

Enjeux éthiques liés à la pratique professionnelle en nutrition

Annie Biron, Dt.P., M. Sc., Véronique Gingras, Dt.P., Ph. D. and Annie Vallières, Dt.P., M. Sc.

Volume 17, Number 2, Fall 2019

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1066307ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1066307ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

Biron, A., Gingras, V. & Vallières, A. (2019). Enjeux éthiques liés à la pratique professionnelle en nutrition. *Nutrition Science en évolution*, 17(2), 4-5.
<https://doi.org/10.7202/1066307ar>

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.
Jean-Philippe Drouin-Chartier, Dt.P., Ph. D.
Caroline Dubeau, Dt.P., M. Sc.
Mariève Dupont, Dt.P., M. Sc., présidente
Doris Gagné, Dt.P., M. Sc.
Hélène Gayraud, Dt.P., M. Sc.
Véronique Gingras, Dt.P., Ph. D.
Catherine Laramée, Dt.P., M. Sc.
Geneviève Mailhot, Dt.P., Ph. D.
Annie Vallières, Dt.P., M. Sc.

Coordination

Manon Daneau, Chargée de projets

Rédaction

Mélissa Bélanger, Virginie Bernier-Bastien,
Marie-Ève Bouthillier, Thérèse Desrosiers,
Marie-Josée Drolet, Camille Dugas, Éloïse Gaudreau,
Marie Marquis, Vincent Martel-Sauvageau,
Jean-Pierre Ménard, Nathalie Prud'homme, Éric Racine,
Hugues Vaillancourt

Réviseurs

Tous les articles sont révisés par des pairs.

Direction artistique et production

Glagence.ca — 514 985-4181

Crédit photos

Couvert 1; page 9; 11; 14; 19: Adobe Stock.
Page 25: iStockphoto.

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
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

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

Dépôt légal

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

ENJEUX ÉTHIQUES LIÉS À LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE EN NUTRITION



Annie Biron, Dt.P., M. Sc.

Véronique Gingras, Dt.P., Ph. D.

Annie Vallières, Dt.P., M. Sc.

La pratique des diététistes/nutritionnistes est fondée sur de nombreux principes éthiques et déontologiques. Du point de vue professionnel, l'éthique est une réflexion, un ensemble de règles qui orientent et soutiennent nos actions envers autrui. Peu importe leur domaine d'exercice, les diététistes/nutritionnistes peuvent se retrouver dans des situations complexes qui comportent des enjeux d'ordre éthique. Il est important de bien les percevoir pour prendre des décisions éthiques éclairées. Ce numéro propose une série d'articles pour nourrir cette réflexion éthique dans votre pratique professionnelle.

D'abord, Mme Marie-Josée Drolet, professeure et éthicienne au Département d'ergothérapie de l'Université du Québec à Trois-Rivières, propose une définition de l'éthique, puis pré-

sente six situations éthiques inhérentes à la pratique nutritionnelle : l'aveuglement, la myopie, le dilemme, la tentation, le silence et la détresse. Ces situations sont illustrées par des exemples concrets pour faciliter leur compréhension.

M. Éric Racine, de l'Institut de recherches cliniques de Montréal, affilié à l'Université de Montréal et à l'Université McGill, et Mme Nathalie Prud'homme ont rédigé le second article de ce numéro portant sur la conciliation entre les connaissances et les préférences en matière de nutrition et les défis qui lui sont associés. Les auteurs discutent de défi éthique et philosophique lié à l'utilisation de données probantes dans la révision des habitudes alimentaires. Ils proposent une réflexion et une remise en question pour surmonter les obstacles à cette conciliation.

Dans le troisième article de ce numéro, les auteurs M. Hugues Vaillancourt (Centre d'éthique du CISSS de Laval) et Mme Marie-Ève Bouthillier proposent une réflexion éthique sur la délicate question du soutien nutritionnel en fin de vie sur la base d'une mise en situation. Les auteurs expliquent comment appliquer la délibération éthique dans la pratique nutritionnelle; ils incitent à considérer plusieurs facteurs pour résoudre les dilemmes éthiques, comme l'autodétermination du patient, le caractère approprié des soins, la valeur morale, le sentiment d'impuissance, la valeur symbolique du soin et l'importance des besoins spirituels.

Dans la section Supplément OPDQ, des professeurs des départements de nutrition, d'ergothérapie et d'orthophonie de l'Université Laval pré-

sentent une activité d'innovation pédagogique axée sur la collaboration interprofessionnelle. Mise sur pied à l'hiver 2019, cette activité a réuni des étudiants des trois programmes autour de l'analyse d'un cas clinique, préalable à une démarche réflexive sur la collaboration interprofessionnelle. À la fin de l'activité, un questionnaire d'évaluation a été rempli par les participants. L'analyse des résultats démontre que les étudiants appelés à vivre des expériences positives de ce type de collaboration y sont mieux préparés.

Enfin, la section Pratico-pratique présente le programme Les Brigades culinaires de La Tablee des Chefs, une initiative québécoise d'éducation alimentaire, culinaire et nutritionnelle. Le programme vise en premier lieu à développer l'autonomie alimentaire

des jeunes âgés de 12 et 17 ans. Comment? L'acquisition de compétences culinaires et de connaissances alimentaires se fait par des ateliers culinaires et des activités de préparation et d'organisation de défis culinaires.

Nous espérons que ce numéro saura appuyer votre démarche de réflexion sur les enjeux et les principes éthiques qui sous-tendent l'exercice de la profession, favorisant ainsi votre positionnement professionnel.

Bonne lecture! ■



Signé
caméline





HUILE DE CAMÉLINE

Un procédé de fabrication sans traitement ni raffinement.

35% d'oméga-3
Point de fumée de
230°C (475°F)





GRAINES DE CAMÉLINE

Elles s'offrent à vous dans leur état presque sauvage.

4 g de protéines
4 g de fibres
1.5 g d'oméga-3
par portion de 15 g



INFINIMENT CAMÉLINE

450 301-0122

OLIMEGA.COM

INFO@OLIMEGA.COM



