

Nutrition Science en évolution

La revue de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec



Des stratégies d'intervention en nutrition clinique et publique pour traiter l'hyperphagie, contrer la COVID-19 et favoriser l'offre alimentaire

Véronique Gingras, Dt.P., Ph. D., Geneviève Mailhot, Dt.P., Ph. D., Sonia Pomerleau, Dt.P., M. Sc. and Amélie Samson, Dt.P., M. Sc.

Volume 19, Number 2, Fall 2021

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1084266ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1084266ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

Gingras, V., Mailhot, G., Pomerleau, S. & Samson, A. (2021). Des stratégies d'intervention en nutrition clinique et publique pour traiter l'hyperphagie, contrer la COVID-19 et favoriser l'offre alimentaire. *Nutrition Science en évolution*, 19(2), 4–5. <https://doi.org/10.7202/1084266ar>

Tous droits réservés © Ordre professionnel des diététistes du Québec, 2021

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

<https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/>

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

<https://www.erudit.org/en/>

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.
Élise Carbonneau, Dt.P., Ph. D.
Mylène Forest-Lesieur, Dt.P.
Doris Gagné, Dt.P., M. Sc.
Véronique Gingras, Dt.P., Ph. D.
Mara Hannan-Desjardins, Dt.P.
Myreille Hébert, 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

Catherine Bégin, Caroline Cloutier, Marilou Côté,
Stéphanie Desharnais-Dion, Julie Fortier,
Crystèle Hogue, Marie-Ève Labonté, Benoît Lamarche,
Marie Le Bouthillier, Annie-Pier Mercier,
Gabrielle Plamondon, David Poulin,
Véronique Provencher, Sophie Veilleux

Réviseurs

Tous les articles sont révisés par des pairs.

Direction artistique et production

Glagence.ca — 514 985-4181

Crédit photos

Couvert 1; page 9; 19; 39; 44: Adobe Stock.
Page 14: iStockphoto.

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

DES STRATÉGIES D'INTERVENTION EN NUTRITION CLINIQUE ET PUBLIQUE POUR TRAITER L'HYPERPHAGIE, CONTRER LA COVID-19 ET FAVORISER L'OFFRE ALIMENTAIRE

Véronique Gingras, Dt.P., Ph. D.,
professeure adjointe, Département
de nutrition, Université de Montréal,
Centre de recherche, Centre
Hospitalier Universitaire Sainte-
Justine

Geneviève Mailhot, Dt.P., Ph. D.,
professeure titulaire, Département
de nutrition, Faculté de médecine,
Université de Montréal

Sonia Pomerleau, Dt.P., M. Sc.,
professionnelle de recherche,
Équipe du Dre Véronique Provencher,
Institut sur la nutrition et les aliments
fonctionnels (INAF), Université Laval

Amélie Samson, Dt.P., M. Sc.,
professionnelle de planification et
recherche, Bureau de coordination
et de soutien de la Politique
gouvernementale de prévention
en santé, Ministère de la Santé
et des Services sociaux



La crise sanitaire perdure et continue d'affliger une partie de la population québécoise. Pendant cette période difficile, le travail des professionnels de la santé, dont les diététistes-nutritionnistes, est d'une importance cruciale et doit être souligné. Les articles de ce numéro mettent en lumière l'importance de la nutrition dans un contexte clinique, mais également dans un contexte de développement durable et de santé publique.

Gabrielle Plamondon, candidate à la maîtrise en nutrition à l'Université Laval, Marie-Ève Labonté et Véronique Provencher, toutes deux professeures à l'École de Nutrition de l'Université Laval, cosignent un article qui clarifie ce qu'est l'alimentation écoresponsable. Elles y abordent les différentes stratégies

informationnelles destinées à promouvoir la consommation d'aliments sains et durables en citant notamment le projet réalisé à l'Université Laval. Elles terminent en décrivant les rôles joués par les diététistes-nutritionnistes des divers champs d'exercice pour guider les gens vers des choix plus sains et écoresponsables.

Le deuxième article, rédigé par Marie Le Bouthillier, candidate au doctorat à l'Université Laval en collaboration avec Véronique Provencher et Sophie Veilleux, aborde différemment l'offre alimentaire. L'angle choisi est celui de la mobilisation des connaissances qui fait référence au partage de savoirs entre les entreprises bioalimentaires, les centres universitaires de recherche en nutrition et les organismes de santé publique

pour améliorer la qualité des produits alimentaires offerts aux consommateurs. Les auteures nous présentent les différents acteurs de l'écosystème d'innovation lié à la transformation alimentaire au Québec et ciblent les défis à relever pour accroître la mobilisation des connaissances entre les parties impliquées. Les auteures placent les diététistes-nutritionnistes œuvrant dans certains champs de pratique au cœur de l'amélioration de la mobilisation de connaissances. Elles y voient une véritable occasion de développement pour la profession.

David Poulin, diététiste-nutritionniste et nouveau bachelier en nutrition de l'Université de Montréal, signe le troisième article de ce numéro sur le rôle possible de la vitamine D dans la prévention et le traitement de la COVID-19. Dans cette revue de la littérature, l'auteur discute des possibles mécanismes d'action de cette vitamine dans la prévention ou l'atténuation

des effets de la COVID et recense les études sur les effets de la vitamine D dans le traitement de la COVID-19.

Annie-Pier Mercier ainsi que les coauteurs Julie Fortier, Véronique Provencher et Benoit Lamarche, tous de l'Université Laval, proposent dans le quatrième article une revue de littérature sur l'alimentation locale. Cet article établit des liens entre l'alimentation locale et la qualité de l'alimentation et en relate les répercussions sur la santé de la population. Les auteurs proposent différentes pistes d'action selon les sphères d'activité en nutrition pour favoriser l'alimentation locale. Ils présentent un projet québécois d'évaluation du lien entre l'approvisionnement en aliments locaux et la qualité de l'alimentation.

Enfin, Stéphanie Desharnais-Dion, diététiste-nutritionniste au Centre d'expertise Poids, Image et Alimentation de l'Institut sur la

nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval, en collaboration avec Caroline Cloutier, Marilou Côté et Catherine Bégin, se penche sur l'alimentation en pleine conscience pour le traitement des accès hyperphagiques. Cet article nous renseigne sur les manifestations du trouble de l'accès hyperphagique et décrit l'application de l'approche de l'alimentation pleine conscience pour l'accompagnement et le rétablissement des personnes vivant avec ce trouble. L'article souligne l'importance de la collaboration interprofessionnelle pour optimiser la prise en charge des personnes ayant ce trouble.

Nous sommes d'avis que ce numéro illustre bien la richesse de notre profession, la créativité qui l'anime et l'importance de continuer d'innover et de développer notre pratique.

Bonne lecture! ■



**Un monde meilleur
DANS CHAQUE BOUCHÉE**

L'ANCÊTRE¹⁹⁹²
BIO • ORGANIC

L'Ancêtre vous offre une vaste gamme de fromages et beurres biologiques :

- Sans lactose et sans gluten
- Faible en gras
- Au lait non pasteurisé

Les fromages biologiques L'Ancêtre sont particulièrement riches en oméga-3 et en antioxydants. Ils offrent un profil des acides gras plus équilibré et bénéfique à la santé.

Authentiques fromages et beurres biologiques
fromagerieancetre.com

f i

LAIT DE QUALITÉ



The advertisement features a large photograph of a family of four (mother, father, and two children) running joyfully through a lush green field under a clear blue sky. The family members are dressed in casual outdoor attire, including plaid shirts. In the top left corner, the slogan "Un monde meilleur DANS CHAQUE BOUCHÉE" is written in a mix of serif and sans-serif fonts. To the right, the brand logo "L'ANCÊTRE" is prominently displayed with its founding year "1992" as a superscript, and a green banner below it reads "BIO • ORGANIC". Below the logo, a red-bordered box contains the headline "L'Ancêtre vous offre une vaste gamme de fromages et beurres biologiques :" followed by three bullet points highlighting product benefits: "Sans lactose et sans gluten", "Faible en gras", and "Au lait non pasteurisé". Further down, another paragraph states that the organic cheeses are rich in omega-3 and antioxidants, offering a beneficial fatty acid profile. At the bottom left, there are icons for Facebook and Instagram, along with a "LAIT DE QUALITÉ" logo featuring a cow silhouette. The website address "fromagerieancetre.com" is centered at the bottom. On the right side, three packages of L'Ancêtre cheese are shown, including "Cheddar Léger Moyen Light Medium", "Cheddar Suisse", and "Cheddar Swiss", each with detailed nutritional information at the bottom.