutrition – Un appel à davantage d'éthique<sup>1</sup>

Hugues Vaillancourt  
et Marie-Noël Geoffrion\*

**Résumé :** *La nutrition se définit comme la science appliquée qui s'intéresse à la relation entre l'alimentation et la santé. Or, l'alimentation est un objet d'intérêt et d'étude pour plusieurs autres disciplines. L'application des connaissances en nutrition demeure cependant essentiellement réfléchi en accordant par défaut une primauté épistémique à la fonction biomédicale de l'alimentation. Les connaissances issues de ces autres disciplines se retrouvent alors généralement dépréciées, voire écartées. L'éthique semble en mesure de fournir un terrain neutre afin de confronter et concilier les différentes perspectives disciplinaires sur l'alimentation. L'approfondissement d'une réflexion éthique propre à la pratique de la nutrition est souhaité afin d'améliorer la pertinence de ses efforts d'application des connaissances. L'article propose quatre principaux thèmes éthiques autour desquels pourrait s'organiser l'analyse des enjeux*

---

<sup>1</sup> Le propos de ce manuscrit est le fruit d'une démarche de réflexion et d'une prise de parole personnelle des auteurs envers leur discipline et leur corps professionnel. Les opinions qui y figurent n'engagent en rien les institutions pour lesquelles ceux-ci sont à l'emploi.

\* **Hugues Vaillancourt** est conseiller en éthique au Bureau d'éthique appliquée (BÉA) du Centre hospitalier universitaire de Québec – Université Laval. Il est diététiste-nutritionniste depuis 2011 et a complété en 2021 une maîtrise professionnelle en éthique clinique à la Faculté de médecine de l'Université de Montréal. Il est également chargé de cours en bioéthique à la Faculté de droit de l'Université de Sherbrooke.

\* **Marie-Noël Geoffrion** est gestionnaire principale des enjeux au Bureau des sciences nutritionnelles de Santé Canada. Elle est diététiste-nutritionniste depuis 2011 et a œuvré auparavant à titre de conseillère scientifique principale à l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (maintenant, Ordre des diététistes nutritionnistes du Québec).

*épistémiques en lien avec la nutrition et l'alimentation. Ces thèmes discutés dans l'article sont : l'identité, la liberté, la justice et la dignité.*

**Mots-clés :** *nutrition, alimentation, éthique, épistémologie, application des connaissances*

## **Introduction**

La nutrition fait partie des nombreuses disciplines médicales ayant connu un essor scientifique remarquable et ayant donné lieu à une démarche émancipatrice de professionnalisation depuis la moitié du 20<sup>e</sup> siècle. Alors que plusieurs disciplines de la santé se définissent par une appartenance spécifique à une fonction biologique, à un organe ou à une région anatomique, la nutrition se distingue par son caractère transversal, qui demeure tout de même le fruit d'une spécialisation. Les différentes visées de la médecine (préventive, curative, palliative, améliorative), les différents stades de vie (intra-utérin jusqu'au grand âge) et les différentes fonctions biologiques présentent tous des implications potentielles et des opportunités de développement pour la nutrition. Étant donné son champ d'exercice étendu et complexe, la nutrition mobilise la création et l'application de connaissances très variées.

Les principaux modèles théoriques soulignent l'importance d'intégrer une réflexion éthique dans les processus de création et d'application des connaissances en santé (IRSC, 2018). Dans le domaine de la nutrition, cette réflexion est énergique en matière de création des connaissances, plus spécifiquement concernant les enjeux de conduite responsable de la recherche. Par exemple, la question des conflits d'intérêts avec l'industrie alimentaire donne lieu à parts égales à des représentations prescriptives, descriptives et appliquées de l'éthique au sein de la nutrition (Mozaffarian, 2017; Rucker et Rucker, 2016). Cependant, du côté de l'application des connaissances, les questions épistémiques et morales suscitées par la nutrition font beaucoup moins l'objet de controverses. Par exemple, la discussion sur l'alimentation et l'hydratation artificielle, de loin le sujet le plus largement documenté en matière d'éthique dans l'application des connaissances en nutrition, se résume la plupart du temps à énoncer des injonctions d'une éthique essentiellement biomédicale (Druml *et al.*,

2016; Schwartz, 2018). L'application des connaissances en nutrition témoigne ainsi surtout d'une représentation prescriptive de l'éthique.

De la sorte, l'éthique se retrouve souvent perçue en nutrition comme une codification de ses conduites imposée de l'extérieur, au moment d'appliquer les fruits de sa démarche de création de connaissances. L'éthique pourrait pourtant être davantage interprétée et assimilée en nutrition en tant que démarche de réflexion et d'émancipation pour la discipline, en reconnaissant la nature complexe et étendue de son objet d'étude et d'intervention : l'alimentation. Le développement d'une véritable réflexion éthique propre à la nutrition est nécessaire pour mieux rencontrer les défis de la création et de l'application des connaissances. Elle devrait notamment permettre de poser un regard critique unificateur sur les différentes sphères d'activités reconnues de la nutrition : la nutrition clinique, la nutrition communautaire et publique, la gestion de services alimentaires, l'agroalimentaire, l'enseignement académique et la recherche en nutrition.

Notre objectif dans cet article est donc de sensibiliser les professionnels et les chercheurs de la santé à l'importance et l'intérêt de la réflexion éthique dans la création et l'application des connaissances en nutrition. Pour ce faire, en guise de mise en contexte, nous présenterons des considérations épistémologiques associées à la nature de la discipline et discuterons du défi que représente l'application des connaissances en nutrition. Ensuite, nous proposerons quatre principaux thèmes pour aider à organiser et à explorer la réflexion éthique en nutrition : l'identité, la liberté, la justice et la dignité. Nous concluons avec quelques remarques finales visant à encourager la poursuite d'une réflexion éthique personnalisée et intégrée au développement de connaissances dans ce domaine.

## **1. Considérations épistémologiques**

En tant que domaine particulier de connaissances, la dénomination « nutrition » peut être couramment entendue selon deux conceptions différentes, mais complémentaires. Dans un premier sens strict, la nutrition représente une science appliquée qui s'intéresse aux processus biologiques par lesquels un organisme

vivant transforme les aliments pour assurer sa croissance et son fonctionnement. Ce premier sens s'inscrit en phase avec sa dimension historique. La nutrition doit son émergence en tant que discipline scientifique aux découvertes entourant les vitamines, des molécules chimiques sans valeur énergétique, qui sont pourtant essentielles à la vie (de l'anglais *vital amines*) (Mozaffarian, Rosenberg et Uauy, 2018) Cet élément fondateur incarne l'exemple type d'une vision réductionniste de la nutrition, c'est-à-dire limitée à ses propriétés et ses phénomènes biochimiques (Fardet et Rock, 2014; Ridgway *et al.*, 2019). Sous cet angle, la nutrition ne représente qu'une application particulière des sciences plus fondamentales (p. ex. : la biologie, la chimie et les mathématiques) : elle correspond alors à une science appliquée. Bien que la nutrition se soit depuis développée bien au-delà de ses aspects biochimiques, cette approche paradigmatique demeure aujourd'hui son fondement épistémologique dominant. Il est en effet attendu de la nutrition de produire des connaissances qui ont d'abord et avant tout une valeur d'objectivité et de scientificité au sujet des effets de l'alimentation sur des paramètres biologiques et physiologiques de santé, par exemple les effets de la vitamine D sur la solidité osseuse, ou ceux du gras alimentaire sur les taux cholestérol sanguin (Ferreira *et al.*, 2015).

Dans un second sens élargi, la nutrition représente un domaine savant complexe où plusieurs disciplines sont mises à profit afin d'étudier les relations entre l'alimentation et la santé, ou plus généralement, le bien-être. Il est alors davantage question de mettre de l'avant le processus dynamique par lequel la connaissance théorique spécifique de la discipline (la science appliquée) est mise en œuvre dans la pratique (le champ d'intérêt disciplinaire). Alors que le premier sens se limite à la science biologique de ce qui se produit à l'intérieur du corps en lien avec l'alimentation, le second sens prend acte de surcroît les différents facteurs externes au corps qui influenceront les aliments qui pourront y parvenir et qui résultent de l'action des aliments dans le corps. La nutrition, entendue dans ce second sens, doit une égale considération autant à sa science appliquée qu'au champ d'intérêt disciplinaire qui permet son application.

Ce deuxième sens de la nutrition correspond le plus fidèlement à la formation et l'exercice contemporain de la profession

de diététiste-nutritionniste (OPDQ, 2018; PFPN, 2020). La variété des sphères d'activités professionnelles de la nutrition, évoquée précédemment, contribue à démontrer la pertinence de ce second sens, plus unificateur et holistique. Il pose cependant un défi conceptuel important. Son objet d'intérêt n'est pas uniquement la science biologique que son nom évoque, mais plutôt l'alimentation humaine. Or l'alimentation est un phénomène multidimensionnel complexe, donnant lieu à des connaissances de plusieurs autres disciplines. Par exemple, la sociologie, la psychologie, l'économie, la science politique, la communication, le droit, les sciences de l'administration, les sciences religieuses, la philosophie, etc. portent toutes différents regards savants et complémentaires sur l'alimentation. Toutefois, plusieurs de ces disciplines produisent des connaissances, plutôt dans une approche constructiviste que positiviste à l'égard de la vie et de la santé humaine. Autrement dit, elles tendent davantage à souligner comment l'alimentation n'a pas comme unique fonction l'apport de nutriments au corps pour préserver la santé, malgré qu'elle demeure sa finalité la plus essentielle, parce que vitale. Elles mettent par exemple en lumière la valeur des repas pour entretenir et renforcer des liens sociaux, l'intérêt de cuisiner pour procurer une satisfaction ou une estime de soi, ou encore l'influence de normes sociales ou d'enjeux économiques concernant le bien manger ou le marché de la minceur. Elles s'intéressent ainsi à d'autres aspects de l'alimentation et, avec la nutrition en tant que science (premier sens), complètent la somme totale des savoirs portant sur l'objet d'étude et d'intérêt qu'est l'alimentation.

## **2. Défi de l'application des connaissances en nutrition**

La pratique professionnelle de la nutrition incarne alors, par sa définition conceptuelle, le schisme épistémique classique entre sciences fondamentales et sciences humaines et sociales. Cependant, l'histoire de la discipline démontre comment sa raison d'être, son développement et sa valorisation dans notre société moderne reposent d'abord et avant tout sur les connaissances empiriques qu'elle est en mesure de démontrer pouvoir produire. Rappelons que c'est avant tout par l'entremise de la médecine que la nutrition en est venue à développer un intérêt accru pour l'application des

connaissances (Desroches *et al.*, 2011), ce qui s'illustre également par l'appropriation de la pratique fondée sur les résultats probants (*evidence-based practice*) en nutrition (Soguel *et al.*, 2019). Cette inclination envers le paradigme épistémique de science exacte tend à assimiler la nutrition strictement à sa fonction biomédicale, malgré qu'elle représente beaucoup plus. Le processus d'application des connaissances dans le domaine de la nutrition porte ainsi généralement un biais défavorable envers la contribution potentielle des connaissances d'autres disciplines au sujet de l'alimentation (Caldwell, 2014). Ces dernières sont trop souvent réduites à un statut de moyens (obstacles ou facilitateurs) dans l'atteinte de résultats probants dans une visée biomédicale (une fin particulière), plutôt que des connaissances valables en elles-mêmes qui témoignent de visées différentes et pourtant tout aussi légitimes en lien avec l'alimentation.

D'ailleurs, tant que la nutrition maintient l'utilisation d'un libellé comme celui d'« application » pour discuter de l'optimisation et de l'utilisation effective de ses connaissances, un risque persistera à l'effet qu'on y interprète qu'il est uniquement question du déploiement de son bagage médico-scientifique (Greenhalgh et Wieringa, 2011). Ce dont la nutrition a le plus besoin pour tirer le maximum des diverses connaissances disponibles sur l'alimentation, et pour s'affirmer en tant que discipline distincte, correspondrait davantage à une intégration de ses connaissances, plutôt qu'à une application.

La critique à l'égard de la prédominance épistémique et morale du paradigme biomédical des connaissances scientifiques en santé a introduit le concept de « médicalisation » (Crawford, 1980). Souvent évoqué de manière péjorative, le thème renvoie à l'idée que le développement contemporain de la médecine repose avant tout sur une appréciation objective et empirique de la santé. Mais il omet de considérer à parts égales l'effet des facteurs contextuels ou subjectifs, tels que les normes, les cultures et les structures sur notre représentation, et notre expérience relativement à la maladie et la santé. Le domaine de la nutrition a ainsi vu se construire une critique similaire avec le « nutritionnisme » (Mayes et Thompson, 2015; Scrinis, 2008). La difficulté d'appliquer le même type de cadre évaluatif aux connaissances sur l'alimentation qui sont issues des sciences humaines et sociales ne devrait donc

pas être une raison suffisante pour dévaluer leur importance et leur pertinence par rapport aux connaissances issues des sciences fondamentales. Pour reprendre les propos de Michel Onfray à propos de la médecine, il existe toute « une part irrationnelle, mais pas déraisonnable » en santé qui mérite une attention et une rigueur tout aussi appliquées (Onfray, 2016).

### **3. Un terreau fertile pour développer la réflexion éthique**

En tant que discipline, l'éthique fournit une matrice de réflexion par-delà les silos disciplinaires, ce qui en fait en quelque sorte une métadiscipline qui vise à développer une connaissance sur comment utiliser nos connaissances (Racine et Sample, 2018). Elle offre ainsi un terrain neutre qui permet simultanément la confrontation idéologique et la conciliation pragmatique des différents paradigmes en tension dans les connaissances liées à l'exercice de la nutrition (Biltekoff *et al.*, 2014). Cette confrontation des paradigmes épistémiques devrait plutôt représenter une opportunité de tirer profit des contributions de plusieurs perspectives disciplinaires, et ainsi une occasion de mieux identifier les biais idéologiques associés à la prédominance d'un paradigme épistémique sur l'autre en nutrition (Wilk, 2012).

L'éthique en santé invite à une réflexion soutenue et constamment renouvelée sur la légitimité et la cohérence des actions entreprises par les disciplines de la santé par rapport aux valeurs véhiculées dans la société, notamment dans leur rôle de création et d'application des connaissances. Les dualités classiques fait/valeur et nature/culture représentent des enjeux épistémologiques importants qui traversent l'ensemble des disciplines de la santé, dont la nutrition (Upshur et Goldenberg, 2020). Tel que discuté précédemment, la nutrition a cependant défini son critère de validité des connaissances jusqu'à maintenant davantage à l'image des sciences fondamentales que des sciences humaines et sociales (Parent *et al.*, 2018). Or, quelle place souhaitons-nous accorder aux enjeux culturels et sociaux dans la pratique des soins de santé, et plus spécifiquement dans la pratique de la nutrition?

La réponse à cette question pourrait être initiée collectivement en discutant directement et substantiellement des enjeux éthiques que posent la création et l'application des connaissances



de la nutrition. Or, les efforts en ce sens sont présentement insuffisants à notre humble avis, notamment parce que la valeur de la réflexion philosophique appliquée à la nutrition demeure grandement sous-estimée par ses acteurs. Jusqu'à maintenant, seulement une part timide de la littérature savante en nutrition s'est intéressée à l'analyse éthique, essentiellement dans le cadre d'activités spécifiques liées à la nutrition clinique ou la nutrition publique (Barnhill, 2019; Brody, *et al.*, 2011). Les perspectives de réflexion sur l'éthique pour l'ensemble du champ d'intérêt disciplinaire sont ainsi fortement influencées par une primauté accordée implicitement au volet de la nutrition qui concerne la prestation de soins. En ce sens, il n'est donc pas surprenant que cette littérature sur l'éthique de la nutrition témoigne le plus souvent d'un recours systématique au principisme de Beauchamp et Childress (Druml *et al.*, 2016; Hurlimann *et al.*, 2017) : il s'agit de l'interprétation simpliste, conformiste et canonique de l'éthique à laquelle tendent la plupart des disciplines de la santé. Il est depuis longtemps reconnu, malgré sa valeur importante dans l'histoire de la bioéthique, que cette conceptualisation théorique représente pourtant un point de vue contestable (Emanuel, 1995; Walker, 2009). Il résulte donc de cette littérature une représentation de l'éthique en manque de pertinence et d'originalité pour la nutrition. La nutrition représente en effet une source importante d'intérêt philosophique, pour autant que nous nous y intéressions pour ce qu'elle est vraiment, et non seulement pour ce qui correspond historiquement à son émergence en tant que discipline, soit une science appliquée en vue de fournir des soins vitaux.

L'éthique pourrait représenter pour la nutrition une méthode de réflexion et d'introspection afin de mieux réfléchir la portée, la qualité et la pertinence de ses pratiques, et ainsi apporter un éclairage nouveau sur les défis auxquelles elle fait face. Par exemple, l'éthique est un outil de choix pour mieux réfléchir la question de l'inobservance des recommandations et des traitements nutritionnels, laquelle est prédominante dans le domaine (Bruce *et al.*, 2003; Hogan, Solomon et Carey, 2019); Serour *et al.*, 2007). Une réflexion portant directement sur les valeurs et les principes qui traversent l'exercice de la nutrition dans notre société permet d'adopter une attitude critique face à cet enjeu. En effet, plutôt que d'y voir strictement le gaspillage d'un potentiel

thérapeutique et l'imputabilité morale des individus concernés, l'éthique est en mesure d'introduire une appréciation du contexte général, dont notamment un approfondissement du sens des multiples normativités en cause ainsi que des intentions de ses acteurs (les professionnels de la nutrition, les patients, les proches) (Molewijk *et al.*, 2003). Cela ne représente pas un désaveu de la contribution de l'approche scientifique en nutrition ni une incitation à abandonner la quête de connaissances scientifiques; il s'agit plutôt d'une invitation à mieux potentialiser les connaissances générées en tenant compte d'un plus large éventail de facteurs influençant l'adhésion aux traitements (Bernardini, 2004; Felzmann, 2012; Hayes-Conroy *et al.*, 2014). À notre sens, une discussion approfondie portant explicitement sur les enjeux éthiques inhérents à la nutrition se révèle assurément profitable dans une démarche d'application des connaissances, permettant notamment de mieux tenir compte des enjeux associés à la pratique professionnelle dès les premières étapes de conceptualisation de recherches originales (Desclaux et Sarradon-Eck, 2008).

La suite de l'article aura donc pour objectif de présenter différentes considérations éthiques qui traversent l'étude et l'exercice de la nutrition. En les regroupant symboliquement sous quatre thématiques, nous souhaitons contribuer à faciliter et stimuler la réflexion éthique des acteurs du domaine de la nutrition. Notre objectif n'est pas de fournir une étude philosophique approfondie de chacune des thématiques, mais plutôt de fournir une vue d'ensemble de la pertinence de ces thèmes en nutrition, et stimuler les réflexions et les débats futurs à leur sujet. Les quatre thématiques éthiques choisies sont : l'identité, la liberté, la justice et la dignité. Leur ordre de présentation ne sous-entend aucune hiérarchisation entre elles, mais seulement une séquence jugée favorable à la présente réflexion.

#### **4. Identité**

L'alimentation est un véhicule d'identité, c'est-à-dire qu'elle contribue à définir et à caractériser des entités. Il est possible de distinguer trois dimensions liées à ce thème, qui présentent néanmoins des zones de recouvrement : l'identité personnelle, l'identité culturelle et l'identité alimentaire (aliment, plat, régime). Au thème de

l'identité est sous-entendue une réflexion sur l'intégrité et l'authenticité. Les recommandations nutritionnelles produisent un discours normatif scientifique important à l'égard de l'acte alimentaire. Or, la préséance de cette norme risque-t-elle parfois de dissoudre les caractéristiques qui font et distinguent les entités entre elles (l'individu, la recette ou la culture)?

L'aspect de l'identité personnelle correspond en bonne partie à l'exercice de préférences et de goûts alimentaires individuels, ou encore à l'affirmation de valeurs ou de principes quant au choix de certains aliments (Fischler, 1988). Dès un très jeune âge, nous apprenons à nous affirmer en fonction d'une mosaïque complexe d'aliments et de mets. Malgré l'immense diversité des possibilités alimentaires, nous nous limitons pourtant souvent qu'à une même variété d'aliments et de plats, car ceux-ci contribuent à forger notre identité. L'identité personnelle se définit ainsi également à travers l'identité culturelle : nous définissons notamment ce que nous sommes individuellement par une appartenance à une ou à plusieurs cultures. Les traditions alimentaires et culinaires contribuent à définir l'identité distincte d'une famille, d'une religion, d'une région, d'un peuple et d'un pays. L'identité nationale québécoise, par exemple, se définit entre autres par l'habitude et la préférence alimentaire à l'égard du cipâte, de la tourtière, de la poutine et du sirop d'érable, alors qu'il en est de même à l'échelle régionale pour les bleuets au Saguenay-Lac-Saint-Jean et pour les fruits de mer en Gaspésie. Les traditions alimentaires nous amènent également à entrer en relation et à connaître plus aisément d'autres identités culturelles. Similairement, il est aussi possible de comprendre comment des personnes expatriées perpétuent leurs traditions culinaires dans le but d'exprimer leur culture et de préserver le sentiment de leur terre d'origine. L'identité des aliments, des plats et des régimes entre alors en considération. À titre d'exemple, l'appartenance d'un aliment à des conditions climatiques et agricoles particulières, ou celle de plats et de régimes à des cultures situées géographiquement, contribuent à définir l'identité de ces éléments. Cette identité passe parfois également par le respect à la lettre de caractéristiques constitutives de plats ou de régimes. Pour des plats, il s'agit d'être fidèle aux ingrédients utilisés, aux quantités, aux différents modes de préparation et de cuisson, ainsi qu'à la présentation dans l'assiette. Il n'y a qu'une

vague impression de *paella* espagnole sans l'inclusion de safran, de *shish-taouk* libanais sans viande cuite sur broche, ou encore de *sushis* japonais sans souci de l'esthétique traditionnelle épurée du plat. Pour des régimes, il s'agit d'adhérer aux principes philosophiques particuliers et aux éléments culturels que sous-tendent ces modes d'organisation de l'alimentation au quotidien. Il en est ainsi autant pour l'alimentation *halal*, l'alimentation traditionnelle du peuple inuit, l'alimentation végétalienne, etc. Dans ce cas, certaines modifications pourraient contrevenir à l'énoncé des principes fondamentaux, altérer l'identité du régime alimentaire, et, conséquemment, bafouer l'appartenance identitaire de la personne ou de la collectivité qui y adhère.

Les appartenances identitaires par l'adhésion à certains choix alimentaires ont donc cours par-delà la seule considération de l'impact de ces derniers sur la santé (Stead *et al.*, 2011). Cette relation est à considérer sous deux interprétations. D'une part, les arguments de santé font rarement le poids pour changer certaines habitudes d'une personne si celles-ci sont essentielles à l'identité impliquée. D'autre part, certaines identités alimentaires auxquelles des personnes adhèrent culturellement ou volontairement peuvent présenter en corollaire un impact favorable sur la santé. Des exemples notables sont donnés par l'appropriation scientifique de régimes alimentaires, tels que la diète méditerranéenne et celle d'Okinawa (Willcox, Scapagnini et Willcox, 2014). L'étude scientifique de ces régimes a permis de démontrer empiriquement leur association causale à des bénéfices sur la santé (ex. : réduction de l'incidence de troubles cardio-vasculaires). Ce constat a mené la science nutritionnelle à recommander de manière préventive et curative l'adhésion à de tels régimes alimentaires à de grands pans de la population, en se questionnant cependant très peu sur les enjeux identitaires impliqués. La diète méditerranéenne et la diète d'Okinawa appartiennent à des réalités culturelles et géographiques particulières, et n'ont de sens réel que pour les personnes qui s'identifient profondément à ces réalités. Dans cette situation, l'argument de la science n'a donc qu'une valeur limitée face à ces considérations (Kelly et Morar, 2018). Recommander à une personne de s'inspirer d'éléments de ces diètes sans égards à ses habitudes alimentaires risque à la fois de dénaturer la pleine efficacité thérapeutique de la diète, et de proposer des changements

qui n'auront aucune pérennité chez la personne s'ils ne sont pas conformes à son identité personnelle et culturelle. À une époque où nous réfléchissons de plus en plus à l'intérêt du locavorisme pour des questions identitaires, mais également de justice (que nous aborderons plus loin), il devient d'autant plus absurde de proposer l'adoption de régimes alimentaires correspondant à une identité et un locavorisme étrangers.

L'enjeu de l'identité alimentaire se pose ainsi comme l'allégorie classique du bateau de Thésée : à combien de planches changées sur le bateau peut-on dire qu'il s'agit encore authentiquement du bateau appartenant à Thésée? À combien de plats de crevettes de Matane ou de poutines par année peut-on s'assurer de préserver le sentiment d'identité québécoise d'un individu? Dans quelle mesure peut-on modifier une recette de tartiflette ou de pâtes *carbonara* pour les rendre moins néfastes pour la santé, sans en altérer ce qui fait fondamentalement leur authenticité? Risque-t-on de perdre une richesse culturelle dans le savoir-faire de la charcuterie en diminuant notre consommation de celle-ci au regard de la relation établie entre ces produits et les risques de cancer? (Bouvard *et al.*, 2015) Le thème de l'identité mène donc à une réflexion sur la valeur que l'on souhaite accorder à la protection du patrimoine alimentaire, des traditions culinaires, de l'expression des terroirs, même lorsque ceux-ci entraînent leurs parts de produits jugées scientifiquement néfastes pour la santé. Toutefois, il faut souligner comment le concept « manger santé » peut également être un vecteur d'identité, tout comme n'importe quelle allégation nutritionnelle. Le domaine du commerce alimentaire l'a déjà très bien compris, ajustant les stratégies de marketing afin d'encourager la vente de certains produits en fonction de différentes représentations convoitées par la clientèle. D'ailleurs, plus grande sera la nécessité perçue d'une alimentation thérapeutique afin d'éviter un risque, d'épargner une souffrance ou de prolonger la vie, plus l'identité représentera une source importante de clivage : elle incarnera tantôt une cause de rejet, tantôt une source de motivation au changement. L'identité ne saurait ainsi être complètement immuable. En dernier lieu, se pose la question s'il était légitime de valoriser davantage certaines identités alimentaires grâce aux liens établis avec la santé, et de dévaloriser conséquemment les autres. Il faudrait alors évaluer globalement comment

cela pourrait affecter négativement le pluralisme des valeurs et des modes de vie qui caractérise la richesse culturelle de notre monde moderne.

## 5. Liberté

L'alimentation est également une sphère d'exercice de libertés individuelles, c'est-à-dire qu'elle offre la possibilité d'exprimer des choix et des préférences, contribuant ainsi à l'émancipation des individus. En exprimant des préférences alimentaires, l'individu navigue dans les multiples possibilités de son environnement, de sorte à y identifier les éléments les plus susceptibles de lui procurer du plaisir, du réconfort et du bien-être. La question de la liberté alimentaire peut ainsi être rapprochée conceptuellement à une réflexion sur la santé psychologique, ainsi que sur la valeur du plaisir comme principale motivation d'existence et comme critère d'évaluation morale. On y retrouve ainsi en partie l'héritage philosophique de l'hédonisme. L'alimentation est un objet de quête individuelle et collective envers le beau, le bien et le bon, et donc un lieu d'exercice et d'approfondissement de ses sens, à l'image de ce qui caractérise un art. Il existe une activité commerciale importante constituée de cours ou de services spécialisés visant à développer l'appréciation qualitative de certains produits alimentaires, tels que : les vins, les spiritueux, les fromages, les thés, les épices, les cafés, etc. La tendance de plusieurs *aficionados ou foodies*<sup>2</sup> de vouloir approfondir l'analyse, la dégustation, la verbalisation et le partage des subtilités offertes au sein d'une même catégorie d'aliments démontre à quel point l'alimentation peut être une source inépuisable de plaisirs et d'épanouissement personnel. L'intérêt concernant la fréquentation, l'appréciation et la recommandation de restaurants est du même type : en plus du plaisir associé à ce qui se trouve dans l'assiette en tant que tel, s'ajoute celui lié à l'aménagement des lieux, à l'ambiance et à la qualité du service. Bref, il y a des savoir-faire et des savoir-être mis en œuvre dans l'alimentation qui incarnent des formes de connaissances opérant en dehors de la logique du savoir théorique et qui ont pourtant leur propre valeur et leur utilité sociale (Stanley et Williamson, 2001).

---

<sup>2</sup> Personne qui se passionne pour la nourriture et l'art culinaire.

Puisque manger est une activité récurrente et vitale, la découverte et la création peuvent être renouvelées quotidiennement. Certes, certains y excellent plus que d'autres et en feront ainsi même une carrière professionnelle (ex. : chef, cuisinier, critique alimentaire, sommelier, etc.) Toutefois, par sa simple nature de mangeur, chaque individu possède ce qu'il faut, biologiquement parlant, afin d'explorer et d'apprécier de nouvelles saveurs ou de combler ses envies individuelles changeantes. L'organisation de la société moderne démontre justement des possibilités pratiquement infinies de produits alimentaires, de recettes et de types de restaurant, dans la perspective de permettre à chacun de pouvoir y trouver son compte, et ainsi, maximiser l'atteinte de plaisirs alimentaires. Nous reconnaissons d'ailleurs aisément comment il existe une très grande variabilité en matière de goûts et de préférences alimentaires. « Tous les goûts sont dans la nature », justifions-nous. Les plaisirs liés à l'alimentation sont fondamentalement subjectifs. Or, n'importe quelle restriction imposée sur la création ou la disponibilité alimentaire réduit l'étendue des possibilités pour les envies différentes, spécifiques et changeantes des mangeurs. De telles restrictions, quel qu'en soit le motif, risquent de porter une certaine entrave à la quête de satisfaction des plaisirs individuels, et contribuer alors à une impression de libertés brimées. Dans nos sociétés libérales, il devient donc difficile de bannir totalement un aliment jugé malsain scientifiquement pour la santé, mais qui est une source potentielle de plaisir pour certaines personnes ou dans certaines circonstances. La recommandation de réduire ou d'éviter la consommation d'un de ces aliments peut incarner un parti pris pour la santé physiologique aux dépens de la santé psychologique, ce qui pose de sérieuses questions quant à la réflexion épistémique qui sous-tend le concept de « santé » véhiculé par la nutrition.

La liberté de choisir et de préférer des aliments serait plutôt limitée sans la coexistence d'une liberté de découvrir des aliments et de créer des plats. La cuisine est un art à la recherche constante d'une perfection : la plénitude des sens. L'amélioration constante de la palatabilité<sup>3</sup> des aliments et des mets est la raison d'être du

---

<sup>3</sup> Qualité d'un aliment palatable (c'est-à-dire qui procure une sensation agréable lors de sa consommation).

savoir-faire culinaire. Ce que l'histoire culinaire retient et transmet est formé d'idées et de techniques permettant l'expression maximale des odeurs et des saveurs ainsi que de l'amélioration de l'apparence visuelle. Il ne faut donc pas se surprendre que l'histoire culinaire regorge de mets typiques et de traditions culinaires reconnus néfastes pour la santé : la maximisation des saveurs était et est toujours un objectif sans conditions. La condition de santé n'est apparue que tout récemment dans l'histoire de l'humanité comme un nouveau moteur de développement de l'art culinaire. Cela n'avait jamais empêché la cuisine d'engendrer aussi certains mets constitués d'aliments sains. Cependant, n'ayant jamais été essentielle et nécessaire à l'évaluation gustative, la rencontre du critère de santé dans de tels mets était jusque-là tout simplement fortuite. Le plaisir est une motivation aux choix alimentaires beaucoup plus forte que l'argument de la santé, sans que les deux soient pour autant incompatibles (Trudel-Guy *et al.*, 2019). En effet, le goût et le plaisir ne relèvent pas exclusivement d'aliments ou de mets malsains. Il serait en revanche mal avisé pour la discipline de la nutrition de penser pouvoir recommander des aliments et des mets sains ou ayant une visée thérapeutique quelconque, sans égard à la nécessité que ceux-ci soient également attirants pour la créativité, et stimulants pour les sens (en premier lieu, le goût). En admettant cela, la nutrition accepte que le fait de manger comporte des sensations ou pulsions souvent plus fortes que la raison, et pourra mieux tenter de relever le défi de susciter de l'intérêt et du plaisir à l'égard d'aliments et de mets qui honorent des fins thérapeutiques. Une pleine liberté en alimentation permet une créativité des plus accomplies : elle peut autant engendrer des mets décadents que des idées novatrices pour valoriser des aliments sains. La liberté et le plaisir ne sont donc pas des obstacles à la nutrition : ils opèrent simplement de manière indépendante à l'égard des objectifs poursuivis par la nutrition communément dite « saine ».

La réflexion sur la liberté et le plaisir en alimentation mène à des questionnements d'ordre axiologique. La question du juste équilibre entre des plaisirs faciles et immédiats ainsi que des plaisirs anticipés et soutenus se pose, notamment lorsque certaines privations alimentaires sont suggérées à des personnes dans une perspective thérapeutique d'évitement de la maladie et de longévité. Se pose également la question de la légitimité morale



de certains plaisirs alimentaires pour des produits rares ou de luxe qui ont des impacts sur l'aspect durable et renouvelable de l'environnement, ou dont les conditions de travail de la main-d'œuvre s'avèrent médiocres. La liberté et le plaisir des individus sont donc dépendants d'une réflexion sur l'égalité des chances entre ceux-ci afin de pouvoir atteindre leurs plaisirs personnels et un certain bien-être collectif.

## **6. Justice**

Par ailleurs, l'alimentation est traversée d'une foule d'enjeux de justice, en ceci que chaque étape de la terre à la table présente des enjeux de respect des droits et libertés. L'importance accordée à la santé en tant que droit fondamental dans nos sociétés modernes est due à une reconnaissance grandissante des injustices profondes dues à la maladie, à la souffrance et aux inégalités sociales. On dit de la santé qu'elle correspond à la « capacité physique, psychique et sociale des personnes d'agir dans leur milieu et d'accomplir les rôles qu'elles entendent assumer d'une manière acceptable pour elles-mêmes et pour les groupes dont elles font partie » (MSSS, 2012). La poursuite de la santé vise ainsi à promouvoir l'égalité des chances au sein d'une société, afin que chacun puisse s'y accomplir et s'y épanouir au même titre que tout autre. Les plus grandes quantités de soins et de services de santé sont ainsi proportionnellement attribuées aux plus grands besoins, plutôt que de valoriser une distribution égalitaire de ressources qui ne tiendrait pas compte des inégalités de besoins entre les individus (Daniels, 2001). Le travail continu orienté vers une meilleure justice sociale n'est cependant pas seulement le monopole de la santé et des actions prises pour tendre vers elle. Il devient questionnable lorsque des actions spécifiques menées dans un objectif de santé emploient des moyens qui révèlent des effets collatéraux sur d'autres enjeux de justice (INSPQ, 2016). Tant que la nutrition se définit strictement dans une perspective de production de connaissances biomédicales, ces enjeux n'apparaissent pas sous son radar ou sont considérés de second ordre. Cependant, lorsque la réflexion sur la nutrition s'inscrit plus largement dans le contexte de l'application de ses connaissances aux pratiques en alimentation, de tels enjeux posent de sérieuses

questions sur la légitimité des actions priorisant la « parfaite » nutritionnelle.

L'environnement est un sujet d'importance en matière de justice en lien avec l'alimentation. Les pratiques industrielles relatives à l'agriculture et à l'élevage posent de sérieux défis, notamment en termes de protection de l'environnement, surtout à l'heure d'une démographie mondiale galopante et du fléau de gaspillage alimentaire dans les pays industrialisés. Alors que nous disposons d'informations nutritionnelles détaillées pour choisir lequel des deux aliments présentés à l'épicerie est le plus susceptible de contribuer à la santé, les informations concernant leurs impacts environnementaux dus à la production, à leur transformation et leur transport ne sont pas aussi évidentes à obtenir pour effectuer des choix éclairés. Des aliments jugés « santé » et étiquetés « biologiques » comme certains fruits et certaines noix peuvent présenter un impact environnemental important pour une consommation au Québec, loin de leur terre d'origine. L'idée de promouvoir le locavorisme se pose comme une mesure légitime d'atténuation des impacts environnementaux d'une alimentation largement dépendante d'importations venues de pays lointains. Alors que les preuves s'accumulent pour démontrer que la détérioration de l'environnement aura des impacts directs sur la santé, voire les conditions de vie humaine, serait-il raisonnable de poursuivre l'achat de produits alimentaires jugés santé, mais qui ont des empreintes environnementales importantes? Il s'agit après tout d'une même et unique santé, comportant différentes dimensions interreliées. Les actions posées et les choix promulgués par la nutrition méritent alors certainement une médiation de ses objectifs avec la prise en compte des considérations environnementales, dans le but d'atteindre une meilleure santé globale.

L'alimentation dévoile des inégalités autant de manière locale que mondiale. Pendant que certains ont les moyens et la liberté d'acheter des produits alimentaires de luxe, plusieurs souffrent encore de faim et d'insécurité alimentaire (Statistique Canada, 2020). Alors que les saveurs issues de terroirs locaux sont valorisées, le travail dans le domaine agroalimentaire demeure si peu attractif et valorisant pour la main-d'œuvre de pays industrialisés que la venue de travailleurs étrangers de pays défavorisés est rendue essentielle. Pendant que la recherche universitaire investit

des sommes importantes pour mieux comprendre les rouages génétiques et biochimiques de la nutrition humaine afin de prévenir les maladies d'une poignée d'individus (Fardet et Rock, 2016), plusieurs organismes communautaires travaillent d'arrache-pied afin de répondre à une demande fulgurante de paniers alimentaires pour des familles qui ne parviennent pas à joindre les deux bouts. Alors que du soutien nutritionnel entéral est prescrit auprès de personnes atteintes de troubles cognitifs majeurs terminaux malgré l'absence de bénéfice clinique démontré (Vaillancourt et Bouthillier, 2019), la dénutrition en établissement pourrait être efficacement réduite, notamment par un rehaussement du financement des services alimentaires. Il n'est pas forcément nécessaire d'abandonner toute initiative coûteuse pour en redistribuer l'entièreté des fonds auprès des moins bien nantis. On peut justifier la présence de certaines inégalités qui demeurent proportionnées et acceptables socialement, dans un respect de la liberté des plus ambitieux et dans le sens de l'amélioration constante du sort des moins bien nantis, à la manière de la théorie de la justice de Rawls. (Rawls, 2009). Cependant, une réflexion critique sur la juste reconnaissance des besoins et de la juste distribution des efforts déployés en nutrition mériterait d'être approfondie plus souvent, par souci de responsabilité et de cohérence au sein de la discipline et au sein de la société.

Autant les actions visant la nutrition peuvent avoir des effets collatéraux multiples sur des enjeux de justice, les interventions par d'autres disciplines sur certains enjeux de justice peuvent améliorer, en corollaire, l'état nutritionnel ainsi que la santé des individus et des collectivités. Le végétalisme par exemple est issu avant toute chose d'une réflexion philosophique sur la prise en compte de la souffrance animale (l'antispécisme) dans le calcul éthique de nos actions, avant même d'avoir pu en apprécier les bénéfices sur la santé humaine et sur la protection de l'environnement. (McPherson, 2018; Walters et Portmess, 1999). En ce sens, l'intervention en nutrition (clinique et publique) pourrait autant s'intéresser aux effets de la prescription d'habitudes liées à l'alimentation en général, que d'habitudes strictement nutritionnelles. En plus des recommandations qu'elle fait déjà sur les habitudes entourant les repas, l'intervention nutritionnelle pourrait ainsi également devenir un véhicule pour sensibiliser, par exemple,

les individus à l'intérêt et l'importance de l'achat local et de la réduction du gaspillage alimentaire : pour leur propre intérêt de santé et financier (Santé Canada, 2019), mais aussi pour la santé des autres, et pour un peu plus de justice sociale.

## 7. Dignité

Enfin, l'alimentation implique également un enjeu de dignité humaine, c'est-à-dire qu'elle questionne le respect que chacun d'entre nous accorde au fait d'être un humain. Chacun, par sa simple existence de mangeur, se voit reconnaître la capacité d'exprimer des opinions ainsi que des préférences valables et dignes de considération en matière d'alimentation, même en absence de connaissances élaborées sur les aspects scientifiques qui y sont liés. Quoiqu'il soit reconnu socialement qu'il faut une formation professionnelle de diététiste-nutritionniste pour prodiguer des traitements préventifs ou thérapeutiques en matière d'alimentation, il ne faudrait pas présumer qu'un tel degré de connaissances soit requis pour pouvoir exprimer une opinion pertinente et digne de considération à titre de mangeur, et plus globalement de citoyen (Mudry *et al.*, 2014). La question de la dignité est ainsi à rapprocher conceptuellement de l'autodétermination des individus, et à plus large échelle d'autodétermination des populations. Les personnes souhaitent être consultées et considérées dans les décisions ayant des conséquences sur leur propre vie. Elles ne souhaitent ainsi pas être considérées comme de simples moyens pour une finalité autre, comme la poursuite d'une santé extrinsèquement déterminée (Kiy, 1998).

La dignité implique une certaine idéalisation de plusieurs attributs jugés essentiels à une vie humaine pour que l'on considère qu'elle mérite d'être vécue. Parler de dignité revient à établir ce qui contribue au sentiment subjectif de qualité de vie. Quels sont ces attributs essentiels? En fait, il est généralement difficile d'établir prospectivement ce qui contribue à atteindre un certain seuil acceptable de qualité de vie, individuellement ou collectivement. Nous avons étrangement l'impression de pouvoir davantage discourir sur la qualité de vie lorsque, face à une menace, nous la perdons ou sommes à risque de la perdre. Or, manger en fonction de ses repères culturels (identité), de l'atteinte de ses préférences

et de ses plaisirs (liberté), ainsi que de ses convictions par rapport à l'ordre social du monde (justice), démontre comment l'alimentation peut prendre beaucoup de place dans l'évaluation fondamentalement subjective de la qualité de vie. Il s'agit du sentiment de pouvoir mener sa vie conformément aux principes et aux valeurs qui nous animent au plus profond de notre personnalité et de notre existence. La dignité introduit le respect que l'on doit à la capacité de chacun de définir par lui-même son projet de vie en fonction de ce qui lui est cher et estimé.

Il est intéressant alors de s'intéresser à la notion de fardeau, c'est-à-dire comment certains idéaux poursuivis dans le développement et l'application des connaissances biomédicales de la nutrition peuvent contribuer au sentiment de fardeau, pour les individus et les collectivités. Le pluralisme des valeurs dans nos sociétés modernes reconnaît la légitimité des personnes à se donner des projets de vie individuels très variés et personnalisés. Même en présence d'une maladie associée à l'alimentation, certaines personnes peuvent faire un choix informé et éclairé de ne pas vouloir porter le fardeau de se préoccuper de nutrition dans leur quotidien. Plusieurs personnes ont des carrières professionnelles qui peuvent être difficilement conciliables avec l'investissement de temps requis pour le choix d'aliments et la préparation de repas. Ces personnes s'approprient la possibilité de faire ce choix notamment parce qu'il existe des services spécialisés de préparation d'aliments (restaurants, services de prêt-à-manger), au sein desquels en revanche peuvent se retrouver des individus dont l'alimentation correspond à leur passion ou projet de vie. La perception de dignité individuelle est ainsi fortement influencée par le standard de qualité de vie attendu au sein d'une société donnée.

Plusieurs contextes d'intervention en nutrition clinique confrontent des patients à un sentiment de perte de dignité. Des situations médicales, telles qu'un risque accru d'étouffement ou une impossibilité de combler ses besoins nutritionnels exclusivement par la bouche, vont amener à suggérer des adaptations de textures ou de mode d'administration de l'alimentation. L'idée même d'avoir à manger différemment ou d'entretenir une relation différente avec la nourriture que ce qui a été connu précédemment au changement imposé par une situation peut faire vivre une perte de dignité importante pour la personne concernée (Geppert,

Andrews et Druyan, 2010; Sharp et Genesen, 1996). Cela peut autant s'incarner comme une difficulté insurmontable menant à un refus de soins, ou bien une acceptation lente et progressive qui passera par un certain processus de deuil (Kenny, 2015). Il faut alors se questionner si la modification proposée et l'objectif visé par l'intervention nutritionnelle sont réellement déterminés dans l'intérêt et le bien-être témoignés par le patient ou la population, ou s'ils correspondent davantage à l'exercice d'une vision paternaliste, objective et normalisante de la santé (Karazivan *et al.*, 2015). L'exemple ayant défrayé les manchettes d'un menu alimentaire en établissement développé essentiellement sur des critères de santé nutritionnelle, mais mal adapté aux volontés des résidents et surtout n'ayant pas fait l'objet d'une implication et d'une reconnaissance de leur point de vue, souligne l'importance de la réflexion autour du concept de dignité<sup>4</sup>.

La dignité entraîne également une réflexion sur ce qui est dû en matière de soins et de services de santé à chaque personne, dans le respect que l'on porte à l'égard de la vie humaine. Le développement de la connaissance en nutrition visant à rétablir la santé, améliorer l'accès aux soins nutritionnels et augmenter l'efficacité de ses méthodes relève aussi d'une certaine quête vers la dignité. Or, comment faire lorsque la dignité peut autant relever du développement savant et technique intrinsèque à la discipline de la nutrition, que de la question du fardeau de l'application de ses savoirs et ses techniques? Comment peut-on trancher ou concilier ces différentes dimensions et interprétations de ce à quoi peut correspondre le concept de dignité? Il faut pour cela revenir à l'idée même du respect de la capacité des personnes à s'autodéterminer : c'est aux individus et aux collectivités de se prononcer sur leur propre appréciation de la dignité et de l'équilibre entre ses différentes interprétations (Schroeder, 2010). Le concept de dignité appliqué à la discipline de la nutrition exige donc une réflexion sur la reconnaissance et l'implication du point de vue des patients et des citoyens dans ses différentes sphères d'action (Hayes-Conroy

---

<sup>4</sup> Gagnon, M. (5 mai 2019). « Nouveau cadre alimentaire en CHSLD : des menus qui dérangent », *ICI Saguenay-Lac-Saint-Jean*, [en ligne]. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1167784/cadre-alimentaire-chsld-grogne-comite-usagers>. Page consultée le 4 décembre 2020.

*et al.*, 2014). Comme les connaissances en nutrition visent la santé des patients et des citoyens, il devient essentiel que la voix de ces derniers puisse être entendue dès la création de la connaissance jusqu'à l'application, ne serait-ce que dans une visée de pertinence, de proportionnalité et de transparence des interventions.

## **Conclusion**

Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, après des développements technoscientifiques importants, la médecine a été progressivement confrontée à plusieurs questionnements et critiques, lesquels ont mené au déploiement d'un discours riche et dynamique sur l'éthique au sein du domaine médical. Ce discours n'a pas anéanti la médecine; il a plutôt encouragé un développement judicieux et consciencieux de ses efforts au rythme des attentes et des valeurs de la société. Similairement, afin de poursuivre son affirmation et son épanouissement disciplinaire, la nutrition nous semble désormais mûre pour développer une réflexion personnalisée à l'égard de l'éthique de son entreprise. Le développement contemporain de cette discipline illustre une nécessité de s'intéresser de manière globale et holistique à la relation entre l'alimentation et le bien-être, par-delà la seule relation spécifique et causale entre la science nutritionnelle et la santé qui s'y trouve enchevêtrée (Klein, A., 2012). L'alimentation et le bien-être représentent déjà des objets d'intérêt pour plusieurs disciplines, en sciences fondamentales comme en sciences humaines et sociales. La complexité épistémique inhérente à l'étude de la relation entre l'alimentation et le bien-être demeurera une source continue d'incertitude scientifique et décisionnelle pour la production et l'application des connaissances en nutrition. L'acceptation de cette incertitude ne pourra être achevée par la discipline sans une démarche concomitante de remise en question et de positionnement en matière d'éthique (Fardet et Rock, 2018). L'exploration des thèmes d'identité, de liberté, de justice et de dignité peut contribuer à mieux apprécier la convenance de certaines connaissances et interventions en nutrition, en offrant un éventail d'arguments éthiques qui contribuent à justifier la poursuite, la cessation ou l'adaptation de certains efforts particuliers.

Les débats d'idées et les efforts de recherche empirique inspirés de cette proposition originale de thèmes éthiques méritent d'être approfondis et poursuivis, afin de soutenir le processus de création et d'application des connaissances en nutrition (Molewijk *et al.*, 2003). À ce compte, il importe de se questionner sur la place accordée actuellement à la réflexion éthique dans différentes sphères d'activité de la nutrition, telles que : le contenu pédagogique des programmes universitaires de nutrition, le développement professionnel continu de la pratique des diététistes-nutritionnistes, la régulation déontologique de la profession de diététiste-nutritionniste, le développement de politiques publiques en alimentation, ainsi que le choix et la conceptualisation de projets de recherche en nutrition. À notre avis, de sérieux efforts de considération, d'exploration et d'intégration de l'éthique méritent d'être entrepris parmi ces différentes sphères d'action de la discipline.

## Références

- BARNHILL, A. (2019). « Obesity prevention and promotion of good nutrition: Public health ethics issues », *The Oxford Handbook of Public Health Ethics*, p. 584-596.
- BERNARDINI, J. (2004). « Ethical issues of compliance/adherence in the treatment of hypertension », *Advances in Chronic Kidney Disease*, vol. 11, n° 2, p. 222-227.
- BILTEKOFF, C. *et al.* (2014). « Interrogating moral and quantification discourses in nutritional knowledge », *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, vol. 14, n° 3, p. 17-26.
- BOUVARD, V. *et al.* (2015). « Carcinogenicity of consumption of red and processed meat », *The Lancet Oncology*, vol. 16, n° 16, p. 1599-1600.
- BRODY, H. *et al.* (2011). « Artificial nutrition and hydration: the evolution of ethics, evidence, and policy », *Journal of General Internal Medicine*, vol. 26, n° 9, p. 1053-1058.
- BRUCE, D. *et al.* (2003). « Nutritional supplements after hip fracture: poor compliance limits effectiveness », *Clinical Nutrition*, vol. 22, n° 5, p. 497-500.
- CALDWELL, M. L. (2014). « Epilogue: Anthropological Reflections on Critical Nutrition », *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, vol. 14, n° 3, p. 67-69.
- CRAWFORD, R. (1980). « Healthism and the medicalization of everyday life », *International Journal of Health Services*, vol. 10, n° 3, p. 365-388.



- DANIELS, N. (2001). « Justice, health, and healthcare », *American Journal of Bioethics*, vol. 1, n° 2, p. 2-16.
- DESCLAUX, A. et A. Sarradon-Eck (2008). « Introduction au dossier “L'éthique en anthropologie de la santé : conflits, pratiques, valeur heuristique” », *ethnographiques.org*, n° 17, p. 2-10.
- DESROCHES, S. et al. (2011). « Interventions to enhance adherence to dietary advice for preventing and managing chronic diseases in adults: a study protocol », *BMC Public Health*, vol. 11, n° 1, p. 111.
- DRUML, C. et al. (2016). « ESPEN guideline on ethical aspects of artificial nutrition and hydration », *Clinical Nutrition*, vol. 35, n° 3, p. 545-556.
- EMANUEL, E. J. (1995). « The beginning of the end of principlism - Principles of Biomedical Ethics by Tom L. Beauchamp and James F. Childress », *The Hastings Center Report*, vol. 25, n° 4, p. 37.
- FARDET, A. et E. Rock (2014). « Toward a new philosophy of preventive nutrition: from a reductionist to a holistic paradigm to improve nutritional recommendations », *Advances in Nutrition*, vol. 5, n° 4, p. 430-446.
- FARDET, A. et E. Rock (2016). « Vers une approche plus holistique de la nutrition », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 51, n° 2, p. 81-87.
- FARDET, A. et E. Rock (2018). « Perspective: Reductionist Nutrition Research Has Meaning Only within the Framework of Holistic and Ethical Thinking », *Advances in Nutrition*, vol. 9, n° 6, p. 655-670.
- FELZMANN, H. (2012). « Adherence, compliance, and concordance: an ethical perspective », *Nurse Prescribing*, vol. 10, n° 8, p. 406-411.
- FERREIRA, F. R. et al. (2015). « Biopower and biopolitics in the field of Food and Nutrition », *Revista de Nutrição*, vol. 28, n° 1, p. 109-119.
- FISCHLER, C. (1988). « Food, self and identity », *Social Science Information*, vol. 27, n° 2, p. 275-292.
- GEPPERT, C. M., M. R. ANDREWS et M. E. DRUYAN (2010). « Ethical issues in artificial nutrition and hydration: a review », *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, vol. 34, n° 1, p. 79-88.
- GREENHALGH, T. et S. WIERINGA (2011). « Is it time to drop the ‘knowledge translation’ metaphor? A critical literature review », *Journal of the Royal Society of Medicine*, vol. 104, n°12, p. 501-509.
- HAYES-CONROY, J. et al. (2014). « Doing nutrition differently », *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, vol. 14, n° 3, p. 56-66.
- HOGAN, S. E., M. J. SOLOMON et S. K. CAREY (2019). « Exploring reasons behind patient compliance with nutrition supplements before pelvic exenteration surgery », *Supportive Care in Cancer*, vol. 27, n° 5, p. 1853-1860.
- HURLIMANN, T. et al. (2017). « Ethical issues in the development and implementation of nutrition-related public health policies and interventions: A scoping review », *PLoS ONE*, vol. 12, n° 10, p. 1-25.

- INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC (INSPQ) (2016). « La gestion des risques en santé publique : cadre de référence », [en ligne]. [https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/2106\\_gestion\\_risques\\_sante\\_publique.pdf](https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/2106_gestion_risques_sante_publique.pdf). Page consultée le 4 décembre 2020.
- INSTITUTS DE RECHERCHE EN SANTÉ DU CANADA (IRSC) (2018). « Intégration de la dimension éthique au cycle des connaissances à la pratique », [en ligne]. <https://cihr-irsc.gc.ca/f/48802.html>. Page consultée le 4 décembre 2020.
- KARAZIVAN, P. *et al.* (2015). « The patient-as-partner approach in health care: a conceptual framework for a necessary transition », *Academic Medicine*, vol. 90, n°4, p. 437-441.
- KELLY, D. et N. MORAR (2018). « I eat, therefore I am: disgust and the intersection of food and identity », *The Oxford Handbook of Food Ethics*.
- KENNY, B. (2015). « Food culture, preferences and ethics in dysphagia management », *Bioethics*, vol. 29, n° 9, p. 646-652.
- KIY, A. M. (1998). « The philosophy of nutrition therapy », *Topics in Clinical Nutrition*, vol. 13, n° 2, p. 51-62.
- KLEIN, A. (2012). « Le bien-être : notion scientifique ou problème éthique? », *Bien-être ou être bien*, L'Harmattan, p. 11-44.
- MAYES, C. R. et D. B. THOMPSON (2015). « What should we eat? Biopolitics, ethics, and nutritional scientism », *Journal of Bioethical Inquiry*, vol. 12, n° 4, p. 587-599.
- MCPHERSON, T. (2018). « The ethical basis for veganism », *The Oxford Handbook of Food Ethics*, p. 209-240.
- MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (MSSS) (2012). « La santé et ses déterminants – Mieux comprendre pour mieux agir », [en ligne]. <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000540/>. Page consultée le 4 décembre 2020.
- MOLEWIJK, A. C. *et al.* (2003). « Implicit normativity in evidence-based medicine: a plea for integrated empirical ethics research », *Health Care Analysis*, vol. 11, n° 1, p. 69-92.
- MOZAFFARIAN, D. (2017). « Conflict of interest and the role of the food industry in nutrition research », *Journal of the American Medical Association (JAMA)*, vol. 317, n° 17, p. 1755-1756.
- MOZAFFARIAN, D., I. ROSENBERG, I. et R. UAUY (2018). « History of modern nutrition science - implications for current research, dietary guidelines, and food policy », *British Medical Journal*, vol. 361, p. 1-6.
- MUDRY, J. *et al.* (2014). « Other ways of knowing food », *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, vol. 14, n° 3, p. 27-33.
- ONFRAY, M., *Les Rencontres de La Baule 2016 – Territoires de santé et médecine libérale : enjeux, solutions*, [en ligne]. <https://www.youtube.com/watch?v=OIGHPiVhmUU&t=1652s>. Page consultée le 4 décembre 2020.

- ORDRE PROFESSIONNEL DES DIÉTÉTISTES DU QUÉBEC (OPDQ) (2018). « Normes des compétences professionnelles », [en ligne]. <https://opdq.org/wp-content/uploads/2014/02/Normes-des-competences-professionnelles.pdf>. Page consultée le 4 décembre 2020.
- PARENT, F. *et al.* (2018). « Penser l'éthique des curriculums de formation professionnelle en santé au regard d'une perspective épistémologique de l'«agir-en-santé» », *Pédagogie Médicale*, vol. 19, n° 3, p. 127-135.
- PARTENARIAT POUR LA FORMATION ET LA PRATIQUE EN NUTRITION (PFPN) (2020). « Compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique », [en ligne]. <https://www.pdep.ca/library/PDEP-Policies/Competences-Integrees-Pour-L%E2%80%99enseignement-Et-La-Pr.aspx>. Page consultée le 4 décembre 2020.
- RACINE, E. et M. SAMPLE (2018). « Two problematic foundations of neuroethics and pragmatist reconstructions », *Cambridge Quarterly of Healthcare Ethics*, vol. 27, n° 4, p. 566-577.
- RAWLS, J. (2009). *A Theory of Justice*, Harvard University Press.
- RIDGWAY, E. *et al.* (2019). « Historical developments and paradigm shifts in Public Health Nutrition Science, guidance and policy actions: a narrative review », *Nutrients*, vol. 11, n° 3.
- RUCKER, R. B. et M. R. RUCKER (2016). « Nutrition : ethical issues and challenges », *Nutrition Research*, vol. 36, n° 11, p. 1183-1192.
- SANTÉ CANADA (2019). « Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation », [en ligne]. <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/directrices/section-3-importance-des-competences-alimentaires/>. Page consultée le 4 décembre 2020.
- SCHROEDER, D. (2010). « Dignity: One, two, three, four, five, still counting », *Cambridge Quarterly Healthcare Ethics*, vol. 19, n° 1, p. 118-125.
- SCRINIS, G. (2008). « On the ideology of nutritionism », *Gastronomica*, vol. 8, n° 1, p. 39-48.
- SCHWARTZ, D. B. (2018). « Enteral nutrition and dementia integrating ethics », *Nutrition in Clinical Practice*, vol. 33, n° 3, p. 377-387.
- SEROUR, M. *et al.* (2007). « Cultural factors and patients' adherence to lifestyle measures », *British Journal of General Practice*, vol. 57, n° 537, p. 291-295.
- SHARP, H. M. et L. B. GENESEN (1996). « Ethical decision-making in dysphagia management », *American Journal of Speech-Language Pathology*, vol. 5, n° 1, p. 15-22.
- SOGUEL, L. *et al.* (2019). « Knowledge translation and evidence-based practice: a qualitative study on clinical dietitians' perceptions and practices in Switzerland », *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, vol. 119, n° 11, p. 1882-1889.
- STANLEY, J. et T. WILLAMSON (2001). « Knowing how », *The Journal of Philosophy*, vol. 98, n° 8, p. 411-444.

- STATISTIQUE CANADA (2020). « L'insécurité alimentaire des ménages, 2017-2018 », [en ligne]. <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/82-625-x/2020001/article/00001-fra.htm>. Page consultée le 4 décembre 2020.
- STEAD, M. *et al.* (2011). « Why healthy eating is bad for young people's health: Identity, belonging and food », *Social science & medicine*, vol. 72, n° 7, p. 1131-1139.
- TRUDEL-GUY, C. *et al.* (2019). « Impact of pleasure-oriented messages on food choices: is it more effective than traditional health-oriented messages to promote healthy eating? », *Appetite*, vol. 143, p. 1-13.
- UPSHUR, R. *et* M. J. Goldenberg (2020). « Countering medical nihilism by reconnecting facts and values », *Studies in History and Philosophy of Science Part A*, vol. 84, p. 75-83.
- VAILLANCOURT, H. *et* M.-È. Bouthillier (2019). « Réflexion éthique sur la question du soutien nutritionnel en fin de vie », *Nutrition – Science en évolution*, vol. 17, n° 2, p. 19-24.
- WALKER, T. (2009). « What principlism misses », *Journal of Medical Ethics*, 35(4), p. 229-231.
- WALTERS, K. S. *et* L. PORTMESS (dir.). (1999). *Ethical vegetarianism: from pythagoras to Peter Singer*, Suny Press.
- WILK, R. (2012). « The limits of discipline: Towards interdisciplinary food studies », *Physiology & behavior*, vol. 107, n° 4, p. 471-475.
- WILLCOX, D. C., G. SCAPAGNINI *et* B. J. WILLCOX (2014). « Healthy aging diets other than the Mediterranean: a focus on the Okinawan diet », *Mechanisms of ageing and development*, vol. 136-137, p. 148-162.