

Céline Kirouac • Raymonde Potvin Rousseau
2026

DEUX PIONNIÈRES SE RACONTENT, elles ont tracé la voie...

École des sciences domestiques, 131 Grande Allée Est, Québec





Le numéro **131 Grande Allée Est** est devenu **625 Grande Allée Est** après la nouvelle numérotation des immeubles de cette artère dans les années 1950.

En 2003, une plaque commémorative contribuant à laisser une preuve tangible des lieux occupés par l'Université Laval a été installée sur le bâtiment occupé par l'École des sciences domestiques de 1947 à 1965.

La conception et l'installation de cette plaque ont été rendues possible grâce à la collaboration de l'Université Laval et de la Commission de la capitale nationale du Québec.

Note: Les deux autrices ont utilisé une écriture inclusive dans la mesure du possible par souci de modernité. Toutefois certains récits utilisent majoritairement le genre grammatical féminin afin de respecter la réalité de la profession et de l'époque .

ISBN 978-2-9822281-5-3 | ISBN 978-2-9822281-6-0 (PDF)

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Université Laval, 2026

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2026

DEUX PIONNIÈRES SE RACONTENT, elles ont tracé la voie...

École des sciences domestiques, 131 Grande Allée Est, Québec

Céline Kirouac • Raymonde Potvin Rousseau
2026

TABLE DES MATIÈRES

Présentation	7
Arrivée à l'École des sciences domestiques à Québec, 1947-1948 (Raymonde)	11
Premières expériences professionnelles à la Division de la nutrition, hiver 1953 (Raymonde)	19
Mon choix d'études et quelques pages d'histoire, 1950 (Céline)	27
Premières activités professionnelles après mon baccalauréat, 1954-1960 (Céline)	29
Une expérience inédite, 1953-1957 (Monique Thibault)	35
Enquête alimentaire dans des écoles primaires de Ville-Marie, Témiscamingue, Printemps 1954 (Raymonde)	37
Enquête alimentaire à Sorel Industries, Automne 1954 (Raymonde)	47
Mission au séminaire de Hauterive, 1955 – 1956 (Raymonde)	53
Internat et études de maîtrise, 1956-1958 (Raymonde)	61
Mon premier emploi à la Division de la nutrition : cours de nutrition aux étudiantes infirmières, ministère de la Santé, 1961-1965 (Céline)	65

Consultations en réponse à des demandes particulières, Division de la nutrition, 1961-1965 (Céline)	71
De la Division de la nutrition à l'assurance- hospitalisation, ministère de la Santé, 1961-1966 (Céline)	79
Prélude à mon emploi au Service de diététique à l'Hôpital du Saint-Sacrement, Juillet 1966 (Céline)	83
Création du programme d'internat en diététique, Hôpital du Saint-Sacrement, 1966-1967 (Céline)	89
Mon cheminement comme professeure au Département de diététique, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, 1971-1995 (Raymonde)	97
Ma vision comme directrice de programme baccalauréat en diététique, 1977-1995 (Raymonde)	107
Création du programme de stages intégrés au programme du baccalauréat en diététique, Université Laval, 1976-1977 (Céline)	117
Implantation et coordination du programme de stages intégrés au programme de baccalauréat en diététique, 1977-1997 (Céline)	121
Mon rôle comme vice-doyenne à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, 1979-1984 (Raymonde)	129
ADDENDUM	135
Réflexions sur l'intégration de l'École des sciences domestiques à la Faculté d'agriculture, 1965 (Raymonde)	135

ÉPILOGUE, D'hier à aujourd'hui...,de 1997 à 2025 (Ann Payne).....	143
Les regroupements professionnels et le programme de baccalauréat en nutrition	143
Un moment charnière dans l'évolution du programme de baccalauréat en nutrition : l'implantation du projet facultaire « Compétences 2000 »....	147
Les évaluations périodiques du programme de baccalauréat en nutrition	148
La création de l'École de nutrition.....	148
Une approche pédagogique par compétences	150
La collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne	151
Des avancées technologiques	152
L'évolution des stages en nutrition.....	152
La réforme du système de santé	158
La pandémie de COVID-19	159
L'impact majeur de la recherche dans la formation en nutrition	161
Les défis actuels et futurs de la formation en nutrition.....	163
En conclusion... ..	164
ANNEXES, (Céline).....	167
1. Historique de l'École supérieure des sciences domestiques et du baccalauréat en nutrition	167
2. Premières diététistes en poste à Québec.....	171
3. Loi des diététistes du Québec et quelques dates marquantes depuis sa création en 1956 jusqu'en 2021.....	173
Remerciements.....	177



École des sciences domestiques, 131 Grande Allée Est (maintenant 625 Grande Allée Est).
Archives congrégation de Notre-Dame, Montréal.

PRÉSENTATION

Avec le recul des années, soucieuses de laisser une trace de ce que nous, Céline et Raymonde, avons réalisé dans le contexte de santé publique des années cinquante, nous avons voulu raconter dans ces pages nos expériences comme pionnières en nutrition. Diplômées en sciences domestiques, grâce à l'opportunité d'études universitaires en français offertes depuis peu aux jeunes filles québécoises, nous désirons faire connaître comment nous avons utilisé notre savoir dans un emploi où la valorisation de la nutrition trouvait sa raison d'être. À ce moment-là, bien que l'on retrouvait des diététistes dans quelques hôpitaux et dans la restauration, le ministère de la Santé employait des diplômées en diététique en vue de faire la promotion de la santé par l'alimentation saine, perspective qui a guidé nos choix respectifs.

Tout récemment, une collègue de l'École de nutrition de l'Université Laval Ann Payne, responsable de formation pratique et coordonnatrice universitaire des stages, déjà au fait de notre désir de laisser une empreinte de nos expériences hors des sentiers battus, y voyait un intérêt pour la cohorte étudiante actuelle. C'est donc à son invitation que nous avons entrepris la rédaction de nos activités professionnelles, principalement à la Division de la nutrition du ministère de la Santé.

Cette étape terminée, nos écrits narratifs ayant piqué l'intérêt de la direction de l'École de nutrition et de quelques personnes du corps professoral, l'invitation à poursuivre la rédaction de nos parcours nous a incitées à aller de l'avant avec le récit de nos activités à l'Université Laval.

Une autre expérience unique, vécue par une jeune diététiste à ses débuts, mérite d'être ajoutée à nos récits. À cet effet, Monique Thibault Grenon, collègue et amie, qui a eu une carrière remarquable par ailleurs, raconte ici sa mission inédite à l'emploi de la compagnie Quebec Power dans les années 50.

Notre document s'adresse particulièrement aux étudiantes et étudiants ainsi qu'au personnel de l'École de nutrition. De même, nous le dédions aussi aux diététistes-nutritionnistes des milieux de stage et autres personnes désireuses de connaître l'évolution de la profession et d'en imaginer un futur encore plus prometteur !

Nous vous présentons le récit de nos activités et fonctions, en alternance, en suivant le plus possible le cours des années s'échelonnant de 1947 à 1997. Notre collègue Ann Payne complète notre récit par une description factuelle des principaux événements ayant marqué l'évolution du programme de baccalauréat et de la recherche en nutrition à l'Université Laval au cours de la période s'échelonnant de 1997 à 2025.

Au fil de notre rédaction, le désir d'appuyer nos écrits nous a orientées vers une recherche historique résumée dans les annexes jointes à cet ouvrage.

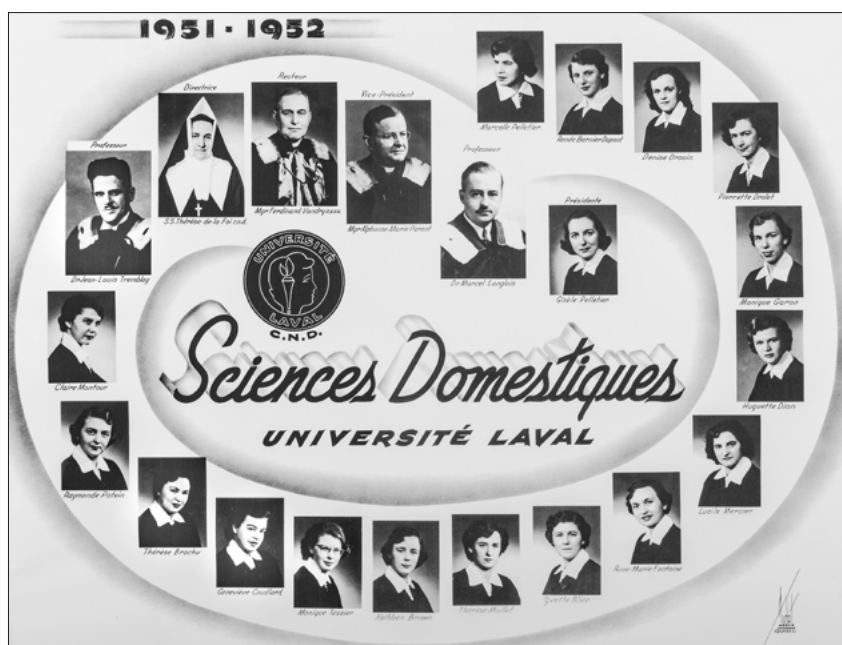
Bonne lecture !



*Raymonde
Potvin Rousseau*



Céline Kirouac



Mosaïque des bachelières de la première cohorte des étudiantes en sciences domestiques, Université Laval, 1951-1952. En haut: Raymonde Potvin.
Gracieuseté de l'Université Laval.

« UN GRAND SAUT DANS L'INCONNU »

ARRIVÉE À L'ÉCOLE DES SCIENCES DOMESTIQUES À QUÉBEC 1947-1948

Raymonde

Permettez-moi de me présenter : j'ai la chance et le bonheur d'être parmi les toutes premières bachelières de l'École des sciences domestiques de l'Université Laval, en juin 1952, école récemment établie alors sur la Grande Allée à Québec depuis septembre 1947. Je suis donc très âgée maintenant mais encore bien vivante !

Nous sommes au printemps 1948, peu de temps après l'arrivée de l'École des sciences domestiques sur la Grande Allée à Québec. Je termine ma troisième et dernière année d'études à l'École normale de Baie Saint-Paul qui est dirigée par les religieuses de la congrégation de Notre-Dame pour y former de futures institutrices.

Des religieuses de cette même communauté viennent d'ouvrir à l'Université Laval, un programme de baccalauréat en sciences domestiques destiné principalement aux jeunes filles. C'est la nouveauté de l'heure ! Pour plusieurs qui souhaitaient poursuivre des études universitaires, voici un choix de baccalauréat qui leur sera accessible car peu de femmes étaient acceptées dans les différentes facultés à cette époque. Pour être admises en sciences domestiques, les candidates devaient posséder un diplôme équivalent à douze années d'études soit : un diplôme d'immatriculation du cours classique ou un diplôme en lettres et sciences ou un diplôme complémentaire de l'École normale (3 ans).

Bien évidemment, les religieuses de Baie-St-Paul ne manquent pas l'occasion de répandre la bonne nouvelle parmi les étudiantes finissantes. Les religieuses nous invitent à réfléchir à une nouvelle carrière possible de conférencières traitant d'alimentation saine basée sur la science de la nutrition. Du moins, c'est ce que j'y comprends à ce moment-là. Estelle, ma soeur aînée, connaissait déjà l'existence de ce programme d'études offert à St-Pascal. Elle aurait aimé elle-même poursuivre ce type d'études si elle avait été plus jeune et incite ma mère à m'y inscrire. Après de plus amples informations de la part des religieuses et de réflexions avec mes parents sur la possibilité que j'accède à des études supérieures, je tente donc ma chance de m'y inscrire. Fort heureusement, je suis acceptée. Très enthousiaste d'envisager un nouvel avenir, comptant un peu sur ma première formation en pédagogie, je suis bien consciente que je serai confrontée à des étudiantes brillantes qui viennent de partout dans la province. Je suis prête à faire le saut, confiante dans l'avenir. Voici comment les choses se sont passées par la suite.

Mes études à l'École des sciences domestiques

L'année universitaire de septembre 1948 s'ouvre sur l'inscription d'une vingtaine de jeunes filles comme moi qui entrent en première année au programme de baccalauréat en sciences domestiques. Dès septembre de la deuxième année, nous ne serons plus que dix-sept étudiantes encore en lice pour terminer ensemble notre formation. Avant son arrivée à l'Université Laval, cette formation était dispensée dans plusieurs milieux anglophones du Canada et à McGill, pour ce qui était du Québec.

Le programme s'échelonne sur quatre années d'études. Pendant la deuxième et troisième année, les étudiantes de sciences domestiques partagent avec la clientèle étudiante de la faculté de médecine les cours de base suivants: biologie, biochimie, physiologie générale, pathologie et bactériologie, cours donnés par les docteurs Tremblay, Martel, Bergeron, Blanchet et Berlinguette. Ces cours de disciplines fondamentales sont dispensés à l'amphithéâtre de la Faculté de médecine, dans les locaux du Vieux-Québec à ce moment-là ou encore à la Faculté des sciences, boulevard de l'Entente pour certains d'entre eux.



Illustration du cours l'Art de recevoir, École des sciences domestiques, Grande Allée.
Source: Université Laval, Division de la gestion des documents administratifs et des archives, Fonds Service des relations publiques, U519/5100/10.7, photographe Roger Gourdeau, ca 1950-1960

Les professeures religieuses dispensent en particulier les cours de notre spécialisation: étude des aliments, chimie alimentaire, cuisine expérimentale, cuisine des institutions, alimentation des collectivités, nutrition, diétothérapie, administration des institutions, budget, pour ne nommer que les principaux. Elles ont toutes une formation acquise dans des universités canadiennes anglaises ou américaines, particulièrement à Antigonish, Colombia, Boston ou Cornell. Pendant mes études, deux professeures sont à finir leur doctorat: sœur Françoise Saint-Hilaire, en administration des institutions à Boston et sœur Jeannine Sévigny, en nutrition, à Cornell. Tout bonnement, ces deux professeures s'absentent temporairement de leurs études américaines le temps d'un trimestre, pour venir à l'école, donner leurs cours aux étudiantes présentes en diététique. Elles nous transmettent leur enthousiasme et leur savoir à la fine pointe des connaissances de l'heure.

D'autres membres du corps professoral de l'Université Laval complètent la formation générale des diététistes par des cours de philosophie, psychologie, communication, sociologie, anglais, mathématiques, entre autres. Il y avait aussi étrangement peut-être, des cours très particuliers d'esthétique du vêtement, couture, tissage, décoration d'intérieur et administration du foyer; ces derniers cours sont offerts selon les buts premiers des religieuses fondatrices de ce programme qui sont: «de donner à la jeune fille, une éducation adaptée à sa mission de femme et qui la prépare adéquatement à n'importe quelle éventualité» (1). Après quelques années, la plupart de ces derniers cours seront retirés du programme afin d'augmenter les crédits consacrés à une formation scientifique plus importante et nécessaire aux futurs rôles des diététistes.

Ce programme universitaire prépare bien les futures diplômées à devenir des diététistes compétentes, capables de promouvoir une alimentation saine auprès de diverses clientèles. Voilà pour la partie théorique.

Courte expérience de formation pratique

J'aimerais ajouter ici une information particulière intéressante. La formation pratique, presque absente à ce moment-là dans ce premier cursus, préoccupait tout de même les étudiantes. Après la troisième année de formation théorique, plusieurs dont j'étais, avons pris l'initiative de nous familiariser avec la vie courante d'une diététiste dans un hôpital. Pour ce faire, plusieurs d'entre nous avons trouvé un emploi d'été comme assistante-diététiste auprès de diététistes chevronnées. Certains hôpitaux anglais de Montréal et plusieurs de Toronto nous permettent de vivre cette expérience pendant les trois mois de vacances. Pour ma part, accompagnée d'une autre étudiante, nous avons été très bien accueillies dans un hôpital privé de Toronto, The Queen Elizabeth Hospital. Cette expérience tangible a été très fructueuse à tous égards, particulièrement en prenant part aux activités qui se déroulent à la cuisine des diètes et à la cuisine principale, avant d'entreprendre en septembre notre dernière année d'études. L'organisation et le déroulement des activités d'une cuisine de collectivité et tout particulièrement la concrétisation du cours de

DISTRIBUTION DES COURS

PREMIÈRE ANNÉE

<i>Matières enseignées</i>	<i>Cours</i>	<i>Laboratoire</i>	<i>Crédits</i>
Religion	30 h.		2
Français	90 h.		6
Anglais	90 h.		6
Logique-Cosmologie-Psychologie	90 h.		6
Mathématiques	90 h.		6
Chimie inorganique	90 h.	90 h.	9
Biologie générale	90 h.	90 h.	9
Bases de l'alimentation	15 h.	45 h.	2.5
Dessin		60 h.	2
Total		885 heures	49.5

DEUXIÈME ANNÉE

<i>Matières enseignées</i>	<i>Cours</i>	<i>Laboratoire</i>	<i>Crédits</i>
Religion	30 h.		2
Français	60 h.		4
Anglais	60 h.		4
Métaphysique	45 h.		3
Physique	90 h.	30 h.	7
Chimie organique	90 h.	90 h.	9
Physiologie générale	90 h.	90 h.	9
Achat et manutention des aliments	15 h.	45 h.	2.5
Arts décoratifs	30 h.	30 h.	3
Coupe du vêtement & Couture	30 h.	90 h.	5
Total		915 heures	48.5

TROISIÈME ANNÉE

<i>Matières enseignées</i>	<i>Cours</i>	<i>Laboratoire</i>	<i>Crédits</i>
Religion	45 h.		3
Philosophie morale	30 h.		2
Sociologie	45 h.		3
Bactériologie	45 h.	45 h.	4.5
Biochimie	45 h.	45 h.	4.5
Hygiène générale	30 h.		2
Nutrition et Diétique	90 h.	60 h.	8
Cuisine expérimentale	30 h.	90 h.	5
Art culinaire	30 h.	90 h.	5
Esthétique du vêtement	30 h.		2
Coupe du vêtement & Couture	30 h.	120 h.	6
Total		900 heures	45.0

QUATRIÈME ANNÉE

<i>Matières enseignées</i>	<i>Cours</i>	<i>Laboratoire</i>	<i>Crédits</i>
Apologétique	30 h.		2
Philosophie familiale & sociale	45 h.		3
Psychologie appliquée à l'éducation	45 h.	30 h.	4
Puériculture	30 h.	15 h.	2.5
Diète-thérapie	90 h.	60 h.	8
Cuisine des institutions	15 h.	60 h.	3
Cuisine expérimentale		60 h.	2
Administration du foyer	30 h.	30 h.	3
Administration des institutions	30 h.	30 h.	3
Textiles	30 h.	60 h.	4
Tissage		60 h.	2
Décoration d'intérieurs	30 h.		2
Séminaires		30 h.	1
Démonstrations culinaires		60 h.	2
Total		870 heures	41.5

diétothérapie exprimée en menus quotidiens de l'hôpital démystifiaient la théorie pas toujours évidente.

À cette époque, la formation pratique ne faisait pas partie de la formation initiale comme aujourd'hui. Pour celles qui le désiraient, l'internat était proposé comme formation pratique optionnelle après le baccalauréat et durait cinquante-deux semaines se déroulant dans un hôpital. Toutefois, cette formation pratique n'était pas obligatoire à l'occupation d'un emploi immédiatement après le baccalauréat. Il fallait se débrouiller !

État des faits

Dans les milieux hospitaliers à Québec, au début des années cinquante, il y avait peu de diététistes en place. Il fallait nous-mêmes très souvent créer le poste que nous sollicitions en convainquant l'employeur que notre formation de diététiste, récente au Québec, était reconnue ailleurs au Canada et surtout par l'Association canadienne des diététistes (ACD). Nos compétences étaient tout



Célébration des premières bachelnières dans le grand hall de l'École des sciences domestiques. Studio Roger Bédard, photographie artistique et commerciale, Québec, 1952.

de même bien adaptées aux besoins des malades à nourrir de même qu'au personnel de l'hôpital. La présence d'une diététiste dans un hôpital devenait un atout très apprécié et dorénavant indispensable pour le traitement adéquat des personnes hospitalisées et pour la renommée de leur hôpital, disions-nous en toute simplicité et audace à notre futur employeur. Nous étions les pionnières; il fallait ouvrir les portes.

Pour ma part, après les quatre années d'études terminées en juin 1952, avec le parchemin en poche fièrement obtenu et quelques semaines de vacances, j'étais prête à aller de l'avant pour me trouver un emploi. Pour me donner confiance, je comptais sur l'expérience acquise au Queen Elizabeth Hospital de Toronto et aussi, un peu sur ma débrouillardise.

RÉFÉRENCE

(1) Extrait de: L'enseignement aux jeunes filles: L'Institution Chanoine-Beaudet de Saint-Pascal-de-Kamouraska (source sœur Marthe Charron, entrevue 2009). Inventaire du patrimoine religieux immatériel du Québec (IPIR), Faculté des lettres et des sciences humaines, Département des sciences historiques, Université Laval.

« LE DÉFI DE LA VULGARISATION »

PREMIÈRES EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES À LA DIVISION DE LA NUTRITION HIVER 1953

Raymonde

En janvier 1953, après quelques mois de travail comme diététiste en milieu anglophone, un emploi offert au ministère de la Santé à Québec à la Division de la nutrition dirigée par le docteur J. Ernest Sylvestre m'attire spontanément. Après une rencontre sympathique avec le directeur, j'obtiens le poste. Il s'agit de faire la promotion de la nutrition normale grâce à de saines habitudes alimentaires. Je me sens bien outillée et enthousiaste déjà pour affronter ce premier travail.

La Division de la nutrition compte seulement deux diététistes et deux sténos-dactylos en plus du directeur, ce qui limite leur capacité d'intervention. Le directeur vient tout juste d'obtenir une augmentation substantielle de son budget annuel à la suite de sa proposition d'une réforme d'envergure du service de nutrition nécessitant une augmentation des effectifs (1).

C'est ce qui m'a permis d'obtenir mon poste comme troisième diététiste, mais bientôt d'autres collègues suivront pour réaliser ensemble de nouveaux projets.

Prémises

Dans le contexte des années cinquante, il faut bien réaliser que la nutrition est une science nouvelle encore peu connue. Il est primordial de diffuser au plus grand nombre d'individus les connaissances de base sur la nutrition et son importance dans le développement physique des enfants.

Pour réaliser son plan avec seulement trois diététistes, le docteur Sylvestre doit compter sur des agents multiplicateurs. Les **unités sanitaires**, organismes d'hygiène publique répartis dans chaque comté de la province et constitués d'un médecin et d'une ou deux infirmières, pourraient devenir les milieux tout à fait indiqués pour réaliser son projet. Ce personnel était jusqu'alors responsable de programmes essentiels à la lutte contre les maladies infantiles par la vaccination des bébés, à combattre la tuberculose par la vaccination des adultes et enfin à la diffusion des notions d'hygiène publique auprès de la clientèle écolière du primaire (1).

Le docteur Sylvestre, voyant que les infirmières ont des contacts fréquents avec les enfants et les mères de famille, il perçoit en ces professionnelles des personnes clés pour lancer son projet d'envergure par son leitmotiv «La PRÉVENTION DES MALADIES PAR UNE SAINE ALIMENTATION». Le mot PRÉVENTION prenant ici tout son sens. Lui-même après son doctorat s'était perfectionné dans le domaine de la nutrition à l'Université de Toronto. Il en est devenu le premier médecin précurseur en nutrition au Québec. Très convaincu de l'importance de la prévention des maladies par une saine alimentation, il compte donc sur ses trois diététistes pour entreprendre avec lui ce travail d'envergure de transmission des connaissances en nutrition auprès des infirmières des unités sanitaires. Ces dernières deviennent, à leur tour, les personnes clés pour diffuser leurs nouvelles connaissances en nutrition auprès des jeunes et des mères de famille qu'elles rencontrent très régulièrement dans leur travail. Deux cibles parfaites pour bénéficier de l'information importante transmise en toute confiance et simplicité.

Il fallait alors déterminer les unités sanitaires qui seraient réparties entre les trois diététistes de la Division de la nutrition. Pour

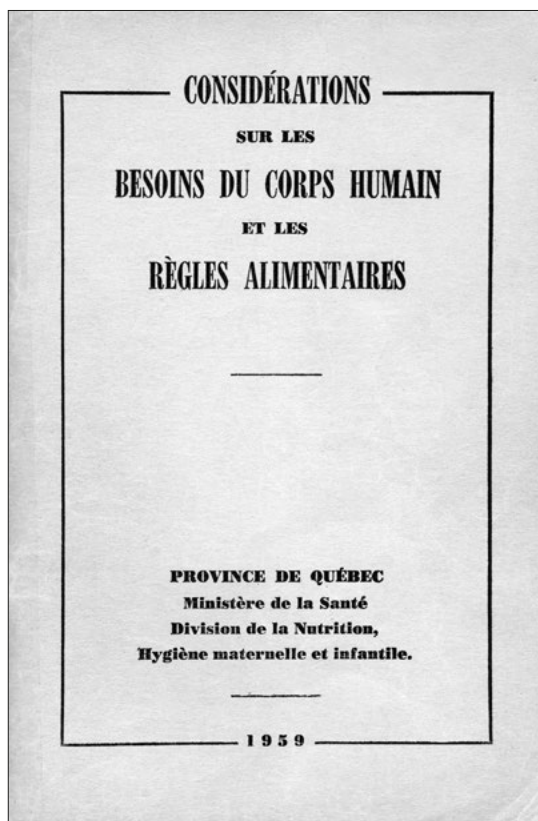
ma part, mon territoire s'étendait de Joliette dans le comté de l'Assomption jusqu'à Ville-Marie au Témiscamingue et dans l'Abitibi.

Mais, avant toute chose, les diététistes du ministère devaient se préparer à transmettre leurs connaissances aux infirmières.

Préparation de notre documentation

Avant de nous mettre en route pour notre première destination, le docteur Sylvestre souhaitait qu'avec ses trois diététistes de départ, nous établissions ensemble dans un cahier, les normes sur lesquelles nous nous appuierions pour élaborer nos propres cours aux infirmières. Ce cahier s'intitule: « Considérations sur les besoins du corps humain et les règles alimentaires » (2). En première partie, ce cahier traite de toutes les substances nutritives nécessaires au développement et à l'entretien de l'organisme humain et dans la seconde partie, des catégories d'aliments qui répondent à la satisfaction de ces besoins selon les différents groupes d'âge des personnes.

Ce cahier est devenu pour moi un résumé très détaillé de mes connaissances en nutrition normale et il m'a accompagnée dans tout ce que j'ai réalisé dans ma carrière. Ce manuel de vulgarisation scientifique a atteint, avec les années, une grande popularité auprès de la clientèle enseignante et étudiante.



Considérations sur les besoins du corps humain et les règles alimentaires. Hygiène maternelle et infantile. Division de la nutrition, Ministère de la Santé, province de Québec, 1959.

Clientèles cibles pour notre action

Le choix des infirmières des unités sanitaires comme personnes clés est tout indiqué dans cette transmission du savoir. Elles ont des contacts fréquents avec les enfants du primaire dont elles ont la charge au point de vue hygiène, comprenant des conseils sur leurs boîtes à lunch de même qu'avec les mères de famille qui viennent à leur clinique pour la vaccination de leurs bébés. Autant d'occasions de parler de bonnes habitudes alimentaires à développer et ainsi de multiplier notre action de diététiste auprès d'un plus grand nombre, se disent les professionnelles de la nutrition.

J'ajoute que lors de notre passage à l'unité sanitaire, nous avons l'opportunité de rencontrer en soirée des femmes d'associations féminines telles les Cercles de fermières et les Filles d'Isabelle. L'infirmière de l'unité sanitaire organise ces rencontres et nous accompagne. Nous avons ainsi la chance de faire la promotion d'une saine alimentation auprès de femmes influentes au rayonnement important dans la société.

Avec les années, l'ajout de diététistes à la Division de la nutrition permettra d'élargir notre réseau d'influence comme vulgarisatrices de la nutrition. En 1956, nous serons huit à poursuivre ce travail captivant!

Après tous ces efforts préparatoires et nos notes personnelles rédigées, nous sommes prêtes à parcourir la province avec armes et bagages, notre confiance, notre enthousiasme et le goût de conquérir le monde! Nous partons le lundi pour une semaine à destination de l'unité sanitaire qui nous est désignée pour revenir le vendredi soir et nous poursuivons ainsi pendant plusieurs semaines au cours des saisons d'automne et d'hiver avec quelques pauses et vacances bien méritées.

DÉBUT DE MES ACTIVITÉS

Infirmières des unités sanitaires

Comme indiqué précédemment, les cours aux infirmières des unités sanitaires de mon territoire constituent mes premières approches avec chacune d'elles. Toutes leurs initiatives ultérieures en regard de l'importance de la nutrition dans leur travail dépendra de mon enthousiasme et de mes convictions à transmettre ces notions de base et comment les insérer dans leur travail pour y parvenir. Ce que j'essaie de faire, semaine après semaine, m'inspirant de mon guide: *Considérations sur les besoins du corps humain et les règles alimentaires* (2).

Écolières et écoliers

Il était également prévu qu'à l'occasion de notre passage à l'unité sanitaire, nous irions visiter une école où nous avons un entretien familial avec des enfants du primaire. Évidemment, notre

propos traitait d'une alimentation qui devait combler les besoins de leur organisme en pleine croissance. J'utilisais un langage le plus imagé possible pour une rétention maximale d'une leçon à mettre en application dès le jour même, si possible! Les rôles importants des vitamines et des sels minéraux étaient expliqués simplement et ces derniers présents dans certains fruits et légumes devaient être mis à l'honneur, inscrits au tableau pour défier leur mémoire. Bien sûr, le contenu de leur boîte à lunch était un point majeur. Pour illustrer notre discours et le rendre plus concret et à la portée de tous, nous avions prévu nous procurer des modèles d'aliments en carton de couleurs: légumes, fruits et mets de viande qui correspondent à une portion normale. Par la même occasion, nous espérions leur faire découvrir des légumes ou des fruits qu'ils ne connaissaient peut-être pas. C'était des moyens bien élémentaires, «enfantins» peut-être, mais qui illustraient mon discours. Même les enseignantes étaient invitées à se joindre à nous.

C'était en fait une occasion en or d'user de notre imagination et de rendre tangible comment les vitamines et sels minéraux pouvaient devenir leurs amis... en sachant comment ils agissent dans tout notre corps et surtout dans quels aliments on peut les trouver.

Associations féminines

Un autre groupe de personnes très pertinentes à nos yeux que nous souhaitions rencontrer, tel que mentionné plus haut, sont celles qui cuisinent tous les jours pour leur famille; ces rencontres en soirée nous permettaient de compléter nos objectifs. Ces femmes dévouées sont les personnes les plus importantes à convaincre afin qu'elles donnent de bonnes habitudes alimentaires à leurs enfants, habitudes qui dureront toute leur vie, espérons-nous. J'ai fait ces rencontres à chaque unité sanitaire que j'ai visitée.

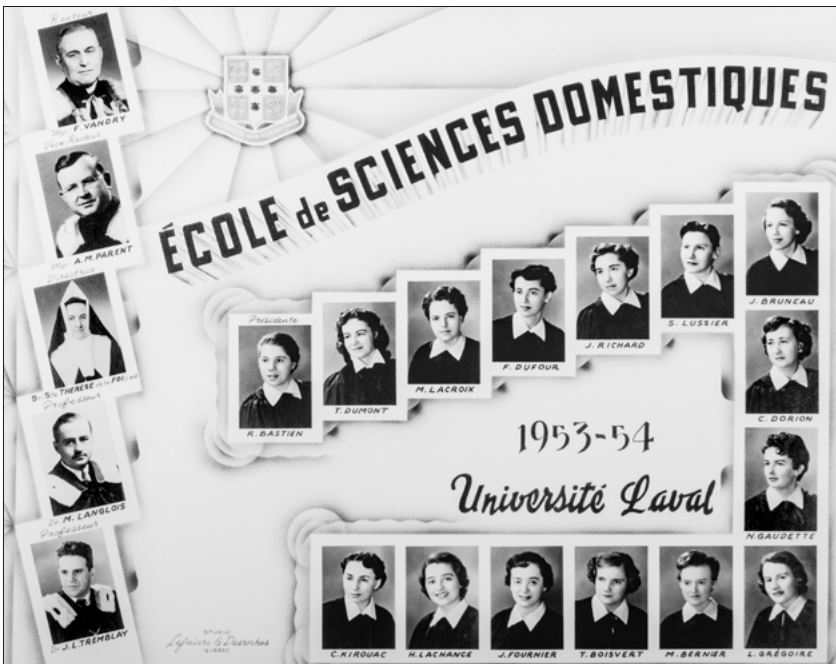
Conclusion

À la suite d'un tel travail, repris à chaque unité sanitaire, bien sûr on se pose beaucoup de questions. Qu'ont retenu nos interlocutrices? S'il y a des doutes, comment faire mieux la prochaine fois? C'est ainsi que l'on progresse, je suppose!

Pour ma part, j'ai éprouvé beaucoup de plaisir et de satisfaction à effectuer ce rôle de vulgarisatrice de la nutrition pour une cause aussi noble que le mieux-être de populations de tous âges! J'espérais avoir aidé quelques personnes. En mettant les principes de la nutrition à la portée de tous, j'ai réaffirmé mes notions de base en nutrition.

RÉFÉRENCES

- (1) François Guérard, L'émergence de politiques nutritionnelles au Québec, 1936-1977.
- (2) Ministère de la Santé de Québec, Division de la nutrition, Considérations sur les besoins du corps humain et les règles alimentaires, édition 1959.



Mosaïque des bacheliers de l'École des sciences domestiques, Université Laval, 1953-1954.
En haut: Céline Kirouac. Gracieuseté de l'Université Laval.

« RECONNAISSANCE OBLIGE ENVERS LES FILLES DE MARGUERITE BOURGEOYS »

MON CHOIX D'ÉTUDES ET QUELQUES PAGES D'HISTOIRE

1950

Céline

En 1950, alors que je termine le cours Lettres-Sciences au couvent des religieuses de la congrégation de Notre-Dame à Beauport, les sœurs nous parlent de l'École des sciences domestiques qu'elles ont fondée, de la vision des pionnières de l'enseignement ménager, formation qu'elles ont élevée au niveau universitaire.

Le programme de baccalauréat de quatre ans dont les objectifs et la variété des champs d'études sont fort intéressants, m'interpelle au moment où je songe à poursuivre mes études. Un regard sur les principales matières au programme, biologie, philosophie, nutrition, sociologie et autres, m'incite à m'inscrire au baccalauréat en diététique.

Au moment de faire mon inscription, je rencontre la directrice de l'école, sœur Sainte Marie-Consolatrice et découvre dans son propos que le programme convoité présente un historique unique. Récemment, curieuse d'en connaître davantage sur son origine, j'en ai retracé les étapes marquantes dans le texte: L'enseignement aux jeunes filles, *L'Institution Chanoine-Beaudet de Saint-Pascal-de-Kamouraska* et complété son cheminement avec le souvenir de mes années vécues au Département de diététique à l'Université Laval de 1976 à 1997. Je vous invite à lire l'Histoire de l'École supérieure des sciences domestiques et du baccalauréat en nutrition à l'annexe 1A.

« DE BELLES OCCASIONS POUR LANCER
LA CARRIÈRE ET METTRE MES CONNAISSANCES
À L'ÉPREUVE »

PREMIÈRES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES APRÈS MON BACCALAURÉAT

1954-1960

Céline

Au terme de quatre années d'études à l'École des sciences domestiques de l'Université Laval où j'ai obtenu mon baccalauréat en diététique, je suis autorisée à porter le titre de diététiste. Même si je suis prête à entrer sur le marché du travail, je souhaite poursuivre ma formation mais ma situation familiale m'oblige à remettre à plus tard l'internat en diététique de douze mois, dispensé principalement en milieu hospitalier à l'extérieur de la ville de Québec. Ce programme comporte des stages en diétothérapie, en administration de services alimentaires, en santé publique et confère le titre de diététiste professionnelle au terme de sa réalisation.

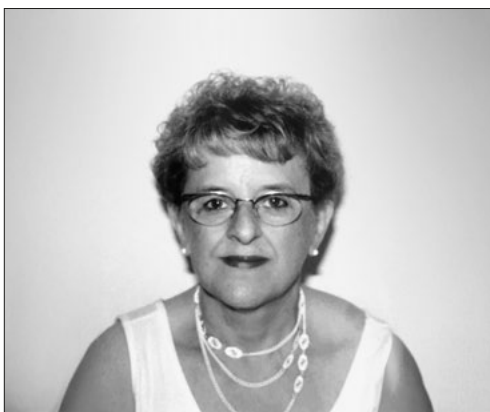
Il y a déjà à Québec l'Association de diététique (ADQ) qui regroupe les diététistes oeuvrant dans les milieux hospitaliers, au ministère de la Santé et dans quelques entreprises commerciales. Mon adhésion à ce groupe me permet d'établir des contacts en participant à des rencontres pertinentes à la profession, conférences, visites et autres activités. C'est ainsi que des opportunités m'ont permis d'occuper des emplois à temps partiel, occasions de développer des habiletés reliées à ma profession.

À l'**École de sciences domestiques**, pendant un trimestre, j'accepte la responsabilité des travaux de laboratoire de chimie des

textiles, cours obligatoire du programme de baccalauréat; c'est avant la suppression des cours de formation générale et l'ajout de cours spécifiques à la diététique. Mes connaissances encore récentes de l'analyse de tissus de diverses matières me permettent de superviser les étudiantes dans l'analyse chimique des échantillons qu'elles doivent identifier: nylon, laine, orlon, soie, etc. J'ai la responsabilité de corriger les rapports de laboratoire des étudiantes et de remettre les résultats à la directrice du programme.

À ce moment-là, j'étais loin de soupçonner que parmi ces étudiantes se trouvait ma future patronne, sœur Alice Masson, qui dirigera le Service de diététique à l'Hôpital du Saint-Sacrement quelques années plus tard.

À la fin de ce mandat, j'accueille madame Monique Raymond nouvellement engagée à titre de responsable du cours chimie des textiles et nous faisons connaissance pendant un moment d'orientation dans le laboratoire. Pour elle, c'est le début d'une fructueuse carrière de professeure où elle enseignera aussi la chimie alimentaire et la cuisine expérimentale. En 1978, elle est nommée directrice du Département de diététique de l'Université Laval pour un mandat de quatre ans. J'apprécie son accueil et son appui constant tout au long de mon cheminement comme coordonnatrice des stages en diététique. Outre sa compétence professionnelle, Monique a une vaste connaissance du milieu universitaire ce qui m'incite à lui poser souvent des questions d'ordres



Monique Raymond, collection Monique Boniewski.

divers. Ses réponses claires et pratiques sont toujours satisfaisantes. Ses qualités humaines et son sens de l'humour en font une personne unique; elle laisse un souvenir marquant au grand nombre d'étudiantes et d'étudiants qui l'ont connue et appréciée. Collègue inestimable, notre lien d'amitié s'est poursuivi pendant notre vie de retraitées. Monique est décédée en février 2013.

À la **compagnie de téléphone Bell**, la diététiste gestionnaire de la cafétéria du personnel, Marcelle Pelletier, m'initie aux tâches de sa fonction et je la remplace pendant ses vacances et autres congés. En son absence, je suis responsable des opérations suivantes: achat des denrées périssables, contrôle des dépenses d'aliments et fournitures, supervision de la préparation des repas, modification du menu si nécessaire, horaire des employées et autres. Le fonctionnement de cette cafétéria est exemplaire, la diététiste gestionnaire se démarque par son sens de l'organisation. Tout est planifié, contrôle des inventaires, vérification des aliments à la livraison, recettes standardisées, expérimentation de nouvelles recettes en vue de varier le menu et autres. Cela se passe dans un climat convivial où la clientèle apprécie la qualité des repas et du service, de plus le taux d'absentéisme du personnel est presque nul. Pendant quelques années, j'ai remplacé Marcelle à l'occasion de ses vacances, ce fut une expérience formatrice où j'ai eu la chance d'exercer le métier dans une cafétéria dirigée par une diététiste des plus compétente.

A l'**Hôpital Jeffery Hale**, au cours d'une réunion de l'Association de diététique du Québec (ADQ), je rencontre Helen Thomason, diététiste anglophone, chef du service de diététique à cet hôpital de Québec.¹ Elle me propose un poste temporaire en diétothérapie suite au congé (maladie) de la diététiste thérapeute. Elle s'engage à me donner elle-même un temps d'initiation et j'accepte l'emploi, persuadée de bien m'entendre avec cette personne sympathique.

En milieu anglophone, tout s'écrit en anglais, menus, commandes, protocoles divers et les échanges verbaux se font principalement en anglais dans les unités de soins. À la cuisine, le personnel est francophone et à l'aise à comprendre l'anglais. Le chef et son adjoint sont de très bons cuisiniers, le pâtissier complète ce trio, leur

1 L'hôpital, d'une capacité de 161 lits et 31 berceaux, emploie deux diététistes et une préposée à la cuisine des diètes en 1956.

cuisine est appréciée des malades, du personnel et de la direction. Responsable de l'alimentation des malades à la diète, une première expérience pour moi, je les visite tous les jours pendant le repas du midi et m'informe de leur satisfaction afin d'apporter les correctifs appropriés et de m'assurer qu'ils s'alimentent convenablement. J'applique les règles de la diétothérapie à la composition des menus de régimes tout en considérant leurs goûts; quand cette alimentation doit se poursuivre à la maison, j'enseigne à ces personnes les rudiments de leur diète et leur remet un aide-mémoire composé de listes d'aliments.

Ma patronne m'initie progressivement à des tâches administratives en vue de me confier la garde des fins de semaine en alternance avec elle. La confection de l'horaire du personnel, la liste des fournisseurs en cas de besoin urgent, les changements au menu, etc. sont autant de connaissances nécessaires pour assurer le fonctionnement du service alimentaire et parer à toute éventualité. Après quelques expériences, je la remplace pendant ses vacances, une diététiste thérapeute est embauchée temporairement. Ces semaines de responsabilités se déroulent bien et satisfaite d'avoir relevé le défi, je reviens à mon poste aux unités de soins pendant plusieurs mois, jusqu'au retour de la diététiste que j'ai remplacée. Enrichie de cette expérience fort appréciée, je retrouve donc la maisonnée.

Quelques mois plus tard, à l'heure du dîner, on sonne à la porte! Surprise, je reconnais le contrôleur des finances de l'Hôpital Jeffery Hale. Il me demande si je suis disponible pour remplacer la chef du service de diététique dont le père vient de décéder à l'extérieur de Québec. Si j'accepte, ce serait apprécié que je me présente au travail le lendemain matin.

Bien accueillie par le personnel que je connais déjà, je m'installe au bureau de la patronne et prend les affaires au point où elles en sont. Le service de diététique est bien organisé, structuré d'une telle façon que ma tâche consiste à exécuter plutôt qu'à planifier les opérations courantes, sauf pour le menu composé deux à trois semaines à l'avance. C'est ici que mon esprit créatif entre en jeu, en accord avec les cuisiniers dont la collaboration est toujours entière. Un jour, le directeur général vient me rencontrer à la cuisine, il me demande de planifier le dîner des gouverneurs de l'Hôpital

dont le conseil d'administration (CA) se réunira dans quelques semaines au grand salon de l'hôpital. Fière de me voir confier cette responsabilité, je compose un menu et planifie le repas avec la complicité du chef-cuisinier. L'événement est réussi, c'est mission accomplie, le CA nous adresse d'excellents commentaires. Consciente des défis quotidiens, je me sens à l'aise dans ce rôle, appuyée par le personnel dont l'efficacité et la stabilité sont remarquables. J'ai occupé cet emploi durant quatre à cinq mois, jusqu'à ce que la diététiste directrice du service (que je n'ai pas revue) démissionne officiellement. Dans une note écrite, elle recommande d'engager une diététiste avec internat, ce que je n'ai pas, mais que j'approuve sans réserve. J'occupe encore la fonction pendant un certain temps espérant voir l'annonce du poste mais aucune offre n'apparaît à cet effet. Un jour, le directeur du personnel m'annonce l'arrivée d'Angleterre d'une technicienne en diététique, engagée (à distance) à titre de chef du service de diététique. Étonnée, je ne fais aucun commentaire et j'accueillerai cette personne quelques jours plus tard. Je procède alors à son orientation et lui communique les informations nécessaires à la gestion du service, à commencer par l'organigramme, les horaires de travail, la liste des fournisseurs et autres renseignements indispensables, puis je quitte ce milieu de travail déçue de la fin de l'aventure. Je n'ai jamais exprimé mon idée sur la décision prise en haut lieu après avoir tant apprécié les mois travaillés avec une équipe qui devait poursuivre sa mission sous la direction d'une nouvelle patronne. Mes commentaires n'auraient été que désobligeants et inutiles. Ce sont des diététistes francophones québécoises qui ont occupé le poste de chef de service de diététique après le départ de la technicienne anglaise.

En janvier 1960, ma situation familiale le permettant, je reviens à mon désir de poursuivre ma formation professionnelle et j'entreprends mon internat au Montreal General Hospital.



Collection Monique Thibault

« LA NUTRITION ET L'ÉLECTRICITÉ, UNE RENCONTRE SURPRENANTE »

UNE EXPÉRIENCE INÉDITE 1953-1957

A handwritten signature in black ink, reading "Monique". The script is cursive and elegant, with a large initial 'M'.

Mon nom est Monique Thibault, nous sommes en 1953, année de ma graduation à l'École des Sciences domestiques de l'Université Laval.

Entre deux examens de fin d'année, la directrice des études me convoque pour me faire part d'une proposition d'emploi surprenante et originale. À cette époque, la Compagnie Québec Power est une firme privée chargée de la distribution de l'électricité sur des territoires donnés. Nous sommes à l'ère de l'électrification rurale car plusieurs secteurs du Québec étaient encore dans la noirceur. Le responsable de cette section à la compagnie suggérait de faire un enseignement pratique de l'utilisation du courant électrique.

Quoi de mieux que de s'adresser aux femmes rurales par des conférences et des démonstrations sur l'usage des appareils dorénavant à leur portée. Les diététistes apparaissaient alors en milieu de travail, de là l'offre de l'emploi qui m'était offert. À ce moment, j'avais déjà déniché un poste à l'Hôpital de Ste-Agathe-des-Monts comme diététiste thérapeute. Un choix difficile s'imposait. J'ai décidé de passer par les étapes nécessaires, soit entrevues et exécution sur une scène. Quel courage ou quel culot j'ai eu à ce moment ! Trois jours plus tard, j'avais l'emploi pour commencer en juin. J'ai accepté avec une certaine appréhension.

Après une initiation sur les us et coutumes de la compagnie et les cours de conduite automobile, me voilà dans la cuisine expérimentale pour organiser les présentations. Le but était de présenter des menus variés, équilibrés et des nouvelles méthodes de cuisson plus faciles qu'avec le poêle à bois. Pour ce faire, les fours thermostatiques, les grilleurs et les éléments à chaleur contrôlée, tout était là pour mieux réussir. À cela, s'ajoutait une petite leçon de valeur alimentaire et d'alimentation variée et équilibrée. Le tout était accompagné de dépliants informatifs rédigés par l'équipe.

Puis ce fut les débuts de la congélation si pratique pour conserver les légumes et les fruits du potager familial, les produits de la chasse et de la pêche, la viande des bovins et du poulailler. La cuisine quotidienne était transformée sans pour cela oublier le terroir. Congeler était tout un apprentissage pour bien emballer les aliments et les utiliser dans les temps prescrits.

Au début, les tournées sur le territoire furent très populaires. De Lévis à Rivière-du-Loup, de Beauport à Baie Ste-Catherine, nous avons développé un réseau au point où il devenait nécessaire de m'adjoindre deux consœurs. De plus, en 1955, un appareil nouveau apparut sur le marché : le micro-ondes. Nous en avons fait la présentation en exclusivité à l'Exposition provinciale de Québec. Il y avait foule devant le kiosque, j'ai peine à y croire aujourd'hui.

Dans nos déplacements, un agent de la compagnie nous accompagnait pour l'organisation technique. Les associations locales comme les Cercles de fermières, les Chevaliers de Colomb, les commerçants d'appareils électriques demandaient nos services. Nous étions bien accueillis avec des présences de 50 à 700 personnes. La gent masculine y venait aussi et pour cause, à cette époque les époux détenaient les cordons de la bourse dans la famille.

En 1957, j'ai quitté cet emploi pour me marier et ce service a duré deux ans de plus et employé deux diététistes. La mission première était accomplie. Je peux affirmer aujourd'hui que ce poste m'a bien servie : j'ai apprivoisé l'art de communiquer, je me suis familiarisée avec les relations publiques et sociales et enrichi mes connaissances de la vie rurale.

De plus, ces tournées populaires ont ajouté un aspect positif à la profession en la dirigeant vers un volet de santé communautaire.

« LES BONNES HABITUDES SE PRENNENT À L'ÂGE TENDRE »

ENQUÊTE ALIMENTAIRE DANS DES ÉCOLES PRIMAIRES DE VILLE-MARIE, TÉMISCAMINGUE PRINTEMPS 1954

Raymonde

Au cours de mon passage à la Division de la nutrition, en plus des cours de nutrition donnés aux infirmières de l'unité sanitaire de Ville-Marie, j'ai réalisé une autre activité importante soit: effectuer une enquête alimentaire dans quelques écoles primaires des environs, au printemps 1954, à leur demande.

Assurément pour nous, à la Division de la nutrition et comme diététistes, c'était une activité fort intéressante et un atout pour la promotion de la bonne alimentation, éventuellement.

C'était pour moi une première! Les enquêtes alimentaires n'étaient pas d'ailleurs une activité fréquente à cette époque. Je me suis mise à la tâche, me renseignant auprès de mon patron et de mes collègues sur les façons de faire.

Préparation préliminaire

Comme première étape, je découvre une « Fiche de pointage pour les repas d'une journée » (F1) déjà disponible et préparée par le Service d'hygiène alimentaire du Canada. Cette fiche est basée sur « les règles alimentaires au Canada » (F2) qui illustre les cinq groupes d'aliments répondant à la satisfaction des besoins quotidiens du corps humain et pour les différents groupes d'âge. Ces

règles sont pour nous, diététistes, notre bible, pour l'évaluation nutritionnelle rapide et assez précise des aliments consommés. J'utiliserai cette fiche dans un deuxième temps.

Je m'inspire d'abord en partie, de la Fiche de pointage (F1) pour élaborer ma propre « Fiche d'inscription des aliments consommés par jour » (F 3). Les enfants y inscriront les aliments et les breuvages consommés chaque jour, accompagnés de leur quantité approximative et cela, pour le déjeuner, le dîner, le souper et les collations. L'enquête durera sept jours consécutifs. En résumé, une fiche par jour pendant les sept jours d'enquête, par enfant.

Une quinzaine d'écolières et d'écouliers de quatre écoles participeront à l'enquête, soit environ une soixantaine d'enfants de quatrième et cinquième année du primaire.

Première rencontre et déroulement de l'enquête

Le lundi étant un jour de déplacement pour moi, je me rends à Ville-Marie au Témiscamingue, car je prévois commencer l'enquête le lendemain mardi, jour un de l'enquête. Avec l'infirmière qui m'accompagne et me conduit en voiture dans chaque école, je profite de ce premier jour pour faire connaissance avec chaque milieu, les enseignantes concernées et les enfants. L'infirmière avait déjà fait les contacts avec les diverses écoles. L'infirmière me présente, signale le but de l'enquête et à mon tour, je donne quelques informations générales et les directives précises sur comment se dérouleront les sept jours de l'enquête. Je remets à chaque enfant, séance tenante la première « fiche d'inscription des aliments consommés par jour » (F3). J'explique la teneur de la fiche et comment la remplir: en entête: le nom de l'école y apparaît, il faudra y ajouter leur nom et leur numéro déjà attribué à chacun, leur âge, leur degré scolaire, la date et le jour. Plus bas, suit l'espace réservé pour y inscrire sur chaque ligne, chacun des aliments consommés pour chaque repas et chaque collation de la journée.

Ce même soir, mardi le jour 1 de l'enquête, les enfants devront écrire, je le répète, le nom des aliments et des boissons ou breuvages consommés au cours de la journée et de la soirée et des quantités approximatives pour chaque aliment ou mets. De même, ils cocheront la prise de vitamine D, oui ou non, s'il y a lieu au bas de la fiche.

Le lendemain, mercredi, à une heure déterminée, je retournerai les voir individuellement pour recueillir leur fiche de mardi, remplie la veille au soir, mardi étant le jour 1 de l'enquête. Par la même occasion, je leur remets une nouvelle fiche à remplir à la fin de la journée et ainsi les jours suivants. Le vendredi, je leur donne les fiches pour samedi et dimanche. À chacune de mes visites, je prendrai quelques instants s'il y a lieu pour répondre à leurs questions ou en poser moi-même. De même, je reviendrai les voir jeudi et vendredi toujours pour recueillir leurs fiches de la veille. Après la fin de semaine, le lundi, je ramasserai leurs fiches du vendredi, samedi et dimanche et le lendemain, mardi les dernières fiches remplies le lundi soir. Ce qui terminera les sept jours consécutifs de l'enquête.

Autres informations quant aux quantités

Pour leur faciliter la tâche quant aux quantités à inscrire, spécialement pour la quantité de viande, je suggère de considérer la grandeur de leur main, soit la main gauche, du poignet au bout des doigts, comme étant l'équivalent de la grosseur d'une portion de viande ou de poisson ou de leur mets principal. Leur main d'enfant étant plus petite qu'une main d'adulte. Par exemple : une tranche de viande, quelle qu'elle soit, ou bien un ensemble de cubes d'une même viande ou de viande hachée correspondant toujours à la grandeur d'une main équivaldrait à une portion. Si elle correspond juste à la longueur les doigts, cela équivaldrait à une demi-portion. Je prends le temps de bien expliquer ce que je viens de leur dire. Quant aux pommes de terre et aux légumes, les enfants doivent inscrire seulement leurs noms s'ils sont présents.

Pour ce qui est des breuvages, un petit verre ou un grand verre est l'équivalent de quatre onces ou six onces, de même qu'à une demi-tasse ou une tasse. Voilà pour le recueil des données.

Compilation et évaluation

À la fin de toute cette tournée au Témiscamingue et à mon retour au bureau à Québec, je regroupe les sept fiches quotidiennes d'inscription des aliments (F3) de chaque enfant. Je peux ainsi convertir en chiffre l'évaluation que j'en fais jour par jour et que

j'inscris sur une autre fiche appelée : «fiche de pointage pour les repas d'une journée» (F1). Cette fiche compte également sept colonnes pour les sept jours de notre enquête et me donne donc une image complète d'une semaine par enfant.

Bien plus, je vous rappelle que la fiche de pointage reprend la configuration des «règles alimentaires au Canada» (F2) regroupant les aliments par catégorie (le lait, les fruits, légumes, céréales et pain, viande, poisson, volaille ou équivalent de la viande et vitamine D) correspondant à un apport spécifique en valeurs nutritives pour une journée. Cela me permet d'évaluer rapidement l'alimentation de chaque journée et à la fin, d'une semaine. D'une pierre, deux coups ! Je répète cet exercice pour chaque écolière et chaque écolier.

Ce dernier travail me donne un portrait global concluant de la qualité nutritionnelle de l'alimentation de chaque enfant pour les sept jours de la semaine. En plus, cela me permet également de constater la satisfaction des besoins de leur organisme par leur alimentation quotidienne et hebdomadaire. Les bons points à souligner comme ceux à améliorer.

Par cette évaluation individuelle, je peux cocher les points forts ou points faibles qui reviennent le plus souvent et comparer les résultats d'une même école par exemple, soit environ 15 personnes. Ainsi, j'obtiens une idée globale plus juste des conclusions de l'enquête et des recommandations à faire car les enfants fréquentant une même école vivent dans un même environnement.

Voilà le plus gros du travail à accomplir qui demandera plusieurs semaines. Un travail de moine, me direz-vous, mais qui m'a permis d'obtenir des résultats concluants de la satisfaction ou non pour leur âge, des besoins quotidiens de leur organisme par leur alimentation.

Rencontre et conclusion de l'enquête

Plusieurs semaines plus tard, à l'occasion d'une dernière rencontre des enfants et des enseignantes de chaque école participante, j'ai eu le grand plaisir de leur transmettre les résultats globaux de l'enquête, les féliciter de s'être soumis à cette discipline quotidienne d'inscrire leur alimentation chaque soir, sans être vraiment convaincus peut-être de l'importance de cet exercice.

Alors en terminant, j'ai voulu leur «donner un vrai cours» sur la contribution des cinq groupes d'aliments des «règles alimentaires au Canada» (F2) indispensables au développement et à la réparation de leur organisme et de plus, en leur remettant un exemplaire de ce fameux guide comme aide-mémoire. Je leur expliquais alors de façon imagée, le rôle essentiel que jouent chaque vitamine et sels minéraux, dans la formation et le développement de leur corps pour favoriser une croissance optimale et finalement dans la réparation des tissus de leur organisme, pendant toute leur vie. En suivant ce guide, les enfants s'assureront de choisir chaque jour les bons aliments riches en substances nutritives tel que les vitamines A, B, C et les sels minéraux, fer et calcium tout particulièrement. Ces substances sont essentielles à la formation et au développement physique de leur corps, «à grandir en quelque sorte» et à la réparation des tissus de leur organisme pendant toute leur vie. Quant à la vitamine D, nécessaire à la formation des os et des dents, elle doit être prise en supplément de leur alimentation. Cette vitamine n'est pas suffisamment présente dans les aliments que nous consommons quotidiennement, malgré qu'une partie de la quantité quotidienne nécessaire à leurs besoins soit ajoutée au lait vendu à l'épicerie.

J'ai voulu expressément, en utilisant un discours aux comparaisons imaginées et amusantes, faciliter la rétention maximale de ces connaissances inhabituelles et parfois rébarbatives à leur âge!

Je souhaite donc avoir sensibilisé ces jeunes à l'importance du rôle de certaines substances nutritives plus familières maintenant et dans quels aliments elles sont bien cachées. J'espère qu'ils seront plus disposés et portés à choisir les meilleurs aliments chaque jour. Leur développement en dépend!

Je les remercie et les félicite de nouveau pour leur contribution importante à l'enquête et je leur souhaite de grandir en bonne santé en faisant de meilleurs choix d'aliments chaque jour.

FICHE 1: FICHE DE POPINTAGE POUR LES REPAS D'UNE JOURNÉE

FICHE DE POINTAGE POUR LES REPAS D'UNE JOURNÉE

ALIMENTS ET BONS POINTS (Le maximum pour chaque groupe est de vingt points)		Points				Moyenne du Groupe
LAIT —lait liquide (voir 1), fromage (voir 2), mets au lait (voir 3) 20						
Enfants	Adolescents					
3 tasses.....20	4 tasses.....20					
2½ tasses.....15	3 tasses.....15					
2 tasses.....10	2 tasses.....10					
1 tasse.....5	1 tasse.....5					
FRUITS (voir 4) 20						
1 portion de fruits agrumes ou de tomates ou leurs jus (voir 5).....15						
1 portion ou plus d'autres fruits—frais, en conserve, séchés ou congelés.....5						
LÉGUMES (voir 4) 20						
3 portions ou plus (dont une de pommes de terre).....15						
2 portions.....10						
1 portion.....5						
Si une ou plusieurs portions consistent en légumes verts, feuillus, jeunes ou crus, ajouter.....5						
Inclure les légumes frais, en conserve, séchés et congelés.						
CÉRÉALES, PAIN (voir 4) 20						
Une portion ou plus de céréale à grain entier.....8						
Pain (ne pas compter de points pour plus de 4 tranches).....8						
Pain blanc ordinaire, 1 point par tranche.....4						
Pain plus nourrissant (voir 6), 2 points par tranche.....8						
Beurre ou margarine fortifiée.....4						
VIANDE, POISSON, VOLAILLE OU ÉQUIVALENTS DE LA VIANDE (voir 7) 20						
1 portion ou plus de viande, poisson, volaille ou équivalents de la viande tels que les œufs et le fromage.....15						
Pour le foie, le cœur et les rognons, ajouter.....5						
Œufs (si non comptés comme équivalents de la viande).....5						
Fromage (si non compté comme équivalent de la viande ou dans le groupe LAIT).....5						
PRÉPARATIONS DE VITAMINE D —liquide, capsules, comprimés ou gouttes						
Pour enfants et adolescents.....10						
POINTS MAXIMUM —Adultes.....100						
Enfants et adolescents.....110						
MOYENNE MÉMOADAIRE						
Enfants et adolescents		Adultes				
Un total de 95 ou plus est excellent.		Un total de 85 ou plus est excellent.				
Un total de 80-94 est bon.		Un total de 70-84 est bon.				
Un total au-dessous de 80 est médiocre, essayez de l'améliorer.		Un total au-dessous de 70 est médiocre, essayez de l'améliorer.				

NOTES

1. Par tasse on entend la tasse à mesurer contenant 8 onces. Une chopine contient 20 onces ou deux tasses et demi.
2. Deux cubes d'un pouce de fromage peuvent être comptés comme une demi-tasse de lait.
3. Les mets au lait (crêpes, bûche, pudding) comptent comme une demi-tasse de lait.
4. Une portion moyenne de légumes, de fruits ou de céréales est une demi-tasse. Les portions seront moindres pour les enfants.
5. Le jus de pommes "vitaminisé" peut remplacer les fruits agrumes, les tomates ou leur jus.
6. Le pain rendu plus nourrissant contient des aliments comme le blé entier, le germe de blé, le seigle, le lait en poudre, la farine d'avoine, le raisin, la farine blanche à vitamine B (Approuvé-Canada).
7. Équivalents de la viande—deux œufs, une tasse de fèves au lard, trois cubes d'un pouce de fromage.

Préparé par le Service d'hygiène alimentaire, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa, Révision 1950.

FICHE 2 : RÈGLES ALIMENTAIRES AU CANADA

RÈGLES ALIMENTAIRES *au Canada*

Ces aliments sont bons à manger.
Consommez-en tous les jours, pour votre santé.
Prenez au moins trois repas par jour.

Lait



Enfants (jusqu'à
12 ans environ) au moins 1 chopine
Adolescents au moins 1½ chopine
Adultes au moins 1 demiard

Fruits



Une portion d'agrumes (oranges, citrons, etc.) ou
de tomates ou du jus de ces fruits
ET
une portion d'un autre fruit.

Légumes



Au moins une portion de pommes de terre;
ET
au moins deux portions d'autres légumes, de pré-
férence jaunes, verts ou feuillus, fréquemment crus.

Céréales et Pain



Une portion d'une céréale à grain entier;
ET
au moins quatre tranches de pain (avec du beurre
ou de la margarine fortifiée).

Viande et Poisson



Une portion de viande, de poisson, de volaille ou
d'un succédané de la viande comme les haricots
secs, les oeufs ou le fromage.
Employez du FOIE fréquemment.
EMPLOYEZ, EN PLUS,
des OEUFS et du FROMAGE au moins trois fois
par semaine chacun.

VITAMINE D—Au moins 400 unités internationales chaque jour durant la croissance, la grossesse et l'allaitement

Approuvées par le Comité canadien de l'alimentation, 1980
Service de l'hygiène alimentaire
Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa

FICHE 3 : FICHE D'INSCRIPTION DES ALIMENTS CONSOMMÉS PAR JOUR

Nom de l'école: _____

Nom de l'écopier: _____ #: _____

Âge: _____ Degré: _____

Enseignant: _____

Date: _____ Jour: _____

	Nom des aliments	Quantité
Déjeuner		
Jus		
Céréales		
Pain		
Beurre/margarine		
Fromage/œufs/creton		
Autres (ex: confiture, beurre d'arachides		
Breuvage		
Dîner		
Soupe/jus/autres		
Mets principal		
Patates/pâtes/riz		
Légumes		
Pain/autre		
Beurre/margarine		
Breuvage		
Dessert		
Souper		
Soupe/jus/autres		
Mets principal		
Patates/pâtes/riz		
Légumes		
Pain/autre		
Beurre/margarine		
Breuvage		
Dessert		
Collations		
AM		
PM		
Soirée		
Suppléments vit D		

RÉFÉRENCES

- F1 Fiche de pointage pour les repas d'une journée. Service d'hygiène alimentaire, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa. Révision 1950.
- F2 Les règles alimentaires au Canada, ministère de la Santé et du Bien-être social, 1950.
- F3 Fiche d'inscription des aliments consommés inspirée de F1. Division de la nutrition, ministère de la Santé, Québec.

«AUX ÂMES BIEN NÉES, LA VALEUR N'ATTEND
PAS LE NOMBRE DES ANNÉES» (*Pierre Corneille*)

**ENQUÊTE ALIMENTAIRE
À SOREL INDUSTRIES
AUTOMNE 1954**

Raymonde

Je vous entretiendrai ici, d'une autre enquête alimentaire que j'ai réalisée cette fois auprès des travailleurs de la compagnie Sorel Industries Limited au Québec, à l'automne 1954.

Sorel Industries Limited est une très grande compagnie du Québec, créée avant la guerre par la famille Simard, trois frères qui ont contribué au développement de toute la région de Sorel près de Montréal. Sous un autre vocable et par les mêmes propriétaires, plusieurs industries connexes ont vu le jour au cours des années, entre autres: «Sorel Light and power», «Sorel Steel Foundries et es derniers «Chantiers sidérurgiques» où l'on produisait des canons pour l'armée britannique et des obus pour l'armée américaine.

Conception de l'employeur

Les dirigeants de cette compagnie d'envergure ont une conception toute personnelle et avant-gardiste concernant leurs employés. Ils ont développé une compréhension et une approche très attentive des problèmes de leurs travailleurs, à tous égards. À cet effet, ils sont particulièrement sensibles à la santé de leurs employés qui travaillent sous des températures très élevées,

pendant de longues heures selon un horaire différent, semaine après semaine. Ils notent entre autres, plusieurs absences.

Quoi qu'il en soit, à la Division de la nutrition au ministère de la Santé du Québec où je travaille comme diététiste, nous recevons de cette compagnie, une demande pour une enquête alimentaire de leurs ouvriers. Cette enquête toucherait les hommes qui travaillent près des hauts fourneaux, à horaires changeants chaque semaine en alternance, de jour, de soirée et de nuit. Ces mêmes employés apportent généralement leur lunch de la maison ou mangent à la cantine au menu plutôt limité. L'alimentation serait peut-être déficiente, pensent-ils.

Organisation de notre travail

Trois diététistes de notre bureau dont moi-même sommes désignées pour effectuer cette enquête. Nous logerons dans un hôtel près de la compagnie. Chacune de nous suivra un groupe de douze à quinze hommes affectés aux tâches ci-haut mentionnées, pendant trois semaines consécutives selon l'horaire de leur groupe.

Pour réaliser cette enquête, nous nous servirons de trois fiches différentes (les mêmes que celles utilisées à Ville-Marie): la «Fiche de pointage pour les repas d'une journée» (F1), «Les règles alimentaires au Canada» (F2) et la «Fiche d'inscription des aliments consommés par jour» (F3). Le contenu des «règles alimentaires au Canada» (F3) est compris dans la «fiche de pointage pour les repas d'une journée» pour faciliter l'évaluation nutritionnelle des aliments consommés (voir plus loin).

Chaque jour, en soirée ou durant la nuit, nous nous rendons à la compagnie où nous disposons d'un bureau qui nous est réservé pour rencontrer individuellement chaque participant de notre groupe de travailleurs. Nous les interrogeons sur leur consommation alimentaire de la veille en remplissant nous-même la fiche appropriée soit: «la Fiche d'inscription des aliments consommés par jour»(F3). Cela comprend la liste et la quantité de tous les aliments et les breuvages des trois repas ainsi que des collations prises en tout temps, pendant leurs heures de travail et de loisir. Nous notons également la provenance de cette alimentation soit: de la maison ou de la cantine ou d'ailleurs. Nous tenons compte

des bières ou boissons alcoolisées prises en tout temps et finalement, nous inscrivons le nombre d'heures de sommeil. À ces informations s'ajoutent en entête, le nom de la compagnie, nom du travailleur, son numéro et son âge, la date, les heures du travail précisant de jour, de soirée ou de nuit. Toutes ces informations sont importantes et constituent le cœur de l'enquête.

Impressions

Je me souviens assez bien des impressions qui nous avaient marquées, comme jeunes diététistes peu expérimentées, au cours de nos questions sur leur alimentation quotidienne. Nous étions touchées de l'attitude rigoureuse et même joyeuse des ouvriers. Ils répondaient spontanément à toutes nos questions avec leur franc-parler et leur humour, tous plutôt gaillards et plein d'entrain. Ils étaient d'ailleurs eux-mêmes intimidés malgré tout, face à trois jeunes femmes comme nous, et très surpris de notre intérêt à leur alimentation ! C'est une expérience qui nous a marquées au tout début de notre carrière et à eux également, je crois !

Évaluation des fiches

De retour au bureau de Québec, chacune de nous regroupe les « Fiches d'inscription des aliments consommés par jour », pendant les trois semaines de chaque ouvrier de notre groupe et nous procéderons comme je l'ai fait à l'enquête de Ville-Marie.

Pour effectuer l'analyse de la consommation quotidienne de mes ouvriers à partir des « Fiches d'inscription des aliments consommés par jour » (F3), je me sers de la « Fiche de pointage pour les repas d'une journée » (F1) pour y inscrire mes évaluations exprimées en chiffres.

Cette dernière compte sept colonnes pour le résultat des sept jours de la semaine, donc une fiche pour la semaine de jour, une pour la semaine de soirée et une dernière pour la semaine de nuit. Trois fiches par ouvrier.

Comme mentionné précédemment, ces dernières fiches reprennent également la configuration des « règles alimentaires

au Canada» regroupant les aliments par catégorie (lait, fruits, légumes, pain et céréales, viande et poisson), ce qui me permet d'estimer rapidement la valeur nutritionnelle des aliments de chaque jour, de chaque semaine et de l'ensemble de l'enquête. Ces trois fiches de pointage me permettront d'avoir une vision globale de l'alimentation des trois semaines correspondant à chaque corps de travail, à savoir trois fiches des trois semaines pour chacun de mes ouvriers. Ces trois fiches mettront en évidence les différences possibles entre les quarts de travail.

Évaluation des données

Y a-t-il en effet, des différences entre les données recueillies et celles souhaitables pour un même ouvrier ou entre ses quarts de travail, ou même entre les ouvriers d'un même quart de travail? Quel sont les écarts les plus importants? Quelle est la provenance des aliments: de la maison, ou de la cantine? Y a-t-il des carences possibles de valeurs nutritives en l'absence d'une catégorie d'aliments? Y a-t-il des aliments particuliers à noter, comme abus ou manquant, qui influencent la qualité de leur alimentation et de leur santé? Que puis-je suggérer comme solutions ou améliorations? Autant de questions que je me pose afin d'évaluer le plus justement tous les aspects de leur alimentation en regard des valeurs nutritives présentes ou manquantes et aussi, du moment précis de leur travail (de jour, de soirée ou de nuit) qui puissent agir sur leur santé présente et à venir.

Conclusion et rencontre avec les dirigeants, les travailleurs et leurs femmes

Après plusieurs semaines à effectuer ce travail important de compilation, d'évaluation et de conclusions qui s'imposaient, nous, les trois diététistes, avons échangé et comparé nos résultats. Nous étions prêtes à retourner à la compagnie pour un dernier échange avec eux. Transmettre nos résultats et nos recommandations propres à chaque groupe de participants de même qu'aux dirigeants de la compagnie était très important pour nous.

Après l'énoncé de nos constatations, qu'en disent les travailleurs et les dirigeants de la compagnie? Y a-t-il de bons résultats à

souligner et à maintenir? Y a-t-il des différences notables entre les quarts de travail spécialement la nuit pour plusieurs d'entre eux et dont il faut s'inquiéter? La cantine pourrait-elle améliorer ses menus et comment? Voilà autant de questionnements qui méritent une réponse et auxquels nous pouvions trouver des suggestions pour les participants et aussi, proposer des améliorations qui engageraient la compagnie. Pour ce qui est de la boîte à lunch, nous élaborerons davantage durant la rencontre avec leurs femmes.

Mais comment convaincre ces hommes des liens étroits entre leur alimentation et leur santé? Il nous restait une seule solution à mon humble avis: planifier une dernière rencontre avec eux et, se mettant à leur portée par des comparaisons familières, leur expliquer le rôle de certaines valeurs nutritives nécessaires à la réparation de l'organisme humain de tout âge. Surtout, comment combler ces besoins par une alimentation saine en suivant quotidiennement «les règles alimentaires au Canada». Ainsi ils s'assureraient de consommer les bons aliments contenant les substances nutritionnelles essentielles au maintien de leur santé. C'était une solution presque «garantie»!

En leur expliquant le rôle important de chacune des substances nutritives nécessaires à notre organisme et dans quels aliments on trouve ces éléments, ils seront plus enclins à choisir les meilleurs aliments qui les contiennent. Il était important de les convaincre du bienfait de suivre «les règles alimentaires au Canada» qui nous assurent de ces valeurs nutritives quotidiennement, sans avoir à trop y réfléchir. En y ajoutant, bien sûr, le plaisir de bien s'alimenter. Nous distribuons à tous un exemplaire de ces fameuses règles en gage de l'amélioration de leur alimentation de tous les jours pour une santé optimale.

En terminant, nous félicitons les participants de leur assiduité et de leur confiance en répondant spontanément à nos questions quotidiennes pendant trois semaines. Nous leur souhaitons la meilleure santé possible dans les conditions difficiles qu'ils doivent affronter tous les jours. Nous avons beaucoup appris à leur contact et nous les remercions de cette contribution importante à notre expérience professionnelle.

Avant notre départ, dans une autre séance, nous rencontrons les femmes des participants. Nous souhaitons leur transmettre nos résultats, recommandations et suggestions possibles pour la boîte à lunch et bien sûr, pour l'alimentation globale de leur conjoint.

Nous procédons à quelques explications sur les règles alimentaires au Canada comme je l'ai fait pour leur conjoint. Quant à la « boîte à lunch », que pouvaient-elles maintenir dans leur façon de faire et que pouvaient-elles améliorer ? Ne serait-ce que, dès l'écriture de leur liste d'épicerie, bien réfléchir à la variété des aliments à y inscrire, changeant d'une semaine à l'autre afin d'éviter les répétitions ennuyeuses et plutôt, stimuler l'appétit de leur conjoint par des mets ou produits nouveaux, inhabituels, différents selon leur goût. Rester à l'affût de produits à découvrir pour varier le contenu de la boîte à lunch et ainsi, le mieux-être de leur homme ? Toutes ces petites attentions de la part des épouses participent à une meilleure santé générale de leur homme et même à toute leur famille ! Iraient-elles jusqu'à préparer elles-mêmes les mets préférés de leur mari plus souvent ? La question reste ouverte !

Conclusion personnelle

C'est un apprentissage exceptionnel que nous venons de vivre, mes collègues et moi. L'évaluation de l'alimentation d'ouvriers travaillant dans des conditions de température particulière et à des heures variant sur trois épisodes de huit heures de jour, de soirée et de nuit en alternance chaque semaine, demandait beaucoup de concentration de notre part pour une estimation difficile et équitable. Comme jeunes professionnelles nous en repartions enrichies et espérons avoir participé à leur mieux-être par notre contribution, si minime soit-elle.

RÉFÉRENCES

- F1 Fiche de pointage pour les repas d'une journée, Service d'hygiène alimentaire, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa, Révision 1950.
- F2 Les règles alimentaires au Canada, ministère de la Santé et du Bien-être social, Ottawa, 1950.
- F3 Fiche d'inscription des aliments consommés. Inspiré de F1, Division de la nutrition, ministère de la Santé, Québec 1953.

« DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE DANS LE FEU DE L'ACTION »

MISSION AU SÉMINAIRE DE HAUTERIVE 1955 – 1956

Raymonde

Je travaille toujours à la Division de la nutrition du ministère de la Santé de Québec, comme diététiste et jeune diplômée. Il m'est alors donné de mettre à l'épreuve un autre type de compétence qui me tient à cœur, celle de la réorganisation d'un service d'alimentation dans une grande institution. Une première pour moi.

En septembre 1955, le séminaire de Hauterive, à quelques kilomètres de la ville de Baie-Comeau, sur la Côte-Nord du Québec, vient d'ouvrir ses portes à des étudiants du cours classique. Monseigneur Labrie, nouvel évêque de cette région et responsable de l'ouverture du séminaire, s'inquiète de l'alimentation de ses ouailles. Conseillé par sa sœur qui travaille au ministère de la Santé, Monseigneur Labrie sollicite les services d'une diététiste de la Division de la nutrition de Québec, pour prendre la responsabilité de l'organisation du service des repas qui desservira les étudiants du séminaire ainsi que les prêtres de l'évêché. Le docteur Ernest Sylvestre, directeur du service, s'empresse d'acquiescer à sa demande et me confie ce travail. Notre secrétaire réserve pour moi une chambre à l'hôtel de la compagnie de bois de Baie-Comeau, le seul hôtel de la région susceptible de m'offrir tout le confort et la sécurité, pour la jeune femme que je suis.

La création du séminaire à Hauterive est un événement important et enrichissant pour l'ensemble de cette grande région, selon la pensée de Monseigneur Labrie. Elle offre principalement aux garçons des familles nombreuses de cette époque, l'opportunité enviable de poursuivre une formation intellectuelle accessible dans leur région, de profiter de bourses d'études accordées aux candidats les plus appliqués, et enfin la possibilité d'une vie meilleure éventuellement. L'implication d'une diététiste contribuera, à sa manière, au développement physique de ces adolescents par une alimentation saine appropriée aux besoins de leur âge, pense-t-il simplement.

Préparatifs

Hésitante et enthousiaste à la fois, je me rappelle une expérience personnelle plutôt satisfaisante acquise à l'École des sciences domestiques: une professeure m'avait alors confié la tâche de planification d'un repas d'un service d'alimentation des collectivités. J'avais été surprise, en ce temps-là, qu'on m'attribue cette tâche, alors que je ne connaissais pas encore mes aptitudes ou prédispositions en ce domaine, à ce qu'on m'a dit beaucoup plus tard...

Je regroupe donc notes de cours, livres de recettes de quantité pour 50 et 100 personnes du ministère de la Santé d'Ottawa et tous les documents pertinents pouvant m'être utiles. Je pars par avion à destination de Baie-Comeau avec l'intention d'y séjourner quelques semaines.

Le trajet est tout simplement époustouflant! Par cette belle journée ensoleillée d'automne, de voir du haut des airs notre majestueux fleuve St-Laurent, d'y découvrir ses rives au sable blanc et aux paysages multicolores qui l'entourent, tout cela m'émerveille! Nous sommes fin septembre dans Charlevoix! C'est mon baptême de l'air et je suis enchantée par tout ce qui m'arrive! J'ai prévu dans mes bagages «Vol de nuit et Terre des hommes de Saint-Exupéry», compagnon extraordinaire, alors! Quelle chance me poursuit pour vivre des moments aussi merveilleux et une expérience aussi remarquable. Je ne puis que vous transmettre tous les sentiments heureux qui me bouleversaient dans les circonstances. Nous sommes fin septembre 1955.

Constatations

Il faut bien me ressaisir et me mettre au travail. Me voilà bien installée à l'hôtel de Baie-Comeau et déjà présente au séminaire de Hauterive. Après une rencontre avec les autorités du séminaire, le cuisinier et le personnel de la cuisine, j'insiste pour bien cerner ce qu'on attend de moi, car tout fonctionne déjà. Pendant plusieurs jours, j'observe et prend des notes sur les façons de faire du personnel, sur les goûts et les coutumes du milieu. Le chef cuisinier, d'âge moyen, a une expérience culinaire prise dans les camps de bûcherons des alentours, expérience peu appropriée pour répondre adéquatement aux besoins nutritionnels d'adolescents en croissance, pensais-je dans mon for intérieur. Cela m'inquiète un peu. Pour leur part, les aide-cuisinières sont de jeunes femmes et jeunes filles du village sans formation précise en cuisine de collectivités, mais très vaillantes. La première impression me laisse entrevoir un travail important. J'en conclus donc que la révision des menus semble être la première étape du travail à entreprendre pour moi et à les guider dans leurs tâches à accomplir.

Modèle de menus

Je m'apprête à préparer un modèle de menus de quatre semaines, m'appuyant sur les connaissances culinaires du chef et des recettes de quantité dont je dispose. J'élabore d'abord un modèle de menus à suivre chaque jour au cours de quatre semaines, en tenant compte des besoins nutritionnels des adolescents à nourrir, basé sur «les règles alimentaires au Canada», mon guide irremplaçable. À cette époque, il n'y avait pas de menu sélectif offert dans les institutions et pour causes: l'augmentation des coûts/aliments et des coûts/main-d'œuvre supplémentaires justifiait l'usage d'un menu non sélectif. J'inscrirai donc les mets du déjeuner qui se ressemblent beaucoup d'un jour à l'autre: jus, céréale, pain ou substitut et un mets protéiné varié: œuf, fromage, creton, beurre d'arachide, plus, un aliment accompagnateur, confiture, gelée, marmelade, si disponible; pour le dîner et le souper, je planifie une soupe, un mets principal basé sur son apport en protéines, accompagné d'un légume en plus d'une pomme de terre, cette dernière alternant avec une pâte ou du riz quand cela convient; pour terminer, un dessert varié par repas contenant un

fruit si possible. Le lait déposé sur chaque table doit être offert à raison de l'équivalent d'un verre de six onces environ par personne, par repas, approximativement (les adolescents étant en période de croissance).

Élaboration des menus

Enfin, à partir de ce modèle de menus, j'inscris les noms d'aliments ou de mets que je propose pour chaque repas du midi et du soir de chaque jour de la semaine et ce, pour les quatre semaines à venir, m'inspirant des mets que l'on sert déjà et ceux servis dans les familles québécoises à cette époque. Je répartis d'abord la base des mets principaux soit bœuf, porc, poulet, veau, poisson, charcuterie et légumineuses sur les quinze premiers jours avant d'y inscrire le nom des mets qui figurera au menu. Je tiens compte aussi du choix d'une viande que j'appelle «entière» ou d'une viande «allongée» avec différentes pâtes alimentaires ou légumes et présentée en cubes ou hachée. À cette époque, la variété n'était pas aussi valorisée qu'aujourd'hui et les mets traditionnels étaient toujours très appréciés. Je tiens compte du mieux possible des goûts de mes jeunes convives, de mes observations préalables et de la disponibilité des produits au cours de l'hiver, questionnant le personnel à l'occasion. Au cours des quatre semaines, j'ai épuisé les recettes des mets principaux proposées le midi et le soir, avec quelques reprises des choix les plus populaires, le mets principal étant la base pour déterminer les légumes qui l'accompagnent. Ce cycle de menus de quatre semaines se répètera chaque mois jusqu'à mon retour prévu pour février. Mais je suis toujours là, présente et observe le retour des assiettes, par exemple, pour mieux connaître la satisfaction des mets expérimentés pendant mon séjour, quitte à y apporter les changements qui s'imposent au fur et à mesure. Travail difficile avec le peu de recettes disponibles. Besogne colossale!

Afin de faciliter le travail du cuisinier, j'inscris sur le menu le numéro des recettes de quantité nécessaires à l'exécution de chaque mets autant que possible. Le chef a l'habitude de se fier à sa mémoire et à son expérience pour l'exécution de ses recettes. Ceci entraîne parfois des excédents de production ou une quantité insuffisante pour répondre aux besoins des convives, soit environ

une cinquantaine de personnes à nourrir par repas : 20 à 25 étudiants en cette première année et environ 25 autres convives comprenant le personnel de l'évêché et les professeurs, le personnel de la cuisine et du service aux tables et peut-être également d'autres personnes du séminaire. Voilà ! Une clientèle captive, en majorité des adolescents en croissance, et le personnel de l'évêché dont la salle à manger indépendante est à proximité de celle des étudiants. Les prêtres reçoivent, tel que demandé, le même menu que les étudiants. Ce qui n'est pas coutume.

Approvisionnement pour l'hiver

J'ai un dernier travail à accomplir : il me faut déterminer l'approvisionnement des denrées alimentaires sèches et en conserve, en quantité suffisante pour réaliser les menus planifiés pour quatre semaines. À partir de ces données, j'ai pu déterminer les quantités nécessaires pour couvrir les besoins de tout l'hiver jusqu'à l'arrivée du premier bateau vers le mois d'avril prochain, pratiquement six mois. En effet, le ravitaillement des denrées sèches et en conserve se fait majoritairement par bateau et la dernière livraison d'automne s'effectue en novembre sans autre possibilité avant avril. Le transport par voie navigable du St-Laurent est interrompu en hiver. Je dois donc calculer, pour la dernière livraison de novembre, l'approvisionnement nécessaire des produits alimentaires concernés, pour couvrir la réalisation des menus et autres occasions pour toute cette période où la livraison n'est pas possible.

Préparatifs de mon départ

Après quatre semaines d'entraînement du personnel, si je puis dire, à la réalisation des nouveaux menus et le suivi du degré de satisfaction des repas de mes divers convives, je m'assure auprès du chef des derniers ajustements qui s'imposent. Je simplifie et rédige les procédures si nécessaire et je laisse à leur disposition toutes les informations complémentaires susceptibles de leur être utiles.

Voilà un bon mois de travail intense dans cette institution où je crois avoir tout donné de mes connaissances et des aptitudes

dont je disposais, avec tout l'engouement pour ce domaine qui me passionnait sans que j'en sois trop consciente. Je quitterai avec l'impression d'avoir accompli une tâche importante et imposante. Pour une première expérience concrète comme jeune professionnelle, je suis assez satisfaite de ma réalisation. Je promets de revenir vérifier les résultats au cours de l'hiver.

Retour à Baie-Comeau et à Hauterive, février 1956

Les paysages enneigés et ensoleillés, vus du haut des airs vers Baie-Comeau, m'émerveillent tout autant qu'à l'automne, bien qu'ils soient fort différents! J'habiterai encore à l'hôtel de la compagnie de bois de Baie-Comeau pour mon nouveau séjour.

Je suis attendue au séminaire de Hauterive. Je renoue avec les dirigeants, le chef et les employés, heureux de me revoir parmi eux et très heureuse moi-même de les retrouver. Je m'empresse de m'informer de la façon dont les choses se sont passées. Assez bien apparemment. Avec le chef et une aide-cuisinière, je revois en détail les menus, j'écoute et tiens compte de leurs commentaires, des difficultés rencontrées et du degré de satisfaction des convives dans l'ensemble, étudiants et prêtres.

Heureusement, j'avais pu me procurer auprès de collègues de Québec, quelques nouvelles recettes de quantité expérimentées, recettes sur lesquelles je m'appuie pour m'assurer de la bonne qualité et quantité à produire. Ces nouvelles recettes m'ont permis d'apporter un peu plus de variété aux menus, même d'en remanier plusieurs afin de leur donner un petit air de printemps, si j'ose dire! Avec le cuisinier et une aide-cuisinière, nous revoyons ensemble la prochaine commande de denrées sèches et des conserves qui seront nécessaires pour répondre aux besoins des menus présents et nouveaux, commande qu'ils devront effectuer bientôt pour la livraison par bateau au début d'avril et dont les produits seront utilisés au cours du printemps.

Je passe tout de même deux semaines ou peut-être trois avec eux pour l'adaptation aux changements apportés aux menus, faciliter le travail et leur donner confiance en leur capacité d'adaptation. Ils ont déjà réalisé une performance exceptionnelle au cours de l'hiver et je les rassure quant à leurs réusites futures.

Félicitations donc et bonne chance pour la suite des choses! Je quitterai incessamment.

Les autorités du séminaire semblent satisfaites des résultats de leur démarche faite auprès du ministère de la Santé et de la Division de la nutrition, il y a de cela plusieurs mois. Ils me remercient de toute l'attention et de l'intérêt que j'ai apportés à la réalisation de leur demande.

Retour à Québec

Au moment du départ, une bonne tempête de neige de la veille, un ciel nuageux et de forts vents m'empêchent de quitter les lieux, l'avion est cloué au sol. Toutefois, les patrons de la compagnie où je loge ont des rendez-vous d'affaires importants à Québec et acceptent mal d'être retardés d'un jour ou deux. La route, bien qu'enneigée, est passable, paraît-il. Des difficultés semblables sont coutumières dans la région. Alors, le responsable de la compagnie m'invite donc à partager le taxi qui nous amènerait à Québec dans la journée, car on ne peut prévoir quand l'avion décollera. Bien chaudement habillée, je m'aventure avec eux. Nous sommes quatre, trois hommes et moi-même, à s'engouffrer en voiture dans des chemins qui ressemblent davantage à un tunnel tant les côtés enneigés de la voie sont élevés et «comme coupés au couteau» dans la neige, dit-on chez nous. Nous sommes seuls sur la route. Le retour à Québec se fait harmonieusement et ajoute un épisode de plus à mon expérience.

Réflexion sur l'orientation de ma carrière

De retour à Québec, le travail que je viens d'effectuer au séminaire de Hauterive m'amène à un grand questionnement sur les compétences à déployer dans l'accomplissement d'une telle demande, soit la réorganisation d'un système complexe d'un service d'alimentation d'une institution. J'aurais voulu me sentir mieux équipée d'outils éprouvés, être plus sûre de mes méthodes et des résultats attendus. Pourtant, j'avais mis à contribution toutes les connaissances dont je disposais. J'ai repensé à soeur Sainte-Marie-Solange, la professeure qui m'avait fait confiance, à ma grande surprise, en me confiant une responsabilité similaire,

quand j'étais étudiante à l'université. Il y avait de cela, à peine quatre ans...

Je constate avoir eu beaucoup de contentement à accomplir la besogne exigeante réclamée par le séminaire; j'ai aimé planifier et organiser le cheminement logique des activités de la production et du service des repas à partir de mes menus et de l'apport personnel que j'y avais introduit; et enfin, j'ai apprécié collaborer à une certaine formation du personnel. Après réflexion donc, venait de naître dans ma tête une évidence: l'idée de retourner aux études et de commencer une maîtrise en gestion ou organisation du travail dans une cuisine de collectivité, le seul moyen, me semble-t-il, de répondre à mes interrogations et de me donner confiance dans ce type de travail et du plaisir à le réaliser. Entreprise que j'ai amorcée dès mon retour à Québec.

« LA PRATIQUE INSPIRATRICE DE PERFECTIONNEMENT »

INTERNAT ET ÉTUDES DE MAÎTRISE 1956-1958

Raymonde

Je vous rassure tout de suite: j'ai rapidement réalisé mon rêve et dès septembre 1956, je quittais Québec pour deux ans aux États-Unis car j'étais acceptée à The Ohio State University où je pouvais réaliser à la fois, ma maîtrise et mon internat en deux ans seulement.

Voici comment cela était possible: pendant la première année d'étude, l'étudiante devait effectuer les travaux pratiques exigés de l'internat, tout en suivant la scolarité de la maîtrise et préparant l'orientation de sa recherche; de telle sorte que pendant la deuxième année, il restait à réaliser la recherche, évaluer les résultats et rédiger la thèse.

Deux universités américaines seulement offraient ce parcours particulier: Berkeley University en Californie et The Ohio State University. J'ai choisi la plus proche de Québec.

J'ai obtenu ainsi le certificat de «Dietetic Intern» de l'University Hospital of The Ohio State University et le diplôme de «Master of Science» de la même université, au cours de ces deux années d'études.

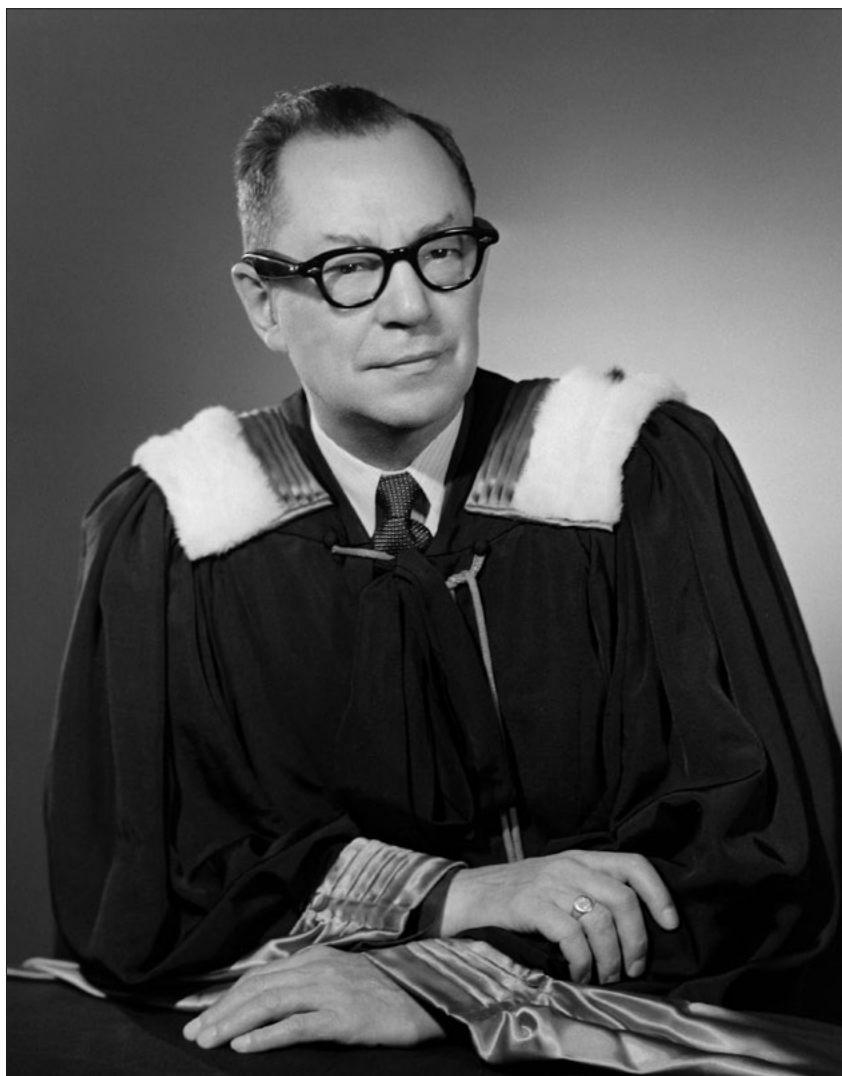
Je dois une fière chandelle à madame Rachel Beaudoin, directrice du Département de nutrition de l'Université de Montréal, qui

m'avait guidée dans le choix de cette université américaine. J'offre toute ma reconnaissance à cette grande dame de la nutrition.

Je désire souligner à grands traits, l'apport remarquable de mon premier patron, le docteur J.Ernest Sylvestre, dans le développement de mes premières armes en nutrition auprès des infirmières des unités sanitaires du Québec. Plusieurs diététistes ont également travaillé sous sa direction au cours des ans. Il a été notre mentor comme jeunes professionnelles et il a cru en nous pour diffuser ensemble le même message.

Je le remercie chaleureusement pour l'impulsion apportée à la nutrition à cette époque et tout personnellement pour son soutien à la poursuite de ma maîtrise aux États-Unis.

C'est la réalisation de cette maîtrise qui me permettra quelques 13 ans plus tard, d'accéder à un poste de professeure à l'Université Laval et d'y enseigner notamment l'alimentation des collectivités et quelques autres cours relatifs à la gestion d'un service de diététique d'un hôpital et ce, pendant 24 belles années! Enfin, une carrière qui m'a comblée!



Dr. Ernest Sylvestre. Crédit : Photo Gaby

« AVEC MES PREMIÈRES ARMES, J'ATTAQUE ! »

**MON PREMIER EMPLOI À LA DIVISION
DE LA NUTRITION: COURS DE NUTRITION
AUX ÉTUDIANTES INFIRMIÈRES,
MINISTÈRE DE LA SANTÉ
1961-1965**

Céline

En janvier 1961, je termine mon internat au Montreal General Hospital et je m'interroge sur ce que je veux faire. Au cours de mon dernier stage, ma superviseure Andrée Beaulieu, diététiste chevronnée, me parle avec enthousiasme de son travail à la Division de la nutrition du ministère de la Santé où elle a commencé sa vie professionnelle. L'expérience acquise au cours des diverses activités de cet emploi est telle qu'elle me propose de regarder du côté de la santé publique dans ma recherche d'un travail, bien que je sois intéressée à exercer ma profession dans un milieu hospitalier.

Il y a possibilité d'emploi en centre hospitalier et je suis prête à exercer ma profession dans ce milieu que je viens de quitter. Mais j'apprends qu'à la Division de la nutrition du ministère de la Santé à Québec, on engage des diététistes pour enseigner la nutrition dans les écoles d'infirmières des hôpitaux régionaux où il n'y a pas de diététiste. Curieuse et intéressée, j'obtiens une entrevue avec le docteur J. Ernest Sylvestre, directeur de la Division de la nutrition. Diplômé en hygiène et en nutrition de l'université de Toronto, spécialité rare pour un médecin, il prône la valeur de l'alimentation équilibrée pour le maintien de la santé, convaincu qu'il faut prévenir au lieu de soigner.



À Birk's House, graduation des internes du MGH, classe de 1960.
Service des archives du MGH.

Mes craintes de ne pas être à la hauteur de l'entrevue sont vite dissipées par l'accueil cordial du docteur Sylvestre. Il va droit au but en décrivant la fonction principale qu'il me propose, soit l'enseignement de la nutrition normale et thérapeutique aux étudiantes infirmières en vue de les rendre aptes à conseiller leurs malades sur l'alimentation adéquate à leur condition. C'est avant l'arrivée des diététistes dans les hôpitaux régionaux et des techniciennes en diététique dont le premier programme de Techniques de diététique sera offert au Cégep Limoilou en 1967. Évaluer les menus des malades et du personnel, proposer les modifications appropriées, répondre à des demandes de conférences, préparer et/ou réviser le matériel d'enseignement, font également partie des tâches de l'emploi. À travers le propos de mon futur patron, appuyé sur la science de la nutrition, je perçois toute l'importance qu'il accorde à l'éducation et à la nécessité de former des personnes multiplicatrices en ce domaine. Je ressens un certain enthousiasme à l'idée de m'engager dans ce travail auquel je n'ai jamais pensé. Après une heure d'écoute, je pose quelques

questions et le docteur Sylvestre est prêt à m'engager. C'est avec une certaine fierté que j'accepte mon premier emploi après si peu de temps de réflexion.

Dès la première semaine de cette nouvelle vie, j'accompagne l'une des deux diététistes qui occupe une fonction similaire. Je me prépare à concevoir mes propres cours qui consistent en 20 heures d'enseignement en nutrition normale et 20 heures en diétothérapie. Après quelques semaines d'observation et d'échanges avec cette collègue expérimentée, je fais mes débuts dans un hôpital régional où je ferai deux séjours de 15 jours chacun. Je rencontre la directrice de l'École des infirmières, très heureuse de m'accueillir et de me dire combien elle apprécie le service offert par le ministère de la Santé. L'horaire proposé me convient, une trentaine d'étudiantes seront au cours dans l'après-midi après avoir été auprès des malades en matinée. Avant la création des cégeps, la formation des infirmières se faisait dans les hôpitaux qui offraient ce programme dont les cours théoriques et la formation pratique se faisaient en alternance.

Le premier contact est important, je désire fortement susciter l'intérêt pour l'étude de la nutrition, ses composantes et leur intégration dans l'alimentation quotidienne. Apprivoiser les aliments, le rôle des nutriments, calories, glucides, vitamines, minéraux et autres, font l'objet des premiers cours (1). Enseigner de façon magistrale pour une débutante pose un défi de taille, aussi je procède avec une sorte de pédagogie intuitive. Progressivement, j'expérimente et constate que les exercices personnels auxquels les étudiantes se prêtent avec attention, alimentent leur intérêt par l'application concrète de notions déjà vues. Après une heure d'enseignement théorique, c'est stimulant de passer à l'évaluation des repas d'une journée et d'examiner sa consommation en regard des apports nutritionnels recommandés, de comparer la valeur d'une portion de foie de veau avec une portion de foie de porc, d'un jus par rapport au fruit nature. Le calcul des calories, souvent consommées en trop selon une interprétation basée sur la phobie du poids, amorce des discussions animées. Ces échanges individuels ou en groupes sont l'occasion de faire des mises au point et de répondre aux questions. L'utilisation de la *Fiche de pointage pour les repas d'une journée* (2) est très pratique de même que la

publication *Valeur nutritive de quelques aliments usuels* (3). Ces publications et plusieurs autres fournies gratuitement par la Division de la nutrition sont distribuées au début du cours et conservées en référence pour la suite. Au terme de cette expérience, je peux dire que la majorité des personnes semble satisfaite et entrevoit avec un intérêt certain l'étude de la diétothérapie.

Je connais bien le groupe, une bonne relation est établie entre nous. C'est avec confiance que j'entreprends la seconde session où il sera question de maladies, de diètes ou de régimes. Au stade où elles en sont dans leur cheminement, les étudiantes connaissent les principales pathologies de sorte qu'après un bref rappel, nous abordons l'étude de l'alimentation recommandée, c'est-à-dire **la diète** et les raisons qui justifient l'exclusion de certains aliments dans plusieurs maladies. C'est dans l'enseignement au malade que le savoir en nutrition entre en jeu, il importe d'insister sur les meilleurs aliments permis pour rendre l'alimentation nutritive malgré les restrictions. Pour faciliter cet apprentissage, le *Manuel de diétothérapie* (4) comporte un aide-mémoire appréciable en ce qu'il présente les aliments permis et les aliments défendus dans diverses pathologies. Le docteur Sylvestre a vu juste quand il a eu l'idée de ce manuel créé pour l'enseignement aux infirmières mais dont l'usage est fort utile au personnel médical et para-médical des hôpitaux. Son utilisation s'avère des plus pratique pour un aperçu de la diétothérapie en 20 heures d'enseignement.

Cette seconde session terminée, les étudiantes ont à passer un examen administré par la directrice de l'école à qui je remets les questions. Les copies d'examen me sont acheminées à Québec au ministère de la Santé où j'en fais la correction. Les résultats sont retournés à la directrice, accompagnés de commentaires pertinents aux corrections effectuées. Le retour au bureau me permet de faire le point après cette première expérience. Les réponses aux examens étant de bons indicateurs de ce qui a été moins bien compris, j'en tiens compte dans la révision de mes cours pour la prochaine mission.

Au cours d'une de ces missions à l'hôpital de Maria, je rencontre un médecin endocrinologue intéressé à en connaître davantage sur l'alimentation de ses nombreux diabétiques afin de pallier au manque de suivi du traitement prescrit. Il me demande si

MANUEL de DIÉTOTHÉRAPIE

QUATRIÈME ÉDITION

PROVINCE DE QUÉBEC

Ministère de la Santé

Service de la Nutrition

1965

Manuel de diétothérapie, 4^{ème} édition. Service de la nutrition, ministère de la Santé, province de Québec, 1965.

j'accepterais d'offrir des cours en soirée où il inviterait le personnel soignant à se joindre à lui pour apprendre à établir et à conseiller l'alimentation adéquate à sa clientèle. Étonnée d'une telle requête, j'acquiesce avec empressement et le lendemain soir ce médecin est en place sur la première rangée de la salle de cours, muni d'un cahier d'écolier et accompagné d'infirmières et de plusieurs étudiantes. Cette expérience unique où j'ai ressenti l'intérêt et la satisfaction des personnes présentes m'a laissé un des beaux souvenirs de ces années pleines d'imprévus à la Division de la nutrition.

RÉFÉRENCES

- (1) Caron-Lahaie Liliane B.Sc. nutrition, Nutrition et diététique, 3e éd., Montréal, Thérien, 1960. 197 p. Ce manuel est à la disposition des étudiantes dans les Écoles d'infirmières.
- (2) Fiche de pointage pour les repas d'une journée. Préparée par le Service d'hygiène alimentaire, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa, révision 1950.
- (3) Valeur nutritive de quelques aliments usuels. Publié pour la Division de la nutrition par le Service de l'Information, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Canada par autorité du ministre, l'honorable J. Walda Monteith. Réimpression 1955, 1962. Révision 1958. 6 pages.
- (4) Manuel de diétothérapie, troisième édition, Province de Québec, ministère de la Santé, Service de la nutrition, 1965, 104 pages. Préparé par les diététistes de la Direction de la nutrition et son directeur, le manuel contient l'ensemble des diètes en usage à cette époque et il est le seul ouvrage du genre en langue française. La quatrième et dernière édition parue en 1965 à laquelle j'ai participé fut la dernière.

«VALORISER LES BIENFAITS DE L'ALIMENTATION SAIN, UN DÉFI SANS FIN!»

CONSULTATIONS EN RÉPONSE À DES DEMANDES PARTICULIÈRES, DIVISION DE LA NUTRITION 1961-1965

Céline

À la Division de la nutrition, le docteur J.Ernest Sylvestre, directeur, reçoit sporadiquement des demandes de divers organismes et associations. À plusieurs occasions, je suis appelée à répondre à ces demandes d'activités éducatives où la promotion de l'alimentation saine est l'objectif premier. Je vous en rapporte quelques-unes.

Au **Morrin College** situé dans le Vieux-Québec, je suis invitée à rencontrer la section anglaise de l'Ambulance Saint-Jean à Québec, *St. John Ambulance Quebec*¹. Cet organisme regroupe des hommes et des femmes qui après une formation en secourisme sont en mesure de dispenser les premiers soins à des victimes de sinistres (incendies, inondations, tornades). Bien qu'ils puissent offrir occasionnellement des services ambulanciers, ces derniers sont rarissimes. L'Ambulance Saint-Jean existe encore aujourd'hui à Québec (bureau sur la rue Bouvier) et offre plusieurs niveaux de formation en secourisme, en réanimation cardiorespiratoire (RCR), en prestation de soins de santé, en santé mentale et bien-être au travail. En cas de catastrophe, ses bénévoles sont présents sur les lieux pour aider les sinistrés.

1 L'Ambulance Saint-Jean assure la santé, la sécurité et la qualité de vie des Canadiens depuis plus de 135 ans. L'organisme propose aux entreprises, aux particuliers et aux collectivités des programmes de formation en secourisme, en réanimation cardiorespiratoire (RCR) et autres.

La présidente, vivement intéressée à la nutrition, s'adresse au docteur Sylvestre en vue d'offrir à ses membres une conférence sur ce qu'est une alimentation équilibrée, gage de bonne santé. On me confie ce mandat et je choisis d'utiliser le Guide alimentaire canadien, *Canada's Food Guide* (1), comme aide pédagogique; le sujet m'est familier mais la présentation en anglais me demande une révision de la terminologie anglaise. Je suis prête à relever le défi, constatant une fois de plus, que la pratique de l'anglais durant mon année d'internat m'est fort utile.

À l'aide d'une grande affiche en couleurs du *Canada's Food Guide*, je commente les cinq catégories qui regroupent les aliments: lait, fruits, légumes, pain et céréales, viande et poisson ainsi que la vitamine D. Chacun de ces groupes d'aliments répond à des besoins particuliers en protéines, glucides, vitamines, minéraux et autres nutriments et détaille quels sont les aliments qu'il faut consommer chaque jour et en quelle quantité, aux trois repas recommandés. L'auditoire, principalement des femmes, démontre un vif intérêt pour la connaissance des aliments, leurs valeurs nutritives et l'alimentation que chaque personne doit adopter. Cette curiosité suscite de nombreuses questions, les échanges sont autant d'occasions de clarifier et d'enrichir les notions enseignées. À la fin, des copies du guide alimentaire sont distribuées avec recommandation de les laisser à la vue de la famille afin que toutes et tous y reviennent de temps en temps. Je constate une fois de plus que ce guide est un excellent outil de vulgarisation pour démontrer comment s'alimenter sainement.

Le climat de satisfaction ressenti au terme de la rencontre me laisse sur une note positive. Le message dont chaque personne peut tirer profit semble être compris. L'indulgence et une certaine complicité de l'auditoire anglophone ont facilité la communication entre nous. L'enseignement dispensé à ce groupe prône les objectifs d'éducation en matière d'alimentation saine et de médecine préventive, défendus avec vigueur par le docteur Sylvestre, directeur de la Division de la nutrition.

En 1942, les règles alimentaires officielles au Canada constituent les premières recommandations en matière d'alimentation. En 1961, apparaît le premier guide alimentaire canadien. Ce guide n'a cessé d'évoluer.

GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

CES ALIMENTS SONT BONS À MANGER.

CONSOMMEZ-EN TOUS LES JOURS POUR VOTRE SANTÉ.

PRENEZ TROIS REPAS PAR JOUR.

LAIT



Enfants (jusqu'à 11 ans environ) 2 1/2 tasses (20 on. liquides)
Adolescents 4 tasses (32 on. liquides)
Adultes 1 1/2 tasse (12 on. liquides)
Femmes enceintes ou nourrices 4 tasses (32 on. liquides)

FRUITS



Deux portions de fruits ou de jus de fruits y compris
une source satisfaisante
de vitamine C (acide ascorbique), par exemple,
oranges, tomates, jus de pommes vitaminé.

LÉGUMES



Une portion de pommes de terre.
Deux portions d'autres légumes,
de préférence jaunes ou verts
et souvent crus.

PAIN ET CÉRÉALES



Pain (avec du beurre ou de la margarine fortifiée).
Une portion d'une céréale à grain entier.

VIANDE ET POISSON



Une portion de viande, de poisson ou de volaille.
Du foie de temps à autre.
Les oeufs, le fromage, les fèves ou les
pois secs peuvent remplacer la viande.
En plus, des oeufs et du fromage au moins trois fois par semaine chacun.

VITAMINE D

400 UNITÉS INTERNATIONALES, DURANT LA CROISSANCE,
LA GROSSESSE ET L'ALLAITEMENT.

APPROUVÉ PAR LE CONSEIL CANADIEN DE L'ALIMENTATION, 1961

DIVISION DE LA NUTRITION - MINISTÈRE DE LA SANTÉ NATIONALE ET DU BIEN-ÊTRE SOCIAL - CANADA

Guide alimentaire canadien : Ministère de la santé nationale et du bien-être social,
Canada, 1961.

Evolution du Guide alimentaire canadien

- 1942- Règles alimentaires officielles au Canada
 - aider la population à faire de bons choix alimentaires en temps de guerre
- 1944- Règles alimentaires au Canada
- 1949- Règles alimentaires au Canada
- 1961- Guide alimentaire canadien
 - document d'éducation alimentaire accessible à l'ensemble de la population
- 1977- Guide alimentaire canadien
- 1982- Guide alimentaire canadien
- 1992- Guide alimentaire canadien
 - pour manger sainement
- 2007- Bien manger avec le guide alimentaire canadien
- 2019- Guide alimentaire canadien

Santé et Bien-être social

Canada

Le 19 février 1961, on inaugure le **poste de télévision CFCM TV** situé sur la rue Myrand à Ste-Foy. Plusieurs émissions sont créées à Québec et à l'occasion on fait appel à des collaboratrices et des collaborateurs locaux. À l'horaire hebdomadaire, une émission animée par Éliane Fortier, spécialiste en art culinaire, présente des démonstrations accompagnées de conseils pendant la réalisation d'une recette. Intéressée à ajouter une valeur santé à sa démonstration, l'animatrice s'adresse au docteur Sylvestre qui reçoit sa demande avec satisfaction. Il y voit une autre occasion d'éduquer la population en matière d'alimentation et me confie ce mandat tout à fait nouveau pour moi.

Je me présente donc à l'heure indiquée à l'édifice de la rue Myrand, rencontre brièvement l'animatrice qui m'annonce la recette au programme. Sans plus d'information, je me prépare à improviser devant la caméra, en direct, au cours de l'émission de 30 minutes. Dans le studio, l'éclairage et tout l'appareillage de caméras créent un effet d'éblouissement et m'invitent à me concentrer sur le plat du jour. L'émission débute, l'animatrice me présente et annonce la recette. Au signal du technicien, j'interviens à mon tour, détaillant



Publicité de l'émission «Madame à sa cuisine», diffusée à CHLT-TV Sherbrooke et à CFCM-TV à Québec.

la valeur nutritive des aliments cuisinés, leur rôle dans l'alimentation, l'effet de la chaleur sur les nutriments, etc.; au signal je termine mon intervention pour reprendre quelques minutes plus tard et ainsi jusqu'à la fin de l'émission.

Cette première dans le monde de la télévision me fait découvrir les particularités de ce média, spécialement l'absence d'interaction avec l'auditoire. Suite à cette expérience et quelques commentaires positifs, je souhaite avoir retenu l'attention des personnes à l'écoute pour qu'elles mettent à profit l'information dispensée... mon objectif étant de mettre en valeur les qualités nutritives des aliments cuisinés et leurs rôles dans l'alimentation saine. J'ai le sentiment du devoir accompli.

Le monastère des Pères Dominicains à Québec regroupe les membres de cette communauté dont la règle de vie exige une alimentation sans viande et sans produits qui en contiennent. Nuance notable, cette règle s'applique aux repas consommés à l'intérieur de la communauté... à l'extérieur les pères ont la liberté de manger de la viande. Le docteur Sylvestre dont le fils dominicain demeure dans ce monastère constate que l'alimentation des moines est pauvre en protéines et déficiente en plusieurs nutriments. Soucieux de la santé de ces religieux, il propose au père prieur des menus préparés par une diététiste du ministère de la Santé.

Je suis désignée pour réaliser le projet qui nécessite un minimum de connaissances du milieu avant toute proposition. Or comme il n'est pas possible de rencontrer le frère cuisinier, j'obtiens quelques informations par le biais du docteur Sylvestre et de son fils. Sans connaître l'organisation de la cuisine ni les compétences du cuisinier, je prépare un plan de deux semaines de menus, c'est-à-dire 28 repas dont 14 dîners et 14 soupers, le déjeuner ne faisant pas partie du plan. Les protéines, molécules indispensables à la formation et la réparation des tissus, doivent être présentes quotidiennement et en quantité suffisante. Le poisson, les œufs, le fromage et les légumineuses (fèves, pois secs, lentilles) sont donc la base protéique des plats suggérés. Je propose d'abord des mets que le chef peut réaliser (sans recette) avec son savoir, mais afin d'ajouter de la variété au menu, j'en puise dans le livre de recettes de quantité **25-50-100 services** préparé à l'intention des

cuisines de collectivités. Plusieurs recettes à base d'oeufs, la protéine de référence, de fromage et légumes, d'oeufs et légumes, de pâtes alimentaires et fromage, de salades variées, se placent bien dans ce menu sans viande. Au moins un légume accompagne toujours le mets principal. Les fruits sont servis au dessert, natures, en compote ou en pâtisseries. Je joins au menu les recettes de 25 portions pour chaque nouveau plat, quantité qui correspond au nombre habituel de convives mais que le chef peut ajuster au besoin.

En complément à ces deux semaines de menus, j'ajoute quelques conseils sur les modes de préparation et la conservation de la valeur nutritive des aliments. C'est le docteur Sylvestre lui-même qui présente les menus à son fils pour les remettre au frère cuisinier. Pour moi, ce travail est un excellent exercice de recherche pour composer un menu sans viande. J'aimerais fortement en suivre la réalisation, même de loin, mais les circonstances ne se prêtent pas à un tel suivi. Je souhaite que les menus proposés servent à améliorer l'alimentation des moines, ce qui était l'objectif de cette commande inusitée.

« UN VENT DE RÉSIGNATION SOUFFLE,
IL FAUT FERMER LES LIVRES »

**DE LA DIVISION DE LA NUTRITION À
L'ASSURANCE-HOSPITALISATION,
MINISTÈRE DE LA SANTÉ**

1961-1966

Céline

En 1961, la mise en place de la Loi sur l'assurance-hospitalisation a des répercussions à la Division de la nutrition dont le personnel est localisé quelques étages plus haut à l'édifice Bois-Fontaine à Québec. Je constate un ralentissement des activités par la diminution du personnel, plusieurs diététistes ont quitté leur emploi et je n'ai plus qu'une seule collègue. Devant cet état de fait, en 1963, le docteur Sylvestre s'adresse au ministre de la Santé et demande une augmentation des ressources afin de combler le manque de personnel qui explique les résultats mitigés en éducation populaire (1). Le désintérêt des autorités est flagrant, nous vivons un déclin qui s'oriente vers la fermeture de la Division de la nutrition. J'entends les propos de mon directeur qui réagit au manque de vision des administrateurs, pour eux, les soins sont plus importants que l'éducation pour maintenir la santé et prévenir la maladie. En 1965, je termine les dossiers en cours et le docteur Sylvestre prépare sa retraite. Il n'y a plus d'offres de services ni aux hôpitaux ni aux unités sanitaires, je me retrouve donc sans travail et j'attends un avis de la direction du personnel. Malgré l'absence d'activités, ce n'est qu'en 1970 que disparaîtra officiellement la Division de la nutrition (1).

À la Direction des normes de l'assurance-hospitalisation, une diététiste en poste depuis 1962, est responsable de l'évaluation des

besoins en équipement et de la planification des services alimentaires des hôpitaux. C'est à cette direction que je suis invitée à travailler en participant à l'évaluation de petits hôpitaux privés dont l'existence devient précaire avec l'avènement de l'assurance-hospitalisation. Je suis donc assignée à l'examen de leur service alimentaire, tandis que d'autres professionnels dont des infirmières, des pharmaciens évaluent les services de leur spécialité. Ces hôpitaux privés, parfois la propriété de médecins, varient en capacité de 8, 15, 25, 50 lits et plus. Ils dispensent des soins généraux en médecine et chirurgie pour certains et des soins de longue durée pour d'autres.

Je reçois donc le mandat d'effectuer des visites non annoncées dans ces hôpitaux afin d'évaluer la qualité de l'alimentation et la satisfaction de la clientèle. On me remet une liste de ces hôpitaux de Montréal, cela me permet d'organiser mes premières visites et d'établir les critères de mes observations; il n'existe pas de matériel du genre, ces inspections étant inédites dans ce genre d'établissements.

J'effectue une première visite dans un hôpital d'une vingtaine de lits où l'infirmière directrice me reçoit avec surprise, aimablement malgré tout. Je me présente, diététiste du ministère de la Santé, chargée d'examiner la qualité des repas servis aux malades. Je lui demande de rencontrer plusieurs personnes à l'heure du repas, ce que j'entreprends sur-le-champ en sa compagnie car je ne peux pas lui imposer de me laisser circuler seule dans les unités de soins. Je m'informe auprès des malades de leur satisfaction quant à la variété des aliments servis, saveur, variété, température, etc. Certaines personnes répondent franchement en précisant ce qui est bien et moins bien, d'autres affirment que tout est parfait; la présence de l'infirmière est gênante pour les malades qui n'osent pas donner une note négative de peur d'être pénalisés par après. La tournée permet de rencontrer à peu près 75% de la clientèle car plusieurs ne sont pas en mesure de répondre ou ne sont pas intéressés. En général, les personnes visitées sont assez satisfaites des repas servis; un manque de variété dans les mets demande à revoir le menu hebdomadaire. La rencontre avec la cuisinière est l'occasion de proposer des moyens pratiques pour améliorer la qualité des mets et la variété. La visite de la cuisine

se fait succinctement, l'aménagement ressemble plutôt à une cuisine familiale agrandie qu'à une cuisine d'établissement où tout est planifié en vue de produire un grand nombre de repas. Dans l'ensemble on arrive à produire et à servir les malades dans un laps de temps raisonnable. En général la qualité des repas servis est assez bonne de même que la satisfaction de la clientèle. La visite terminée, je partage avec l'infirmière mon impression générale et l'informe que le rapport de ma visite avec mes recommandations sera remis à mon directeur au ministère de la Santé. Cette visite est parmi l'une des plus satisfaisante effectuée durant mon passage à la Direction des normes à l'assurance-hospitalisation.

Durant les quatre mois à occuper ce poste, je réalise un bon nombre de visites dans ces hôpitaux privés, elles me font connaître toutes sortes de cuisines, d'aménagements particuliers, de menus variables en qualités et en valeurs nutritives. Elles me permettent de rapporter entre autres, l'état des différents genres de services visités dont quelques-uns demandent des améliorations majeures; dans ces cas, les changements qui s'imposent sont fortement soulignés dans le rapport remis à mon patron au ministère. Le pire hôpital visité, où le menu pauvre en aliments de qualité et la vétusté des lieux m'obligent à produire un rapport dévastateur, survivra quelques mois seulement après ma visite et celle portant sur les soins infirmiers; il sera fermé par ordre du ministre de la Santé. En général, la satisfaction des malades et la qualité nutritive du menu sont plus positives que négatives dans l'ensemble des endroits inspectés. C'est graduellement qu'ils seront tous fermés en raison de la gratuité de l'hospitalisation instituée par la Loi sur l'assurance -hospitalisation.

Peu motivée à poursuivre ce travail d'inspection qui demande de nombreux déplacements, je quitte mon emploi au ministère de la Santé en juin 1966 désireuse de connaître un nouveau champ de pratique professionnelle.

RÉFÉRENCE

(1) Notes historiques extraites de: L'émergence de politiques nutritionnelles au Québec, 1936-1977. François Guérard, Département des sciences humaines, Université du Québec à Chicoutimi. Article de la revue «Revue d'histoire de l'Amérique française», volume 67, numéro 2, automne 2013, p.165-192.

«SCOUT UN JOUR, SCOUT TOUJOURS»

**PRÉLUDE À MON EMPLOI AU SERVICE DE
DIÉTÉTIQUE À L'HÔPITAL DU SAINT-SACREMENT**
JUILLET 1966

Céline

Après cinq ans d'une vie professionnelle des plus variées au ministère de la Santé de 1961 à 1966, je suis à la recherche d'un emploi à Québec. Le milieu hospitalier est de plus en plus ouvert à l'embauche de diététistes depuis que les budgets accordent les fonds nécessaires à cet effet. L'hôpital du Saint-Sacrement est déjà pourvu d'un service bien organisé, j'y connais plusieurs collègues qui exercent leur profession sous la direction d'une diététiste (religieuse) reconnue pour sa compétence. Je décide donc d'y offrir mes services.

En juin 1966, je rencontre sœur Alice Masson directrice du Service de diététique et lui fais part de mon intérêt pour les soins nutritionnels, spécialité dans laquelle je désire poursuivre mon cheminement professionnel. Je lui rappelle mes expériences en diétothérapie depuis mes débuts comme diététiste et à mon internat où ce secteur d'activités occupait une grande partie du temps. Pour moi, il représente la principale raison d'être de notre profession dont certaines activités ont d'ailleurs été reconnues et réservées aux membres de notre ordre professionnel après la création de l'Office des professions et la réorganisation du système professionnel.

La conversation se poursuit et sœur Masson me fait part de l'importance qu'elle accorde au choix de son personnel. Outre la compétence, elle mise sur les qualités humaines et me confie que jusqu'à présent son flair lui a permis de détecter de bonnes diététistes. En terminant, elle m'apprend le départ de la diététiste responsable de la diétothérapie (secteur d'activités maintenant nommé nutrition clinique). Sans plus tarder, elle m'offre le poste et j'accepte de relever le défi d'avoir cinq diététistes et trois techniciennes sous ma responsabilité. Quatre diététistes responsables de la production et de la distribution des repas aux malades et à la cafétéria du personnel complètent l'équipe des diététistes. Il est convenu qu'après une période de vacances je serai présente à l'hôpital le lundi premier août 1966.

Au cours d'un souper d'amis à Lotbinière, le dimanche 17 juillet, je reçois un appel de sœur Masson, elle requiert mes services pour joindre son équipe qui peine à assurer le service des repas aux 125 personnes hospitalisées depuis le début de la grève générale, déclarée le matin du 15 juillet. Je suis attendue le soir même à l'hôpital, une chambre m'est réservée car la ligne de piquetage pourrait m'empêcher d'entrer le lendemain matin. Après un arrêt à la maison où je prends le nécessaire pour quelques jours, j'arrive à l'hôpital vers 21h30 où les diététistes m'accueillent chaleureusement. Tout de suite, je suis informée de ma tâche pour le service du déjeuner le lendemain et sans plus de préambule je fais partie de l'équipe responsable d'assurer le service des repas pour les prochains jours, jusqu'au retour du personnel syndiqué.

Plongée dans le vif de l'action, je suis orientée rapidement dans les espaces de travail, cuisine centrale, centre de distribution centralisé, cafétéria et suis assignée à la chaîne d'assemblage des plateaux (courroie). Avec la liste des malades par unité de soins, nous sommes en mesure de livrer un déjeuner normal à un bon nombre de personnes et un déjeuner léger ou liquide à celles qui le requièrent. Jus de fruits, céréales sèches et lait, toasts-beurre-marmelade, fromage, café instant et eau chaude sont servis à l'étage. Les plateaux déposés dans les chariots sont livrés aux départements par les étudiants employés pour l'été et distribués aux malades par le personnel infirmier non syndiqué, les chefs de service et autres personnes disponibles. Un étudiant s'est même

démarqué en jouant son rôle de livreur en chaussant des patins à roues alignées. Après le repas, la collecte des plateaux se fait par le même personnel et arrive au lavage de vaisselle où le directeur des finances opère l'impressionnant lave-vaisselle avec l'aide des jeunes tous formés sur le tas. Au déjeuner, la quantité de vaisselle à laver est minime puisque nous utilisons des assiettes jetables. Pendant ce temps, le dîner, avec un seul choix de menu comprenant une protéine, un féculent, un légume et un dessert, est en préparation par l'équipe des diététistes et de la pâtissière désignée cuisinière-chef car elle connaît tout de cette cuisine et sait tout faire. Je constate qu'il est fort utile de connaître le fonctionnement des gros appareils, chaudrons chemisés à vapeur, autoclaves, fours, tel que le démontrent actuellement les personnes affairées au centre de cuisson. Le transfert des mets à la chaîne d'assemblage, côté chaud, côté froid se fait rondement; chaque personne à son poste, les collègues sont habiles et rapides. Je complète l'équipe et développe un savoir-faire qui me rend utile. Les livreurs de chariots reprennent du service comme ce sera le cas tous les jours jusqu'à la fin de la grève.

Plusieurs malades nécessitent une alimentation particulière, une diététiste thérapeute les visite et ajuste leur diète à partir du menu général qui souvent convient en partie à leur condition; la collaboration du personnel clinique assure la communication avec la cuisine centrale pour toutes sortes de demandes auxquelles nous répondons avec l'aide de nos étudiants qui livrent les commandes spéciales.

Après le dîner, il faut tout remettre en place pendant qu'une équipe à ses fourneaux est déjà à l'œuvre pour le souper. En réunion, les diététistes composent le menu des prochains jours, établissent la liste des achats compte tenu des inventaires du matin. Nous achetons des coupes de viandes prêtes à cuisiner, des mets en portions, des assiettes jetables. Les fournisseurs sont fidèles à répondre à nos besoins et traversent facilement les lignes de piquetage. Les réserves congelées sont très pratiques pour alléger le travail des cuisinières et varier le menu. Et, c'est déjà le montage à la chaîne d'assemblage pour le service du souper. Ce déroulement type des activités d'une journée avec un personnel réduit se poursuit pendant 14 jours, jusqu'au 28 juillet, fin de la

grève. La première convention collective provinciale CSN est signée le 4 août 1966 sous le gouvernement de Daniel Johnson, premier ministre du Québec.

Pendant ces semaines où tout se fait de façon inhabituelle, les commentaires très positifs des personnes hospitalisées et du personnel fréquentant la cafétéria soutiennent l'équipe qui œuvre sans répit pour présenter des mets simples et savoureux. Ces commentaires témoignent de la qualité des mets servis et méritent d'être notés puisqu'ils sont largement exprimés.

Au terme de cette expérience unique en période d'urgence, je reconnais que la créativité, la générosité et la collaboration au sein d'une équipe sont essentielles pour agir avec efficacité. J'apprécie avoir eu cette chance imprévisible de bien connaître mes futures collègues de travail, des chefs de service et plusieurs membres du personnel de l'hôpital. Après cette orientation physique hors du commun et munie d'un bagage inespéré, je suis prête à occuper mon emploi avec quelques jours de retard puisque je devais me présenter à l'hôpital du Saint-Sacrement, le 1^{er} août 1966.



Soeur Alice Masson, collection Céline Kirouac

« UN APPEL À L'INNOVATION, COMMENT NE PAS RÉPONDRE À UNE TELLE INVITATION »

CRÉATION DU PROGRAMME D'INTERNAT EN DIÉTÉTIQUE, HÔPITAL DU SAINT-SACREMENT 1966-1967

Céline

Nous sommes **en août 1966**, je suis au début de mon nouvel emploi au Service de diététique à titre de responsable de la diétothérapie et de l'unité de soins du 4^e étage. Je coordonne les activités professionnelles des diététistes et des techniciennes des unités de soins et de la clinique externe. J'occupe un petit local près du poste des infirmières; des cas de diabète, de maladies cardio-vasculaires et d'affections gastro-intestinales représentent la majorité des pathologies du département dont j'ai la responsabilité.

À l'unité de soins du 4^e étage

Les soins nutritionnels et leur suivi occupent la majeure partie de mon temps où je prends en charge la clientèle hospitalisée à qui le médecin a prescrit une diète. Lors d'une première rencontre, je procède à la collecte d'informations sur la prise alimentaire quotidienne des personnes et note leurs conditions de vie susceptibles d'influencer leur alimentation. L'analyse de ces données permet de révéler un déficit ou un surplus en certains nutriments, en calories, et de qualifier leur état nutritionnel. Ces résultats servent de base pour établir le plan de soins dont le menu, compte tenu de leurs goûts déjà notés à la première visite. L'adhésion au régime prescrit se fait progressivement et tient compte de leurs

dispositions; des ajustements sont souvent nécessaires en vue du résultat escompté. Dans plusieurs cas dont le diabète et l'obésité, je rencontre le médecin traitant afin de discuter de la diète prescrite et de proposer une modification; parfois une note au dossier exprime ma demande et amorce l'échange avec le médecin. Je constate que la communication est bien établie avec les médecins, pharmaciens, infirmières et autres intervenants, les premières diététistes ayant su démontrer la pertinence de leurs interventions. Visiter la personne à l'heure du repas est important, une pratique développée à mon internat (où la chef du service de diététique avait cette exigence); c'est le meilleur moment pour vérifier si elle s'alimente, si son régime lui convient, si des modifications doivent être apportées. Aussi, ces visites sont utiles pour débiter l'enseignement et donner quelques conseils appropriés quand l'alimentation modifiée doit se poursuivre à la maison. Au moment où elle reçoit son congé de l'hôpital, c'est de première importance de s'assurer de sa compréhension quant à l'enjeu principal de son régime et de sa volonté d'en suivre les recommandations. J'aime renseigner cette personne sur l'achat et la conservation des aliments, sur les produits rehausseurs de goût comme les herbes et les épices, sur des moyens pratiques pour l'aider à s'alimenter selon sa condition. Enfin, je réponds à ses questions et lui remets une copie de régime incluant la liste des aliments permis et défendus ainsi que des conseils appropriés. Ce dernier contact conclut la relation thérapeutique.

Dans les années soixante, cette démarche en évaluation nutritionnelle permettait de dispenser adéquatement les soins en diétothérapie. Au fil du temps, elle s'est de beaucoup développée illustrant l'évolution constante de la nutrition clinique. Son importance et sa complexité ont conduit à la définition de standards de pratique par notre ordre professionnel.

Responsable du secteur diétothérapie

Outre mon travail en unités de soins, j'ai la responsabilité du secteur diétothérapie. Ici je compare mon rôle à celui d'animatrice de l'équipe des diététistes thérapeutes que je réunis régulièrement en vue d'échanger sur la qualité de nos services, d'améliorer le menu des diètes, d'effectuer la mise à jour de la documentation

remise à la clientèle hospitalisée et vue en externe et de revoir certains protocoles d'examens. À l'aise avec l'équipe des diététistes et les autres membres du personnel, je réalise ma chance d'exercer ma profession dans un milieu en constante évolution. La composition des horaires du personnel fait également partie des tâches de cette fonction, occupée durant à peine quatre mois, avant d'avoir une offre inattendue.

Nouveau mandat

En novembre 1966, la directrice du service, sœur Alice Masson, me fait part de son intention de créer un programme d'internat encore inexistant en français à Québec¹, objectif qu'elle poursuit depuis ses études de maîtrise aux États-Unis et auquel elle ne cesse de rêver en construisant un service fonctionnel. Un jour elle me dit, le moment est venu de réaliser mon objectif maintenant que tous les éléments sont en place pour répondre aux conditions d'accréditation d'un tel programme. De plus, le directeur général Paul Pleau, déjà au fait et fier de cette initiative, est prêt à répondre aux besoins qu'exige son organisation. Je veux vous en confier la réalisation me propose-t-elle bien sérieusement. Surprise, je vois l'ampleur de la tâche et ne sais quoi répondre! Rassurante, elle ajoute qu'elle me croit apte à relever ce défi avec la collaboration de son équipe avec qui j'ai une bonne relation. La confiance qu'elle me porte me fait accepter le défi, non sans une certaine appréhension mais, à mon tour de me faire confiance.

Création du programme d'internat

En premier lieu, j'établis le dossier de demande d'agrément en présentant l'hôpital et le Service de diététique aux organismes qui régissent ce programme, soit l'Association canadienne des diététistes (ACD) et la Corporation des diététistes du Québec (CDQ). Affilié à la Faculté de médecine de l'Université Laval, l'Hôpital du Saint-Sacrement, hôpital général de 472 lits et 62 berceaux est reconnu par le Collège royal des médecins et chirurgiens du Canada pour l'enseignement aux internes et résidents; de plus, il offre un programme de formation

1 À l'Hôpital Sainte-Justine à Montréal, un programme d'internat en diététique est offert depuis juin 1966..

spécialisé en médecine et chirurgie. Quatre diététistes professionnelles coordonnent la production et la distribution des repas selon un système centralisé et cinq collègues thérapeutes assurent les soins en diétothérapie. L'organigramme du service, la description des installations et les curriculum vitae des diététistes complètent le dossier que j'adresse aux instances concernées. Notre objectif est d'accueillir six internes pendant la première année. Espérant une réponse positive, mes collègues et moi préparons le terrain en informant le personnel de la venue possible de stagiaires.

En janvier 1967, les associations professionnelles expriment leur satisfaction devant l'offre d'un nouveau programme d'internat au Québec et au Canada. Le projet est accepté à condition d'être conforme à leurs normes de formation, exigences qui seront vérifiées lors de la visite de représentantes des deux associations. La nouvelle nous insuffle un air d'optimisme et nous passons à la composition détaillée du programme. En collaboration avec les diététistes, je prépare un document de travail : objectifs des différents stages, activités d'apprentissages, durée, évaluation des acquis, etc. C'est un premier jet, étudié et revu en petits comités avec les collègues en administration et en diétothérapie. Cette étape cruciale permet aux diététistes d'exprimer leur point de vue sur le contenu du stage compte tenu des expériences de leur propre internat effectué dans différents hôpitaux anglophones, canadiens et américains. Plusieurs rencontres ont lieu et c'est avec une grande générosité que mes collègues y participent après leur journée de travail (heures non rémunérées). Les idées émises, discutées et adoptées se retrouvent maintenant dans le programme définitif dont l'objectif général se résume ainsi : **«assurer la formation de diététistes compétentes et compétents»**.

La répartition des 52 semaines de stage est la suivante :

- Orientation..... 1
- Administration (service alimentaire) 20
- Diétothérapie (unités de soins et consultation externe) 22
- Enseignement 3
- Recherche (projet en administration, en diétothérapie ou autre) 2
- Affiliation (hôpital de 150 lits-distribution des repas décentralisée) 2
- Vacances..... 2

À l'intérieur de ces 52 semaines de stage, 60 heures sont données par des diététistes, gestionnaires, médecins, à raison de 20 demi-journées de 3 heures durant l'année.

Un budget particulier est réservé à l'intention des médecins et chirurgiens invités à dispenser plusieurs heures de cours sur des pathologies où la diététique intervient: maladies inflammatoires et chirurgies du tube digestif et de l'intestin, entre autres sujets. Le programme des cours annoncé une semaine à l'avance, permet de profiter de toute présentation annoncée à la dernière minute, conférences, expositions et autres événements pertinents à la formation visée par l'internat.

En annexe au programme est inclus le prospectus à l'intention des personnes intéressées à faire une demande;

- Notes historiques, généralités et affiliations de l'Hôpital du Saint-Sacrement;
- Demande et conditions d'admission;
- Informations générales et conditions de travail (entrée début juillet, durée douze mois, uniformes fournis, allocation mensuelle de 150,00 \$, repas à la cafétéria aux frais de l'interne).²

Un diplôme et une médaille sont remis aux internes qui terminent le programme avec succès. Ces conditions, basées sur d'autres programmes d'internats offerts au Canada, ont été discutées et entendues avec le directeur général de l'hôpital, la directrice du service et moi-même. Les ressources didactiques du service sont mises à jour et enrichies, principalement le manuel de diétothérapie qui décrit les différentes diètes et l'information sur l'administration des soins nutritionnels, indispensables à la formation des diététistes. À cette fin, j'ai l'aide de la diététiste responsable de l'enseignement à l'École des infirmières, Lyse Renault, dont j'apprécie la compétence et l'efficacité, je lui dois un généreux merci. Des revues scientifiques canadiennes et américaines complètent

2 En 1967, le ministère de la Santé du Québec défraye les coûts de plusieurs programmes d'enseignement pratique dans les hôpitaux. En 1976 une autre forme de financement est adoptée après entente entre les ministères de l'Éducation, de la Santé et les universités du Québec. Cette décision majeure a nécessité l'intégration des stages au programme de baccalauréat en diététique.

la bibliothèque installée dans un nouveau local réservé à la consultation des écrits et au travail personnel.

En mars 1967, nous invitons les associations professionnelles à tenir la visite d'examen et c'est ainsi que nous accueillons deux diététistes représentantes de l'ACD et de la CDQ. La directrice du service assure les présentations au directeur général, au directeur médical, aux diététistes et à plusieurs personnes clés du projet. Par la suite, la visite du Service de diététique et les entrevues avec les diététistes se poursuivent toute la journée. Le document **Internat en diététique** qui renferme le programme et ses annexes est remis aux examinatrices. Le rapport de l'examen sera soumis à leurs associations respectives et nous espérons une réponse prochaine.

En avril 1967, l'internat en diététique est approuvé par les instances professionnelles. Outre quelques recommandations, le rapport très positif nous autorise à accueillir six internes en juin prochain. Le temps est venu d'informer les universités québécoises qui dispensent le baccalauréat en diététique de notre offre et de leur adresser des prospectus de l'internat offert à l'Hôpital du Saint-Sacrement à Québec. Quelques semaines plus tard, nous procédons à l'étude des dossiers reçus et acceptons six internes dont un des premiers diplômés en diététique. Au Service de diététique, nous sommes à pied d'oeuvre: le personnel reçoit les dernières consignes et ensemble, nous sommes prêts à accueillir les stagiaires **le lundi 3 juillet 1967**. J'exerce maintenant la fonction suivante, directrice de l'internat et adjointe à la directrice du Service de diététique.



SISTER ALICE MASON AND CELINE KIROUAC

(W.B. Edwards Photo)

Saint Sacrement Hospital To Offer Dietetics Course

The St Sacrement Hospital will offer an internship in dietetics for the first time this summer.

The course, to be given in French, will take a year to complete. The project is being carried out in co-operation with Jeffery Hale's Hospital.

The first class — three Laval University graduates are enrolled — will begin in July. Three more students will join the class in September.

In the past, interns had to go to Montreal and other parts of Canada and the United States to complete their training.

During their training period, the interns will be required to work one month at the English speaking hospital here.

LABORATORY WORK

Speaking at a press conference yesterday, Miss Celine Kirouac, in charge of the dietetic internship program, said the students will also do research work in hospital laboratories.

"We have everything at our disposal to give them adequate training. Our hospital is one of the best equipped in the city."

"When the interns graduate, they will be free to work in the hospital or commercial establishment of their choice."

"The courses will cover a wide range of subjects such as administration, accounting and purchasing. Special instruction will be given on the digestive system and the handling of patients' diets. It will be one of

the most complete courses ever offered by any hospital."

She noted there are 10 dieticians on the present hospital staff.

Sister Alice Mason, head of the hospital's dietetic services, who was present at the press conference, said a number of specialized teachers will be hired to train the interns.

"We have received more applications than we can handle. If everything goes well this year, we may be in a position to increase our classes in 1968."

The hospital has 515 beds and serves over 3,000 meals a day. It has more than 500 employees.



Pavillon Paul-Comtois

DAUL, Fonds Service des relations publiques, U519/3220/1,18, Campus : Pavillons en hiver – Extérieur, photographe Pierre Cayer, 3 décembre 1978

« TRANSMETTRE CONNAISSANCES ET
SAVOIR-FAIRE : UNE LOURDE RESPONSABILITÉ »

**MON CHEMINEMENT COMME PROFESSEURE
AU DÉPARTEMENT DE DIÉTÉTIQUE, FACULTÉ
DES SCIENCES DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION**

1971-1995

Raymonde

Devenir professeure à l'Université Laval

Grâce à sœur Françoise St-Hilaire, directrice du Département de diététique de l'Université Laval, je suis devenue professeure à l'université en septembre 1971. Je devais remplacer une compagne qui enseignait dans mon domaine et qui quittait l'université à la fin août. Quelle chance pour moi, j'étais à la recherche d'un emploi après trois années et demie de travail comme jeune diététiste en début de carrière et après une maîtrise aux États-Unis, un mariage, trois enfants et douze années passées à la maison avec mes petits... On m'offrait alors un poste de professeure sur un plateau d'argent! Quelle chance extraordinaire pour moi à cette étape de ma vie. Merci de tout cœur de ta confiance.

Pendant cette période à la maison, j'avais gardé délibérément des liens étroits avec l'Association de diététique devenue la Corporation des diététistes du Québec, participant à l'organisation du congrès à Québec en 1968, entre autres. À plusieurs reprises, pendant les vacances d'été, j'avais donné des cours de nutrition à des enseignantes en économie familiale de la région de Québec ou des conférences à diverses associations féminines en cours d'année, ce qui me gardait un peu dans le coup! Au cours des années 1970-1971, je suis même retournée à l'université rafraîchir

mes connaissances en suivant le cours régulier de diétothérapie, en prévision d'un emploi en milieu hospitalier.

L'offre que me fait Françoise est prestigieuse et remarquable mais s'annonce aussi pleine d'embûches pour moi. Ai-je vraiment la compétence et l'assurance qu'on m'attribue pour affronter une classe d'étudiantes et d'étudiants universitaires? J'ai bien un diplôme d'enseignement de l'École normale de Baie St-Paul, peut-être un peu de pédagogie...! Et n'ayant pas de description de cours précise, je devrai développer rapidement la matière à couvrir, prévoir les tests et les travaux longs, etc. J'y aspire dès l'instant où le poste correspond à ma spécialisation, mais la tâche sera quand même considérable et nous sommes fin août.

Je reçois l'appui de ma directrice et de mes collègues, des femmes que je connais bien, dont une amie Monique Raymond, la seule autre laïque de l'équipe avec qui je fraterniserai facilement. Le Département de diététique était composé alors de femmes professeures qui étaient bien estimées et considérées par les hommes de la «Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation». En somme, un département de femmes dans une faculté d'hommes. Finalement, je décide d'accepter l'offre avec enthousiasme et quelques réticences tout de même.

Mon premier cours

J'ai donné mon premier cours «Alimentation des collectivités», cours obligatoire de trois crédits, le 4 octobre 1971, à la clientèle étudiante de deuxième année. Il y avait peu de garçons qui choisissaient la carrière de diététiste à ce moment-là. Plus tardivement, d'autres ont osé, se sont réjouis de leur choix et de l'accueil qu'ils ont reçu.

J'avais consacré les quatre semaines de septembre, en partie à la bibliothèque, pour déterminer et m'approprier le contenu que je croyais bien correspondre au titre du cours. Le livre «Food Service in Institutions» de West and Wood, bien connu des diététistes, me sera des plus utile (1). Avec ce bagage, quelques expériences passées, mon internat et ma maîtrise ainsi que les informations que m'avait laissées ma devancière, j'ai donc réparti les grands thèmes de mon cours sur les dix semaines à venir jusqu'à la fin du

trimestre, me laissant le temps nécessaire chaque semaine pour développer plus précisément les contenus à livrer dans les jours suivants. Une certaine fébrilité m'accompagnait dans la communication des premières semaines mais la confiance et l'enthousiasme s'emparèrent de moi peu à peu. Je comptais sur l'indulgence des étudiantes, sûrement.

Dans les moments d'incertitude et de vulnérabilité comme jeune professeure, je me sentais soutenue et encouragée par ma collègue et amie Monique Raymond dont j'ai parlé plus haut. Monique, une femme dévouée, compétente et rigoureuse mais aussi originale et joyeuse, me donnait confiance. Je lui dois beaucoup et la remercie très chaleureusement de son appui constant. Plus tard, avec la venue de Céline Kirouac, coordonnatrice des stages intégrés à notre programme, nous formions un trio de bonne entente et d'amitié qui participait à la renommée de notre département.

Après quelques semaines de cours, j'ai voulu saisir mes étudiantes dans le vif du sujet soit : les amener au beau milieu d'une cuisine d'hôpital, au moment de la distribution des repas. J'accompagnais l'un des groupes de six ou sept d'entre elles, répartis dans les six centres hospitaliers de la ville, dont j'avais préalablement contacté les diététistes responsables. Le groupe pouvait assister au service du dîner, à la courroie d'assemblage des plateaux destinés aux malades. Ces plateaux étaient ensuite déposés dans des chariots « chauffés / réfrigérés » relativement nouveaux, chariots les mieux adaptés au transport adéquat vers les divers étages. C'était le modèle de service le plus innovateur à ce moment-là. Ces diverses cohortes étudiantes pouvaient observer et découvrir l'équipement approprié de la grande cuisine et surtout, percevoir déjà l'ambiance de ce lieu de travail et saisir la complexité qui s'y rattache à un moment précis de la journée. Avec le soutien de mes collègues des divers hôpitaux, la théorie prenait soudain « la couleur de la vraie vie » qui s'imprimait dans leur mémoire. Le groupe a beaucoup apprécié cette expérience mémorable que je répèterai chaque année dans ce même cours.

Mon deuxième cours sera « Contrôle du coût des aliments », cours obligatoire à trois crédits prévus à l'horaire pour le trimestre d'hiver. Considérant le peu de temps avant le début des cours, je ferai appel à la compétence d'une compagne de classe de l'université

qui gère la cafétéria de Bell Canada à Québec depuis plusieurs années. Elle m'assistera dans ce cours. Merci Marcelle.

À la fin d'avril, une première année d'enseignement est terminée. Bien que satisfaite d'y avoir survécu, j'ai l'intention de me remettre à la tâche pour revoir mes notes de cours et préparer la prochaine année avec plus d'assurance.

Le service de pédagogie universitaire

Entretiens, j'apprends que «le service de pédagogie universitaire», installé dans les derniers mois sur le campus, est composé de professeurs spécialisés dans ce domaine nouveau. Ils offrent leurs services à tous les membres du corps professoral désireux d'améliorer leur performance en enseignement. Nérée Bujold et Robert Talbot sont de ceux-là et quels experts! J'ai donc profité de leurs riches connaissances pour redéfinir mon cours d'automne et plus tard celui d'hiver et reprendre tout mon enseignement sur une nouvelle base, celle de la pédagogie universitaire. Je la définirais simplement ainsi: quels sont les objectifs de formation des individus que l'on veut former, en quelque sorte? Ces objectifs de formation globale seront précisés par la suite dans les objectifs de cours du programme. Ces personnes devront être capables de... analyser, déterminer, définir, établir, évaluer... etc. Des verbes actifs plus facilement évaluables. La composition de mon cours doit y répondre en partie. Comme cela semble plus facile maintenant! Sous l'impulsion de ces professionnels de la pédagogie, j'ai créé mon premier Guide d'étude intitulé «Alimentation des collectivités» pendant cette période du printemps et ainsi, bien rassurée, j'ai pu l'utiliser dès le mois de septembre 1972. Les vacances qui approchent contribueront à combler le plein d'énergie et à raviver la passion, si nécessaire.

L'enseignement assisté par ordinateur

Tout ce travail que je viens de décrire constituait mes projets présents, après cette première année d'enseignement et avant que je reçoive une offre particulière. L'offre d'une session d'étude sur «L'application de l'enseignement assisté par ordinateur» dans les programmes de diététique des universités américaines et

canadiennes. Cette session d'étude est destinée aux professeures de gestion de ce domaine d'enseignement et se tiendra du 1er au 15 août, à l'Université de Columbia, au Missouri.

Ma directrice, sœur Françoise St-Hilaire, de concert avec le doyen, Victorin Lavoie, m'autorise à suivre cette formation, considérant le début de ma nouvelle carrière et les bienfaits que je pourrais en retirer. L'informatisation est à nos portes!

À l'étude du logiciel Dietetic ComPak

Nous voici donc en août 1972, bien installées à l'hôpital de l'Université de Columbia, une quinzaine de participantes (dont trois canadiennes des universités de Winnipeg, Ottawa et Québec) écoutant Miss Loretta Hoover, diététiste chercheuse de cette université. Elle nous explique comment elle a imaginé et créé une démarche pédagogique originale. Son but était d'amorcer un travail d'apprentissage de l'informatisation des services d'alimentation en milieu hospitalier, auprès de professeures d'université de ce domaine: elle avait constaté une absence de formation à l'informatique dans les programmes universitaires de cette époque et nous tenterons de corriger ce fait par cette session d'étude.

Expérience formidable que d'apprendre, grâce à la création de ce logiciel, le Dietetic ComPak, la facilité avec laquelle ce système informatique permet d'effectuer des activités de contrôle dans la gestion d'un service d'alimentation en milieu hospitalier, avec toute la précision et la rapidité que seule l'informatisation peut offrir. Le contrôle de l'inventaire, la multiplication théorique des recettes, le calcul de la valeur nutritive des menus presque instantanément, le support au budget en sont quelques exemples. Trois cahiers de documentation propres à la professeure, à l'étudiante et à l'informaticien, en anglais évidemment, composent les outils de base du programme, que chaque participante pourra utiliser dans ses cours. Tout ce bagage deviendra pour moi, la base d'un troisième cours, éventuellement. Un suivi à l'été 1973 à Columbia, complètera ce premier apprentissage et à l'été 1974, je développerai enfin ce cours que je donnerai à l'hiver 1975, au dernier trimestre de notre programme. Ce cours résumant en fait, l'ensemble des opérations en gestion avec comme support l'informatisation des activités.

Développement de mon cours assisté par ordinateur

Une collègue diététiste de l'Hôtel-Dieu de Lévis et chef du service de diététique, Louise Montreuil, à l'avant-garde déjà, avait amorcé l'informatisation de son service d'alimentation avec une firme québécoise, Micro Gesta. Cette jeune entreprise démarrait l'informatisation de la gestion des services d'alimentation en milieu hospitalier. Après de courts échanges, Louise a la grande générosité de me fournir ses banques de données qu'elle a déjà développées en français soit: sa liste d'aliments et autres produits de son inventaire, la liste de ses fournisseurs, toutes ses recettes ainsi que «La table de la valeur nutritive des aliments»(2). Toutes ces banques de données, que son technicien en informatique a transmises à celui qui m'est assigné à l'Université Laval, m'ont fourni gracieusement les informations de base en français dont j'avais besoin. Cet apport considérable de ma collègue Louise m'a permis un démarrage plus rapide de mon cours, pour lequel je lui suis très redevable. Grâce à des échanges fructueux, ma collègue, les deux techniciens, le représentant de la firme québécoise et moi-même formions une équipe performante qui nous a fait progresser ensemble.

Je leur exprime à tous ma reconnaissance la plus sincère pour leur contribution au succès de ce cours avant-gardiste à ce moment-là.

Une autre diététiste, Andrée Lachance, présente au département, avait comme fonction d'assister les personnes du corps professoral et enseignant, ce qui était le cas pour moi dans ce cours. Andrée m'assistait au laboratoire de la faculté où se tenait aussi le cours. Elle rédigeait à l'avance les exercices que les personnes inscrites effectueraient. Nous avions huit ordinateurs à notre disposition au laboratoire!

Huit groupes de quatre étudiantes représentaient la ou le diététiste responsable d'un service d'alimentation d'un hôpital fictif et, à tour de rôle, effectuaient leurs opérations à l'ordinateur. Ces exercices consistaient entre autres, à commander chez les différents fournisseurs les produits nécessaires à la production d'un ou plusieurs mets de leur propre menu, à vérifier les changements apportés à l'inventaire à la suite de la livraison de ces produits de même qu'à leur retrait futur de l'inventaire pour utilisation dans

une recette. Enfin, ils visaient également à calculer la valeur nutritive d'une portion de cette recette ou même à calculer la valeur nutritive selon la quantité consommée par une personne éventuelle, si désiré! L'aide de mon assistante m'était indispensable.

Ce long cheminement permettait la compréhension du processus informatique de même que sa rapidité et son exactitude. Le système, rédigé en anglais, effectuait les opérations et produisait les résultats en français à partir des banques de données francophones fournies par ma collègue de Lévis et des exercices effectués par le groupe d'étudiantes. C'était formidable et presque magique! Que de temps économisé! Et quelle rapidité dans les résultats obtenus!

Grâce au Dietetic ComPak, avec beaucoup de fierté, de 1975 à 1995, j'ai pu initier les étudiantes et les étudiants à cet outil de l'avenir qu'est «l'informatisation d'un service d'alimentation» en milieu hospitalier. Il était le premier cours de ce domaine et le plus complet offert dans les universités québécoises à ce moment-là. C'était une première! À raison de huit groupes de quatre personnes par année, chaque personne a développé les prémices de l'utilisation de l'informatique dans le service d'alimentation de leur hôpital respectif et fictif. L'une d'entre elles a même obtenu un emploi dans une firme informatique après son baccalauréat. C'était mon plus grand souhait!

J'étais bien consciente à ce moment-là que je participais surtout à «démystifier l'informatisation des services d'alimentation collective» auprès de notre clientèle étudiante, cet outil de l'avenir qui me semblait plein de promesses. J'étais surtout heureuse de collaborer aux tout premiers pas de cette invention prodigieuse et d'anticiper le développement de la gestion de menus en milieux hospitaliers qui a eu lieu plus tard à partir de l'année 1985.

Autres cours de gestion des services d'alimentation collective

J'étais en fait responsable de quatre cours dans le domaine de la gestion. J'en ai développé deux, dès les premières années, que je viens de décrire. J'ai participé au développement de deux autres cours dans les années qui ont suivi avec la collaboration de deux

collègues diététistes à qui j'ai confié la présentation. L'une d'elles était Marcelle Pelletier pour le cours « Contrôle du coût des aliments » et la seconde, Pierrette Drolet pour le cours « Aménagement des services d'alimentation collective ». La première collègue dont j'ai parlé plus haut était directrice de la cafétéria de Bell Canada et la seconde était responsable de l'aménagement des cuisines d'hôpitaux au ministère de la Santé à Québec. Qui dit mieux ? La maîtrise de leur domaine de pratique et le désir de transmettre le meilleur de leurs connaissances ont su soutenir l'adhésion des étudiantes et étudiants. Je les remercie chaleureusement pour leur contribution essentielle à la formation de nos cohortes étudiantes qui correspondait très bien aux objectifs généraux de notre programme.

Leur participation à l'enseignement dans le domaine de la gestion m'a permis alors de remplir certaines autres tâches : celle de directrice de programme pendant de nombreuses années et aussi celle de vice-doyenne aux études lors des quatre années pendant lesquelles j'ai occupé ce poste.

Plusieurs années plus tard, une autre professeure de mon domaine en la personne de Denise Ouellet était engagée par l'Université Laval et s'ajoutait au personnel de notre département. Elle terminait son doctorat et venait partager avec moi l'enseignement dans le domaine de la gestion des services d'alimentation collective. Avant même d'entreprendre ses études doctorales, Denise avait acquis une expérience pratique importante dans la gestion d'un service d'alimentation en milieu hospitalier. Une nouvelle vie professionnelle commençait pour elle avec tout l'enthousiasme qui la caractérisait. Nous avons su développer une belle complicité dans l'accomplissement de nos tâches respectives. Pour moi, c'était d'accueillir avec grande satisfaction, une collègue aux multiples qualités professionnelles et qui offrait un support important en vue d'assurer ma relève éventuelle. Je tiens à souligner son adaptation rapide à ses nouvelles fonctions professorales et je la remercie de tout cœur pour sa grande collaboration et son dévouement dans son enseignement.

RÉFÉRENCE

(1) Food Service in Institution, Bessie Brooks West, Le Velle Wood and Virginia Harder, John Wiley and Sons, Inc., 440 Park Ave., S., New York. 10011

(2) Extrait de Fichier canadien sur les éléments nutritifs (FCEN), Santé Canada.



Sœur Françoise St-Hilaire, Archives congrégation de Notre-Dame-Montréal.

«CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE NOTRE
PROFESSION, UN TRAVAIL TRÈS GRATIFIANT»

**MA VISION COMME DIRECTRICE DE
PROGRAMME BACCALAURÉAT EN DIÉTÉTIQUE**
1977-1995

Raymonde

Nous sommes au printemps 1977. Sœur Françoise St-Hilaire, notre directrice de département et directrice de programme, doit nous quitter pour occuper d'autres fonctions à l'université. Elle devait désigner une collègue pour la remplacer à la direction du programme et me nomme à cette fonction. Comme je suis déjà membre du comité de programme, la dernière professeure arrivée au département et que je ne fais pas de recherche proprement dite, je devais donc assumer cette tâche administrative en plus des cours dont j'avais la charge. Je représentais aussi notre département au conseil de la faculté et présidais le comité de la bibliothèque de la faculté depuis quelques années.

J'ai accepté cette nomination avec entrain et la conviction profonde de l'importance de la nutrition comme connaissance fondamentale nécessaire à tout être humain, qu'il fallait promouvoir avec plus de force déjà chez nos étudiantes et étudiants.

Premières considérations

Je souhaitais donner à nos cohortes étudiantes une impulsion la plus favorable possible à la connaissance de la nutrition, à sa parfaite compréhension et à son essor, à travers un large éventail de

la population. Être diététiste ou nutritionniste était une très belle profession utile dont il fallait être fière !

Comme directrice, j'aimais démontrer la pertinence des cours obligatoires à chaque session, considérant le peu de possibilité que nous avions pour insérer tous les crédits dans le cadre du programme, de même pour les cours à option en communication et en psychologie. Ces derniers cours sont importants dans la formation générale des diététistes, parce qu'en liens étroits dans la façon d'interagir avec l'éventuelle clientèle. La communication et la psychologie étant des matières enseignées par le personnel d'autres facultés, je devais considérer leur inscription à l'horaire afin que le nôtre y corresponde. J'allais même jusqu'à communiquer avec les responsables de ces cours afin qu'ils tiennent compte des besoins de notre programme. Il m'incombait de faciliter l'inscription à une formation complémentaire importante dans notre programme, en prévoyant un horaire acceptable.

Appartenance du programme

Avant de poursuivre dans la description de mes activités comme directrice, je souhaiterais indiquer que notre programme a subi plusieurs appartenances au cours des années. Lors de sa création à St-Pascal de Kamouraska, l'École supérieure des sciences domestiques était officiellement reconnue par l'Université Laval et affiliée à la Faculté des arts. Le programme d'étude conduisait à l'obtention du baccalauréat en sciences domestiques.

En 1965, cette école aménagée sur le campus de l'Université Laval et accueillie par la Faculté d'agriculture devient: le Département de diététique et son programme s'appelle alors: baccalauréat en sciences diététiques.

Au fil du temps, le programme a subi plusieurs autres modifications de son contenu. Le programme participe aux cours du tronc commun, sous la direction d'ensemble des sciences de la santé, de 1969 à 1983, et son programme s'appelle: baccalauréat en sciences de la santé, suivi de la discipline selon le cas, inscrite entre parenthèses. Les autres disciplines sont bien sûr médecine, médecine dentaire, pharmacie, physiothérapie, ergothérapie, sciences infirmières et nous diététique.

Cette dernière étape a été particulièrement intéressante. Pour favoriser l'inclusion de notre clientèle étudiante dans ce grand ensemble, certains cours de base de médecine étaient offerts à l'ensemble des constituantes des sciences de la santé. Ces cours construits pour la médecine étaient trop élaborés pour les autres constituantes du secteur de la santé et dépassaient largement les exigences de formation de ces dernières. À leur demande, deux professeurs de médecine ont accepté de bâtir des cours presque sur mesure pour mieux répondre aux besoins de deux ou trois disciplines regroupées partageant les mêmes objectifs. Ce geste fut très apprécié par tous.

Ce n'est qu'en 1983, lors de l'abolition de la direction d'ensemble des sciences de la santé, que le programme de diététique fut définitivement rattaché à la direction d'ensemble de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, tout en gardant la dernière formule des cours sur mesure.

Implantation du nouveau programme avec stages intégrés

En septembre 1977, le nouveau programme de baccalauréat en diététique avec stages intégrés a été implanté par le comité de programme avec la collaboration de Céline Kirouac, nouvelle collègue récemment recrutée dans notre équipe comme coordonnatrice des stages. Ce comité comprenait aussi une professeure du département, une diététiste des hôpitaux qui recevaient nos stagiaires, une étudiante et moi-même. Cette contribution de notre nouvelle collègue nous était indispensable.

En effet antérieurement, Céline Kirouac avait créé et implanté un programme d'internat en diététique à l'Hôpital du St-Sacrement à Québec et avait contribué à son développement pendant plusieurs années. Elle était toute désignée pour venir prêter main forte à l'Université Laval et participer au développement de cours- stages à intégrer au nouveau programme de diététique. Elle a donc défini le contenu de dix cours-stages et effectué ce travail novateur et audacieux qu'elle a accompli avec beaucoup de compétence. Ces cours-stages étaient essentiels à la formation pratique et nous nous appuyions beaucoup sur leur inclusion à travers les cours théoriques du programme, comme une amélioration pédagogique considérable à la compréhension de l'activité et du rôle des diététistes sur le terrain.

Au fur et à mesure de l'évolution du projet, notre coordonnatrice des stages faisait part au comité de programme des diverses particularités qui s'imposaient avec l'introduction des stages, à travers les sept trimestres du programme. Il fallait aussi tenir compte des normes de nos deux regroupements professionnels soit: l'Association canadienne des diététistes (ACD) et l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) dont nous souhaitions recevoir l'accréditation officielle éventuellement, après toutes ces modifications.

Finalement, nous devions soumettre notre nouveau programme à la Commission de études de l'Université Laval, pour une acceptation formelle reçue rapidement d'ailleurs à la grande satisfaction de toutes et tous. Dès juin 1978, notre première cohorte étudiante inscrite au nouveau programme, effectuait le premier stage.

Les trois universités québécoises qui offrent le programme de baccalauréat en diététique ou nutrition ont effectué l'intégration de leurs stages à la même période avec la participation et l'approbation du ministère de l'Éducation. Le Québec était alors à l'avant-garde par rapport au reste du Canada.

Évaluation périodique du programme de diététique 1986-1987

Une autre activité à signaler et accomplie par le comité de programme consiste en la révision de notre programme. Cette dernière était demandée périodiquement par l'université et de plus, à ce moment-là, nous souhaitions une évaluation par nos instances provinciale et nationale: l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) et l'Association canadienne des diététistes (ACD). L'accréditation officielle de ces deux instances découlait de cette évaluation globale.

Notre but était de nous interroger sur plusieurs caractéristiques de notre société afin d'assurer la pertinence sociale de notre programme. Ces caractéristiques marquées par les besoins d'une société changeante sont dominées par la publicité, la malbouffe et la méconnaissance d'une alimentation saine et agréable par la population en général.

Les évaluateuses ont apprécié notre programme, fait quelques commentaires et suggestions et finalement nous ont félicités pour tout le travail accompli. Cette évaluation nous a permis un changement important dans notre enseignement par l'intégration dans les cours du programme de notions répondant à cette nouvelle philosophie du plaisir de manger sainement.

OUVERTURES À DES ÉTUDES DE 2^e ET 3^e CYCLE

**Maltrise en nutrition
Doctorat en nutrition**

ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES

**Corporation professionnelle des Diététistes du Québec
Association canadienne des diététistes**

SECTEUR	OÙ ?	QUOI ?	POUR QUI ?
INDUSTRIE ALIMENTAIRE	Centres hospitaliers, OAC, programmes de nutrition, centres de réadaptation, centres de soins de longue durée, etc.	Évaluer l'efficacité et l'impact nutritionnel d'un régime alimentaire.	Individus malades ou en danger de le devenir.
INDUSTRIE ALIMENTAIRE	OAC, établissements de soins de longue durée, centres de réadaptation, centres de soins de longue durée, etc.	Prévenir, corriger et évaluer les problèmes de nutrition, de l'absence de l'information.	Généralistes de nutrition, nutritionnistes, diététiciens, techniciens de nutrition, etc.
INDUSTRIE ALIMENTAIRE	Centres hospitaliers, OAC, programmes de nutrition, centres de réadaptation, centres de soins de longue durée, etc.	Évaluer les besoins et en évaluer les problèmes de nutrition, de l'absence de l'information.	Individus malades ou en danger de le devenir.
INDUSTRIE ALIMENTAIRE	Centres hospitaliers, OAC, programmes de nutrition, centres de réadaptation, centres de soins de longue durée, etc.	Évaluer les besoins et en évaluer les problèmes de nutrition, de l'absence de l'information.	Individus malades ou en danger de le devenir.
INDUSTRIE ALIMENTAIRE	Centres hospitaliers, OAC, programmes de nutrition, centres de réadaptation, centres de soins de longue durée, etc.	Évaluer les besoins et en évaluer les problèmes de nutrition, de l'absence de l'information.	Individus malades ou en danger de le devenir.
INDUSTRIE ALIMENTAIRE	Centres hospitaliers, OAC, programmes de nutrition, centres de réadaptation, centres de soins de longue durée, etc.	Évaluer les besoins et en évaluer les problèmes de nutrition, de l'absence de l'information.	Individus malades ou en danger de le devenir.

POUR DES PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS

DÉPARTEMENT DE NUTRITION HUMAINE ET DE
COMPOSITION

PAULINE DES SCIENCES DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

PAVILLON PAUL-COUDRY
UNIVERSITÉ LAVAL

QUÉBEC, Q1A 2K4

TELEPHONE: 656-3892

Contingentement

Il faut ajouter que, comme directrice du programme de diététique, je devais justifier le contingentement de notre programme au Conseil de la faculté. Notre capacité d'accueil était limitée par la capacité d'offrir tous les stages à toute la cohorte. Le stage en chirurgie, des plus important, était déterminant au contingentement, vu le petit nombre d'hôpitaux avec un département de chirurgie, qui pouvait recevoir nos stagiaires. C'était à défendre à chaque année. J'étais facilement appuyée par les étudiantes et étudiants en agriculture au Conseil de la faculté qui désiraient fortement recevoir une formation pratique, non accessible pour eux à l'Université Laval, à ce temps-là.

Évidemment, j'ai aussi accompli toutes les fonctions propres à la direction de programme comme: accueillir chaleureusement la nouvelle clientèle étudiante à la rentrée, établir un contact positif pour la suite des choses, signer les formulaires de choix de cours, répondre aux autres exigences de l'université etc.



Photo prise lors d'une collation des grades, collection Département de nutrition humaine et consommation, Université Laval.

Recherche

Une formation reflétant l'excellence des diététistes de demain était l'objectif premier à atteindre au niveau baccalauréat. Toutefois, la préoccupation d'une formation supérieure était toujours présente, bien avant mon arrivée. Il fallait que la structure nécessaire à des études supérieures soit mise en place pour y parvenir. Déjà, au baccalauréat, un cours spécial « Initiation à la recherche » suscitait ce désir de poursuivre des études à un niveau supérieur. Un Centre de recherche en nutrition, dirigé par le titulaire Germain Brisson, existait à la faculté mais pour la recherche en nutrition animale. C'était avant notre arrivée à la Faculté d'agriculture.



Sœur Jeannine Sévigny, professeure titulaire en nutrition humaine.
Collection Céline Kirouac.

Sœur Jeannine Sévigny, professeure en nutrition humaine, a su permettre une réorientation de ce centre et fut la première je crois, à diriger de nos étudiantes et étudiants à l'obtention d'une maîtrise en nutrition humaine. Une maîtrise en nutrition de type recherche a vu le jour en 1966 et dès 1976, un programme interdisciplinaire de doctorat en nutrition a été

implanté. Il constitue le premier programme de doctorat à être créé dans ce secteur au Québec. Avec l'arrivée de nouveaux membres du corps professoral entre 1985 et 1990, les activités de recherche en nutrition se sont structurées par la création du groupe de recherche en nutrition humaine en 1990 (1).



Groupe de recherche en nutrition humaine, gracieuseté Université Laval.

L'évolution remarquable et accélérée de la recherche en nutrition à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) s'est poursuivie en parallèle avec le développement des programmes d'études supérieures en nutrition et des infrastructures de recherche. L'ajout de nouvelles personnes au corps professoral et plus tard de chercheuses et chercheurs a également contribué à cet essor.

Plusieurs des nôtres ont profité de ce grand avantage de poursuivre des études de maîtrise et de doctorat à l'Université Laval, ce dont tout le monde s'est réjoui!

Conclusion

J'ai transmis le flambeau de directrice du programme de baccalauréat en diététique à la fin d'août 1995 tout en prenant ma retraite. Très heureuse et fière d'avoir occupé cette fonction au cours des treize dernières années, de même que celle de professeure depuis 1971 et d'y avoir apporté mon enthousiasme et mes convictions personnelles. Merci à toutes mes collaboratrices du comité de programme dont Céline, coordonnatrice des stages, qui a été plus que mon bras droit et qui m'a épaulée pendant toute cette période. Je remercie chaleureusement mes collègues du corps professoral et enseignant, secrétaires et techniciennes qui m'ont soutenue et encouragée au cours de toute ma carrière.

J'ai quitté la direction du programme avec l'impression d'avoir donné le meilleur de moi-même et rassurée du fait que ma collègue Isabelle Galibois possède toute la compétence et la sensibilité pour conduire le programme à bon port.

Je transmets également mes cours relatifs à la gestion des services d'alimentation collective à Denise Ouellet, collègue talentueuse qui possède une vaste expérience dans notre domaine et qui pourra y ajouter sa couleur personnelle.

Je ne peux oublier de remercier le plus chaleureusement mon mari Yvon Rousseau et mes enfants Serge, Suzanne et Dominique. Ils m'ont laissé toute la latitude dont j'avais besoin pour accomplir mes diverses tâches professionnelles. Sans leur appui constant, je n'aurais pas pu me consacrer à ces diverses fonctions avec « l'esprit libre » et le sentiment d'accomplir un travail important.

RÉFÉRENCE

(1) Couillard Charles, Galibois Isabelle, Payne Ann, Vohl Marie-Claude. Le secteur de la nutrition à l'Université Laval, document de travail élaboré dans le cadre des travaux de réflexion sur la création d'une École de nutrition, 15 octobre 2013.



Faculté d'agriculture - Pavillon Comtois
DAUL, Fonds William Bertram Edwards, P309/23865/nég. 452, Faculté d'agriculture -
Pavillon Comtois, photographe William Bertram Edwards, 25 août 1967

«INTÉGRER LA SCIENCE DE LA PÉDAGOGIE
DANS L'EXPRESSION DE MA PENSÉE.»

**CRÉATION DU PROGRAMME DE STAGES
INTÉGRÉS AU PROGRAMME DU BACCALAURÉAT
EN DIÉTÉTIQUE, UNIVERSITÉ LAVAL**

1976-1977

Céline

C'est à titre de directrice de l'internat en diététique à l'Hôpital du Saint-Sacrement que depuis quelques années je suis invitée au comité de programme du baccalauréat en diététique à l'Université Laval. Ces rencontres créent un lien entre la faculté qui dispense l'enseignement et le milieu de stages qui accueille les diplômées pour l'internat, encore facultatif. Elles me permettent de connaître le contenu du programme et d'exprimer des besoins rapportés par mes collègues diététistes qui encadrent les stagiaires. C'est aussi l'occasion de connaître les membres du personnel du Département de diététique.

Au Québec, le ministère de la Santé finance la formation pratique de plusieurs programmes postérieurs au baccalauréat, l'internat en diététique par exemple. Considérant que ce financement doit être la responsabilité du ministère de l'Éducation, il entreprend des pourparlers avec ce ministère et les universités qui dispensent ces programmes. De multiples discussions aboutissent à un accord entre les trois parties; le ministère de l'Éducation assumera désormais le financement des stages à condition qu'ils soient d'une durée définie et intégrés au programme du baccalauréat. D'autre part, le ministère de la Santé paiera les années de transition qui mettent fin au programme d'internat de 12 mois avant d'en retirer le financement.

Pendant ces échanges, sœur Françoise Saint-Hilaire, directrice du programme de baccalauréat en diététique se prépare à effectuer le virage qui s'impose et me propose un contrat d'un an avec mandat de composer un programme avec stages intégrés. C'est une offre inattendue, tout un défi! Je réfléchis sérieusement à l'idée de réaliser ce projet même si je connais bien les activités pratiques de la profession pour avoir créé le programme d'internat à l'Hôpital du Saint-Sacrement en 1967. Entre-temps elle m'assure qu'un spécialiste du Service de pédagogie universitaire (SPU) va m'assister dans ce travail; cette aide me donne confiance et j'ai le goût de me lancer dans cette expérience prenante.

Après avoir obtenu un congé sans solde d'un an auprès de mon employeur, j'accepte le contrat qui doit débiter le **7 septembre 1976**. Ce matin-là, je me présente au Pavillon Comtois de la cité universitaire et suis accueillie par la directrice du Département de diététique qui m'annonce que tout le corps professoral est en grève, je dois donc retourner chez-moi. Un nouveau professeur arrivant de Paris se présente comme convenu... mais doit s'en retourner lui aussi. Pendant ce temps et sans accès à l'université, je réfléchis au travail qui m'attend. Une première rencontre nécessaire avec la directrice du programme n'ayant pas lieu, je suis incapable d'entreprendre le projet ne sachant pas par quel bout commencer. Je profite donc d'une période de vacances inattendues.

En janvier 1977, le campus reprend la vie normale, la directrice m'accueille au département et m'assigne un espace de travail où je suis installée parmi le personnel que je consulterai au besoin. Je rencontre Jacques Plante, conseiller du SPU, et l'informe de l'objectif global des stages que l'on définit ainsi: *ensemble d'activités d'apprentissage effectuées à l'extérieur de l'université, supervisées par un personnel expérimenté qui évalue l'atteinte des objectifs conformément aux exigences de notre ordre professionnel*. Après quelques échanges sur la profession, il m'invite à rédiger des objectifs d'apprentissage pour chacun de nos champs de pratique, soit: administration des services alimentaires, nutrition clinique, santé communautaire et spécialités. À la lumière de mon expérience, je définis ces objectifs avec les termes que je connais bien mais c'est ici que le changement va s'opérer. À chaque semaine, mon conseiller examine mon travail, me propose de reformuler

plusieurs objectifs, d'utiliser des verbes actifs, d'en regrouper dans un seul objectif; j'apprécie la compétence de ce maître qui m'apprend à intégrer dans mes écrits la science de la pédagogie en guidant l'expression de ma pensée. Les objectifs ainsi définis, j'ai les bases pour élaborer le programme détaillé des cours-stages. Sur l'avis de mon spécialiste, je procède à la composition d'une ébauche de la fiche d'évaluation qui sera utilisée par les diététistes qui superviseront les stagiaires pour mesurer le niveau d'atteinte des objectifs à la fin du stage; le résultat exprimé en plusieurs degrés, déterminera la note finale.

Des guides des stages pour chacun des niveaux dont les contenus portent sur les apprentissages visés sont à développer au cours des prochaines années par la personne responsable du nouveau programme, un travail qui se fera de longue haleine puisque les premières personnes inscrites en **septembre 1977**, effectueront le stage de premier niveau en juin 1978 seulement.

Au fur et à mesure qu'évolue le projet, je fais le point avec les membres du comité de programme et propose un modèle de distribution du temps consacré aux stages qui, sans être identique, présente des similitudes avec celui des universités de Montréal et de McGill dont j'ai rencontré les représentantes à ce sujet. À l'Université Laval, nous aurons **trois niveaux de stages totalisant 40 semaines**:

- **Premier niveau: une semaine** après le deuxième trimestre (un cours-stage);
- **Deuxième niveau: six semaines** après le quatrième trimestre (deux cours-stages);
- **Troisième niveau: douze semaines** au sixième trimestre (trois cours-stages) et **dix-sept semaines** au septième trimestre (quatre cours-stages);
- **Projet**: effectué dans le cadre du cours «Méthodes de recherche» équivalant à **quatre semaines** de stages.

La mise en œuvre de ce programme requiert des lettres d'entente avec les milieux de stages affiliés incluant un montant représentant le coût/jour/stagiaire pour leur encadrement par le personnel professionnel et la présence d'une personne responsable des

stages dans ces milieux. Ces ententes discutées avec une représentante du vice-rectorat aux études, nécessitent de nombreuses rencontres et regroupent des représentants de physiothérapie et d'autres disciplines des sciences de la santé. La création d'un poste de coordonnatrice des stages au département de diététique s'impose afin d'implanter le programme, d'assurer son développement, de maintenir la communication avec les milieux affiliés, de rechercher de nouveaux milieux de stages, de former les superviseuses de ces milieux (évaluation avec la collaboration du SPU), d'établir le cheminement de chaque stagiaire dans les milieux professionnels et de demeurer en contact avec le vice-rectorat aux études.

Le dossier du programme est complet pour être soumis à la commission des études de premier cycle de l'Université Laval, je le présente donc à ses membres et répond aux nombreuses questions suscitées en partie par les spécificités du programme et son côté novateur. Le déroulement de la rencontre s'avère plus facile que prévu, mes expériences des dernières années me permettant de répondre avec exemples à l'appui aux questions des examinateurs. En fin de séance, la tension disparaît, je suis contente de ma présentation et de l'intérêt manifesté par les membres de la commission des études. L'accréditation du programme avec stages intégrés arrive quelques jours plus tard à ma grande satisfaction et à celle de la direction du programme de diététique. Mon mandat tire à sa fin et l'on m'offre le poste dont j'ai fait la description dans le dossier de présentation.

C'est également la fin de mon congé sans solde à l'Hôpital du Saint-Sacrement, c'est donc avec émotion que je présente ma démission à sœur Alice Masson, directrice du Service de diététique, avec qui j'ai travaillé pendant les neuf dernières années avec beaucoup de satisfaction et de reconnaissance pour avoir fait grandir ma confiance. Je la remercie de tout cœur. Avec amitié elle me souhaite tout le succès anticipé et m'assure de la collaboration de son équipe dans le développement du nouveau programme.

« LE BONHEUR DE RÉALISER CE QUE
L'ON CROYAIT POSSIBLE »

**IMPLANTATION ET COORDINATION
DU PROGRAMME DE STAGES INTÉGRÉS AU
PROGRAMME DE BACCALAURÉAT
EN DIÉTÉTIQUE
1977-1997**

Céline

L'accréditation du programme de stages intégrés au baccalauréat en diététique par l'université me laisse un sentiment de satisfaction partagé avec la directrice du programme sœur Françoise Saint-Hilaire et les collègues du Département de diététique. Le plan de l'oeuvre étant terminé, c'est le moment de passer à l'organisation de ce nouveau programme pour lui donner vie.

Sa mise en application nécessite en tout premier lieu d'établir un **contrat d'affiliation** entre les milieux de stages envisagés, principalement les centres hospitaliers universitaires de Québec et l'Université Laval. Plusieurs rencontres avec Line Gris , représentante du vice-rectorat aux études, permettent de discuter de la capacité d'accueil dans chacun de ces milieux, de la création d'un poste de coordonnatrice des stages dans chacun d'eux et d'établir une compensation financière par jour/stagiaire pour l'enseignement prodigué par les diététistes assurant la supervision. Après plusieurs mois d'échanges avec le vice-rectorat aux études, les ententes sont finalement conclues entre les parties concernées.

Par la suite, j'entreprends la rédaction des **guides des stages** où sont définis les objectifs et les activités d'apprentissage des cours-stages ainsi que la composition des fiches d'évaluation pour les stagiaires et le personnel de supervision, documents distribués avant

les stages de premier, deuxième et troisième niveaux. Je rencontre également les diététistes dans chaque milieu affilié afin de leur présenter le contenu du stage et la fiche d'évaluation des habiletés visées à développer sur le terrain. Ces échanges très importants sont l'occasion de répondre aux questions soulevées et d'établir de bonnes relations avec les diététistes, conditions indispensables au succès des premières expériences. L'acceptation d'augmenter leur tâche de travail actuelle nécessite de valoriser l'enseignement et la satisfaction qui en découle, c'est un des points auquel je me suis attardée dans mes contacts avec ces collègues espérant les convaincre de l'importance de leur enseignement. Dans l'ensemble, l'accueil est positif et l'assurance de recevoir la formation pertinente à l'encadrement des stagiaires donne confiance aux diététistes.

Grâce à la collaboration d'un spécialiste du Service de pédagogie universitaire (SPU), le développement des **fiches d'évaluation des cours-stages** évolue à mesure que l'implantation de ces cours avance dans le temps. Pour en faciliter la compréhension et l'utilisation, j'invite Nérée Bujold, expert en pédagogie, à démystifier l'évaluation lors d'une rencontre avec les diététistes à l'université. Excellent pédagogue, il dispense une formation éclairante et rassurante compte tenu que l'évaluation est un devoir complexe qui, outre sa valeur formative, comporte l'attribution d'une note. Très appréciées, j'ai répété ces rencontres à plusieurs reprises afin d'en faire profiter la majorité des personnes qui supervisent des stagiaires. Ces diététistes m'acheminent les fiches d'évaluation signées à la fin de chaque trimestre et les notes sont inscrites au dossier de chaque stagiaire.

Pendant ces années d'implantation, à la lumière des premières expériences, nous devons faire des **ajustements à la durée et au contenu des stages** des trois niveaux. C'est ainsi qu'après analyse et discussion avec la directrice du programme (nommée récemment) Raymonde Rousseau et le comité de programme, le stage de premier niveau se fait à l'université plutôt qu'à l'extérieur avec un contenu axé sur la profession et les associations professionnelles, sur l'évaluation et la dégustation d'une grande variété de produits diététiques et autres sujets. Le stage de second niveau, maintenu à la fin du quatrième trimestre est diminué à quatre semaines et modifié dans son contenu. Le stage de troisième niveau, effectué

[illegible]

au sixième et au septième trimestre, passe à trente semaines réparties entre les deux derniers trimestres du programme. Au fil des années, la structure du programme restera sensiblement la même en termes de durée des cours-stages et du moment où ils se situent dans son déroulement.

Chaque personne inscrite au programme de baccalauréat étant assurée d'avoir un endroit pour effectuer ses stages, je suis dans l'obligation de **développer de nouveaux milieux** pour répondre à la demande de 45 et un peu plus tard de 50 stagiaires. Ce contingentement, défendu avec force à chaque année par Raymonde Rousseau, directrice du programme, est justifié par le manque d'endroits pour dispenser les stages à un plus grand nombre. Outre les hôpitaux universitaires affiliés qui offrent environ 35 places, je dois en trouver d'autres, entre 10 et 15, selon les années. J'entreprends donc des démarches auprès d'autres hôpitaux à Québec, en régions et autres endroits où une ou un diététiste est en mesure d'assurer la supervision de stage. C'est ainsi que plusieurs centres hospitaliers régionaux dont Trois-Rivières, Sherbrooke, Rimouski, Roberval, Chicoutimi et autres deviennent des milieux prêts à accueillir des stagiaires dans les secteurs de la nutrition clinique et de la gestion des services alimentaires. Le cours-stage en santé communautaire s'effectue, soit dans un Département de santé communautaire (DSC) aujourd'hui disparu, soit dans un Centre local de services communautaires (CLSC) et même dans certaines commissions scolaires. D'autres endroits non conventionnels qui répondent aux objectifs de formation du programme sont développés progressivement. Par exemple, la compagnie Catelli à Montréal où la cuisine expérimentale est dirigée par une diététiste (diplômée de Laval), le Parlementaire à l'Assemblée nationale où une diététiste-conseil intervient auprès du chef des cuisines, le Pavillon Pollack à l'Université Laval dirigé par une diététiste gestionnaire.

C'est en accord avec les étudiantes et étudiants que **l'attribution des places de stages** se fait à la pige parmi les places offertes à Québec dans les hôpitaux universitaires affiliés. Ces offres couvrent environ les deux tiers des besoins, pour combler le manque de places j'ai recours au bassin de milieux en tenant compte de leur lieu de résidence et des ressources de la région.

Ces demandes se font à la pièce, auprès des personnes à qui je propose d'accueillir des stagiaires dans son service en lui assurant l'aide du guide des stages, outil qu'elle aura en main et qui présente le contenu du stage et la fiche d'évaluation. Ces démarches sont souvent fructueuses mais il arrive que la personne contactée ne se reconnaisse pas la capacité de cette responsabilité ou n'en a pas le temps. Combien de fois dois-je multiplier les contacts avant de réussir à décrocher la place recherchée... je finis toujours par y arriver. Ainsi, à chaque année, plusieurs stagiaires effectuent leurs sixième et septième trimestres dans leur région. Une fois diplômés, certains stagiaires se voient même offrir un emploi et travaillent dans le centre hospitalier qui les a accueillis. Cette expansion régionale s'avère avantageuse pour les milieux d'accueil qui ont l'occasion de recruter du personnel familier avec les us et coutumes de leur milieu.

Le beau défi de la grille des stages revient à chaque année et malgré les recherches et les difficultés rencontrées, c'est avec confiance que j'en entreprends la composition qui précise le parcours des sixième et septième trimestres de chaque stagiaire. Dans un grand tableau de 50 lignes, on retrouve leur cheminement, les endroits et dates des six cours-stages du troisième niveau. C'est un joyeux casse-tête où il faut éviter de placer deux stagiaires au même endroit en même temps. Le jour où la grille est affichée dans le grand corridor du département, il y a de l'effervescence dans l'air, c'est un événement attendu et du plus haut intérêt. En effet, chaque stagiaire connaît maintenant le détail de son parcours dont les particularités ont été prises en compte, ce qui lui procure satisfaction et sérénité jusqu'à la fin de son baccalauréat. En décembre 1981, un premier groupe termine le programme avec stages intégrés. L'expérience s'avère réussie et confirme que la voie empruntée permet de poursuivre l'application du nouveau programme de stages en diététique selon le modèle développé.

La coordination des stages suppose de fréquentes communications avec les milieux où évoluent nos stagiaires, **le téléphone** étant encore le moyen par excellence pour assurer le lien, j'occupe souvent la ligne à régler divers problèmes, il arrive que j'y passe quelques heures dans une même journée. J'accueillerai mon premier ordonnateur quelques mois seulement avant de prendre ma retraite.

collaboration des collègues diététistes qui ont assuré la supervision d'un grand nombre de stagiaires dans leurs milieux respectifs au cours de ces années. En mon nom et au nom de notre profession, je leur adresse un reconnaissant merci.

En cette fin de parcours, je tiens à souligner l'appui indéfectible de Raymonde, directrice du programme de baccalauréat, qui m'a permis de relever le défi proposé en 1976, je la remercie bien sincèrement. Une relation de confiance établie entre nous dès le début du projet, n'a cessé de croître avec les années, nos échanges et nos discussions franches se concluant toujours dans l'entente, teintée d'une complicité de bon aloi.

L'excellente relation avec tous les membres du Département de diététique est à souligner en ce qu'elle m'a accompagnée et soutenue tout au long de ces années.

Je tiens à mentionner aussi la reconnaissance des stagiaires qui, heureuses et heureux de leurs cheminements durant leurs stages de sixième et septième trimestres, m'ont souvent manifesté leur satisfaction, gratification qui me touchait beaucoup.

« LA PÉDAGOGIE UNIVERSITAIRE, UNE NOUVELLE VOIE VERS L'EXCELLENCE »

MON RÔLE COMME VICE-DOYENNE À LA FACULTÉ DES SCIENCES DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

1979-1984

Raymonde

À la demande du nouveau doyen, Gérard Martin, j'ai assumé avec beaucoup de fierté et d'enthousiasme les fonctions de vice-doyenne aux études de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de 1979 à 1983. J'ai été très honorée et surprise qu'une professeure de diététique soit choisie pour remplir ce rôle, parmi les membres du corps professoral du domaine de l'agriculture.

J'y ai défendu l'aspect « pédagogie universitaire », la nouveauté de l'heure à l'Université Laval, projet primordial selon notre doyen pour l'appui à l'amélioration de l'enseignement. Épaulée par l'équipe du Service de pédagogie universitaire (SPU) qui m'avait soutenue moi-même dans le développement de mes cours, je me suis transformée en maître d'œuvre du développement de cette nouvelle discipline auprès de mes collègues de la faculté. Je devenais l'initiatrice de ce projet.

Début d'implantation de la pédagogie universitaire à la FSAA

Pendant la semaine de relâche dès l'automne 1979, j'ai organisé une première journée pédagogique à la station forestière de Duchesnay. J'étais assurée du support et de la compétence de

trois professeurs du SPU qui ont dirigé et animé cette activité où ils ont su mettre tout le monde à l'aise et confiant de s'exprimer franchement.

Le thème établi par eux était «Quelles sont vos difficultés comme professeure et professeur dans votre enseignement d'aujourd'hui?» Vingt-neuf personnes ont participé à cet exercice où c'était nouveau de parler ouvertement de ses propres problèmes humblement comme universitaire. À la fin de la journée, grâce à la technique du groupe nominal, les personnes ont identifié 60 petits et grands problèmes qu'elles éprouvaient dans leur enseignement à la grande surprise de tous. Des difficultés telles que: l'enseignement à de grands groupes, fréquents à notre faculté, tout comme à de petits groupes en recherche, l'évaluation de cours en général, l'évaluation de travaux longs, la rédaction de questions d'examens, comment développer le sens critique, comment favoriser l'apprentissage, etc. Le doyen, présent en fin de journée pour soutenir ses troupes et ayant assisté au petit cocktail, était quelque peu surpris, étonné et confiant tout à la fois dans le processus à venir.

À la suite de cette première initiative, je planifiais divers ateliers sur l'une ou l'autre des difficultés identifiées et sollicitais les professeures et professeurs à s'y inscrire. Je tenais compte de leurs disponibilités pour planifier ces ateliers en fin d'après-midi ou d'une façon plus intensive pendant toute une journée, à divers moments de l'année, animés par un des spécialistes du sujet.

Bien soutenue par le doyen, j'ai réussi à gagner plusieurs personnes à s'inscrire aux ateliers et découvrir une nouvelle façon d'enseigner et de résoudre leurs problèmes, ou encore, à les rassurer sur leur façon de faire. Ces ateliers planifiés au cours de deux années ont contribué à améliorer leur enseignement et à développer un sentiment de compétence dans leur façon de transmettre leur savoir.

La clientèle étudiante, souhaitions-nous, serait plus intéressée à l'acquisition des connaissances enseignées. Le tout, pensions-nous, en raison de l'adaptation de nouveaux critères pédagogiques reconnus et rendus accessibles, grâce à la compétence et l'habileté de nos spécialistes du Service de pédagogie universitaire (SPU).

Résultats

Près d'une quarantaine de professeures et professeurs, sur les 68 d'alors, ont participé à de nombreux ateliers au cours des deux années qu'a duré cette démarche de formation à la pédagogie universitaire à la faculté (1). Lors d'une évaluation de ces ateliers, les personnes inscrites ont particulièrement signalé l'importance du fait que ces ateliers pédagogiques soient organisés et soutenus par la direction de notre faculté. En fait, notre doyen avait vu juste. Un effet global d'entraînement et d'enthousiasme collectif découlait spontanément de cette initiative.

Ce travail d'équipe, formé de deux professeurs du Service de pédagogie universitaire (SPU) et moi-même, nous a permis de participer à un congrès international de l'AUELF à l'Université de Louvain La Neuve en Belgique en 1981, sous le thème de « La pédagogie universitaire ». Nous avons pu témoigner de notre expérience vécue à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) au cours des deux dernières années.

Merci à mon doyen monsieur Gérard Martin de m'avoir permis de m'épanouir dans ce rôle d'initiatrice de la pédagogie universitaire.

J'aimerais souligner au passage l'intérêt particulier du corps professoral du Département de diététique pour la nouvelle pédagogie. Plusieurs ont développé un « Guide d'étude » orienté vers les objectifs de leur cours, mieux adapté à la compréhension et la rétention de notions nouvelles. En général, dispenser une formation professionnelle en fonction d'objectifs de programme et de cours ciblés, est très efficace et intelligent. Heureusement, comme groupe professoral, nous étions dans la bonne voie !

Voici une anecdote vécue à notre département. À chaque début de trimestre, des piles de guides d'étude s'entassaient au secrétariat du département pour distribution. Je me souviens d'un certain début de septembre, alors que notre directeur tout joyeux était allé chez le doyen avec une pile de guides d'étude pour signaler le bon travail de son équipe professorale et peut-être en retour, recevoir un budget plus approprié... Ces guides remplaçaient en quelque sorte les fameuses « Notes de cours » que, dans certaines autres disciplines, on distribuait en début de session !

La pédagogie universitaire gagnait ses lettres de noblesse dans ces années 1979-1981 à notre faculté. On ne parlait jamais de pédagogie au niveau universitaire dans le passé! On pensait ironiquement j'imagine, à une « science infuse » que le corps professoral imprégné de science doctorale déversait sur sa clientèle étudiante à sa manière... Allons, j'exagère et badine à peine! Nous y avons survécu tout de même. Il faut croire alors à des dispositions pédagogiques naturelles que possédaient plusieurs d'entre eux entraînant les autres dans leur sillage!

RÉFÉRENCE

(1) Parlons pédagogie, Service de pédagogie universitaire, Université Laval, février 1981. Document qui raconte la participation de la FSAA au congrès de l'AUPELF: Association des universités partiellement ou entièrement de langue française, à l'Université Louvain La Neuve, en Belgique, 1981. Le thème était: « La pédagogie universitaire ». J'y ai participé avec deux professeurs du SPU.



En bas à droite, Pavillon Paul-Comtois.

DAUL, Fonds Service des relations publiques, U519/2520/8,6, Campus extérieur – Vues aériennes, photographie Gérard Roger, 18 septembre 1978

ADDENDUM

« L'INTÉGRATION DE CES DEUX ENTITÉS, SOURCE DE DÉBATS »

RÉFLEXIONS SUR L'INTÉGRATION DE L'ÉCOLE DES SCIENCES DOMESTIQUES À LA FACULTÉ D'AGRICULTURE

1965

Raymonde

L'arrivée de l'École des sciences domestiques au Pavillon Comtois a eu lieu en 1965, trois ans après l'ouverture du pavillon pour y loger la Faculté d'agriculture sur le campus. L'École devenait alors un département parmi les autres de la faculté, soit le « Département de diététique ».

Malgré les nombreux postes que j'ai occupés à la faculté, on m'a transmis peu d'informations précises sur cette décision au cours des ans. J'ignore quelles instances ont participé aux délibérations finales, sauf bien sûr les religieuses de la congrégation de Notre Dame, propriétaires de l'École des sciences domestiques, lors de cette opération. Cette congrégation avait d'ailleurs établi des liens avec l'université bien avant son arrivée sur la Grande Allée. Un rappel des historiques de l'École supérieure d'agriculture de Sainte-Anne-de-la Pocatière (1) et de l'École supérieure des sciences domestiques de St-Pascal de Kamouraska (2) illustre bien les objectifs communs de formation de ces écoles. En effet, leur désir de donner une formation reconnue par des instances d'enseignement supérieur s'est concrétisé dès 1912 (agriculture) et 1909 (diététique) par leur affiliation à la Faculté des arts de l'Université Laval. En 1940, l'École supérieure d'agriculture de La Pocatière est érigée officiellement en Faculté d'agriculture. L'École des sciences domestiques de la Grande Allée s'installe sur

le campus en 1965, devient le Département de diététique de la Faculté d'agriculture et perd ainsi son statut d'école.

Description des lieux

Le pavillon Paul-Comtois, édifice quadrilatère avec une grande cour intérieure, était beau et imposant sur le campus. On nous proposait, comme département, toute l'aile sud-est du deuxième étage, pour y loger le bureau de la direction, le secrétariat, les bureaux du corps professoral et enseignant, les laboratoires particuliers et un petit amphithéâtre pour nos propres usages. De plus, une autre aile attenante à l'ouest, donnant sur l'autoroute Robert-Bourassa, nous était proposée pour y loger éventuellement les laboratoires du centre de recherche en nutrition et autres bureaux de chercheuses et de chercheurs. Notre département partageait aussi avec la faculté tout l'édifice des salles de cours et le grand amphithéâtre. Tous ces locaux nous étaient accessibles.

Cela favorisait aussi l'université, je suppose, désireuse de rentabiliser son investissement en y logeant dans tous les locaux inoccupés par l'agriculture, une nouvelle discipline qui s'ajoutait sur le campus, la « nutrition ». Tout le monde y gagnait. Administrativement, le Département de diététique faisait partie intégrante de la faculté mais le programme de diététique proprement dit faisait encore partie de la Faculté des arts à ce moment-là.

Changement de statut et d'appellation

Voici mon sentiment à ce sujet. Un changement important touchait alors le statut et l'appellation de notre domaine: d'École des sciences domestiques, école indépendante, nous devenions un département, le Département de diététique parmi les cinq autres de la faculté. Nous changions de nom par le fait même, ce qui me paraissait assez important. Avec ces changements, il me semble que nous étions perdantes au niveau de notre autonomie comme école et notre identité était à reconstruire au sein de la faculté. Par ailleurs, nous y gagnions notre présence sur le campus avec tous les avantages que cela apportait.

Toutefois, il faut dire que dans plusieurs provinces canadiennes anglaises, ce même programme de baccalauréat est rattaché à une Faculté d'agriculture depuis fort longtemps et même ici à l'Université McGill au Québec.

D'autre part, considérant que l'École d'agriculture et l'École des sciences domestiques étaient antérieurement deux grandes écoles supérieures bien établies à St-Pascal et à La Pocatière, elles pouvaient avoir développé des relations de bon voisinage facilitant leur regroupement dans un même édifice sur le campus de l'Université Laval, plusieurs années plus tard.

Finalement à Québec, pour la population des diététistes en 1965, ce n'était pas facilement accepté que l'École des sciences domestiques cohabite avec la Faculté d'agriculture et ces diététistes s'en plaignaient ouvertement ! Elles se voyaient davantage associées à un secteur des sciences de la santé beaucoup plus près de leurs intérêts professionnels. Sans compter qu'à l'Université de Montréal, la diététique, instaurée une année après l'Université Laval, a été rattachée à la Faculté de médecine et s'appelait : Institut de diététique et de nutrition et plus tard, Département de nutrition.



Entrée du Pavillon Paul-Comtois
DAUL, Fonds Service des relations publiques, U519/3220/1,9, Pavillon Paul-Comtois,
photographe Pierre Cayer, s.d.

Domaines d'études

Pour ce qui est de la Faculté d'agriculture, on y trouve les domaines réguliers de la phytologie, des sciences animales, des sciences et de la technologie des aliments, du génie rural et de l'économie rurale, enfin tous ces domaines étant couverts par les divers départements de la faculté.

En y ajoutant le Département de diététique, nous ajoutions surtout son programme, où « l'aspect santé » prend tout son sens, ce qui permet de « boucler la boucle » en quelque sorte. Et j'insiste en disant que la diététique, en proposant un certain choix des produits de la ferme, y ajoute l'aspect « santé préventive » et plus encore, y ajoute l'aspect « traitement » en proposant une alimentation appropriée au traitement de certaines maladies importantes. L'expression alors « De la fourche à la fourchette » comme disait le doyen Gérard Martin, représentait bien la réalité de notre faculté.

Objectifs de formation

Dans les programmes du secteur de l'agriculture, les objectifs de production des denrées végétales et animales et de tout ce qui l'entoure, comme l'aspect « sanitaire » et les aspects « de rentabilité et de marketing » sont particulièrement présents. Ces programmes se rapprochent de plus en plus de l'industrie alimentaire où la rentabilité est un facteur très important. Toutefois, l'objectif « de nourrir sainement la population » qui consomme ces produits aurait pu être exprimé plus ouvertement comme préoccupation, bien qu'implicitement existant. Une personne du domaine de l'agriculture exprimerait ces choses-là bien différemment, j'imagine.

Ce sentiment était alors présent dans mon for intérieur (j'étais à ce moment à la direction du programme de diététique) sans l'avoir exprimé fortement et ouvertement aux autres membres de la faculté, par manque de temps et débordant de mes autres fonctions je suppose. Il m'est arrivé en réunion d'intervenir avec indignation au sujet « des quatre pouces de gras sur le dos du porc » qui déterminaient son prix par une loi fédérale... de même que sur le persillage du bœuf de l'ouest vendu à fort prix ! C'était dans les

années où le gras était réprimé et l'ennemi de tous... surtout en diététique! Il y a eu une suite positive à ce cri du cœur dans les mois suivants, mais non pas en considération de mon intervention! Aujourd'hui le porc maigre, tendre et savoureux est le plus recherché par tous.

À ce moment-là, j'étais ambivalente et je pensais aussi que la diététique se rapprochait davantage du domaine hospitalier qui était notre lieu de prédilection et où nous étions plus présentes. Sans oublier que la nutrition normale touche un plus grand nombre de toutes les catégories de personnes «bien portantes». Ces personnes mangent tous les jours et le plus souvent à l'extérieur du foyer dans des conditions souvent peu favorables à des choix judicieux de santé...et c'est particulièrement mon domaine d'enseignement! La télévision, journaux et revues nous interpellent sur ces sujets tous les jours! Dans le secteur de la santé publique jusqu'à maintenant, la nutrition «fait figure d'enfant pauvre» comme le prétendait jadis le docteur Sylvestre à la Division de la nutrition. Le TRAITEMENT des maladies sera toujours prioritaire sur la PRÉVENTION par une alimentation saine.

Autres considérations

En observant d'autres considérations, de grands avantages favorisaient la présence de la diététique directement sur le campus plutôt que de rester sur la Grande Allée. Nous nous rapprochions ainsi de tous les autres services que l'université offrait à notre clientèle étudiante dont plusieurs cours pour compléter leur formation initiale: en médecine spécialement, en psychologie et en communication entre autres; et plus encore, pour beaucoup d'autres intérêts en les rapprochant de la vie étudiante intense sur le campus. Il s'était passé 18 ans entre notre arrivée à Québec et notre installation sur le campus... 1947-1965, 18 ans! Je ne le réalisais pas. Il était temps que nous prenions racine sur le campus et la Faculté d'agriculture nous permettait cette réalisation.

Cette conclusion de se joindre à cette faculté était surtout logique. Au début, administrativement, le secteur de l'agriculture n'avait pas besoin d'autant de locaux pour répondre à ses objectifs d'enseignement et de recherche. Il disposait donc d'un surplus

de locaux qu'il pouvait nous offrir généreusement; ce dont nous avions grand besoin pour faciliter notre intégration sur le campus. Tout s'est effectué sans heurt et sans que d'autres instances n'interviennent, je pense. Je suppose que cela paraissait normal que nous fassions comme l'Université Mc Gill. Quoiqu'il en soit, nous avons trouvé moyen de tirer notre épingle du jeu, je crois. Un certain sentiment d'appartenance s'est développé insensiblement.

Les diverses directions de la faculté, tout au cours des années, près de soixante années tout de même, ont apprécié et louangé notre contribution à la réputation de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, puis-je affirmer aisément après 24 années à y avoir été moi-même de 1971 à 1995!

L'évolution apporte beaucoup de changements. Au cours des années, l'École des sciences domestiques est devenue le Département de diététique, plus tard, le Département de nutrition humaine puis, le Département de nutrition humaine et de consommation. Ensuite le jumelage de deux programmes d'études apparentés a conduit au développement du Département des sciences des aliments et de nutrition et à la plus grande joie de tous et toutes, enfin, tout récemment il y a eu la création de «l'ÉCOLE DE NUTRITION» en 2013. Réjouissons-nous! Le chemin a été long, nous avons retrouvé notre école...

C'est grâce au travail acharné de la directrice du programme, Isabelle Galibois, appuyée de ses collègues et du doyen de la faculté, Jean-Claude Dufour, que l'École de nutrition voit le jour, c'est un retour aux sources. L'École des sciences domestiques, née en 1941 à St-Pascal de Kamouraska, arrivée sur la Grande Allée en 1947 et intégrée à la Faculté d'agriculture en 1965, devient finalement l'École de nutrition de l'Université Laval en 2013.

RÉFÉRENCES

- (1) Université Laval, 40ème Sur le Campus, 1962-2002, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, 72p.
- (2) Annexe A Historique de l'École supérieure des sciences domestiques et du baccalauréat en nutrition.



Extrait de la mosaïque de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation pour illustrer les bacheliers et bachelières du programme de diététique, Université Laval, 1978-1979. En haut: Ann Payne. Gracieuseté de l'Université Laval.

ÉPILOGUE

« QUAND LE PASSÉ SE PORTE GARANT
DU FUTUR... »

D'HIER À AUJOURD'HUI...
DE 1997 À 2025



Le départ à la retraite de Raymonde Potvin Rousseau en 1995 et de Céline Kirouac en 1997 avait laissé un grand vide au sein du Département des sciences des aliments et de nutrition (ALN). Ces pionnières ont toutefois légué un bel héritage aux personnes qui leur ont succédé.

Leur dévouement et leurs réalisations exceptionnelles en lien avec le programme de baccalauréat en nutrition avec stages intégrés, ont laissé une empreinte tangible: un programme de formation cohérent et très bien articulé. Cette base permet à l'équipe professorale et enseignante d'apporter, au cours des années subséquentes, les ajustements nécessaires afin de maintenir sa pertinence sociale, pédagogique et institutionnelle et ainsi demeurer au diapason de la pratique professionnelle des diététistes-nutritionnistes.

LES REGROUPEMENTS PROFESSIONNELS ET LE PROGRAMME DE BACCALAURÉAT EN NUTRITION

Le programme de baccalauréat en nutrition que l'on connaît aujourd'hui n'a pas évolué en vase clos. De par sa nature professionnelle, il a dû de tous les temps répondre aux exigences normatives

relatives à l'exercice de la profession de diététiste et régies par les associations professionnelles américaine et canadienne de diététique.

The American Dietetic Association (ADA)

La création des premières associations professionnelles en diététique remonte au début du 20^{ème} siècle et *The American Dietetic Association (ADA)*, créée en 1917, a été la première à voir le jour. Pendant plusieurs années, cette association a été la seule instance professionnelle offrant un forum d'échanges aux diététistes canadiennes leur permettant de partager leurs points de vue, de comparer leurs méthodes et leurs standards de pratique et de bénéficier mutuellement de leurs expériences respectives. C'est à ce regroupement professionnel qu'ont été dévolus alors la responsabilité de définir les standards de la profession dans les différents secteurs de pratique ainsi que le processus d'inspection professionnelle (1).

The Quebec Dietetic Association (QDA)

Avec les années, le nombre croissant de diététistes canadiennes et la diversification de leurs fonctions professionnelles ont conduit à la création d'associations professionnelles canadiennes. En 1924, *The Quebec Dietetic Association (QDA)* a été la première association de diététique établie au Canada et c'est plus tard en 1935 qu'a été créée *The Canadian Dietetic Association (CDA)*. C'est à cette dernière instance professionnelle qu'ont alors été confiées les responsabilités antérieurement attribuées à *The American Dietetic Association (ADA)* (1).

De l'Association de diététique du Québec (ADQ) à l'Ordre des diététistes-nutritionnistes du Québec (ODNQ)

Le Québec a été la première province canadienne à avoir accordé en 1956 un statut légal à la profession en adoptant la Loi des diététistes du Québec. Cette loi a conduit à la création de l'**Association de diététique du Québec (ADQ)** et les titres de diététiste et de diététicienne sont alors devenus des titres réservés.

Cette association a évolué avec les années et s'est vue confier par l'Office des professions la responsabilité de collaborer en 1975 à l'application des lois et règlements imposés par le Code des professions. Cette association a changé quelques fois d'appellation au cours des années et est finalement devenue en 2021, **l'Ordre des diététistes-nutritionnistes du Québec (ODNQ)** que nous connaissons aujourd'hui (2). Le titre de nutritionniste s'est ajouté à ceux de diététiste et de diététicienne en 1994 et des activités en nutrition clinique ont été réservées en 2003. D'autres activités ont par la suite été autorisées en 2018 et 2022 par le Collège des médecins du Québec aux diététistes-nutritionnistes (3).

Le code des professions et les règlements sur la formation universitaire des diététistes-nutritionnistes

Au Québec, certaines dispositions spécifiques du Code des professions témoignent de la collaboration étroite entre les trois universités québécoises offrant un programme de formation en nutrition et **l'Ordre des diététistes-nutritionnistes du Québec (ODNQ)**, dispositions visant à s'assurer que les programmes universitaires en nutrition répondent aux normes académiques et professionnelles exigées par l'exercice de la profession en vue de la protection du public.

Dans les faits, par son **Règlement sur les normes d'équivalence de diplôme et de la formation aux fins de la délivrance d'un permis**, l'ODNQ précise les différents secteurs de pratique devant être couverts par les programmes universitaires de formation en nutrition et spécifie le nombre minimal requis de crédits théoriques et d'heures de stages de formation pratique supervisées (4).

En ce qui a trait plus spécifiquement à la supervision des stages, l'ODNQ précise ses exigences dans le **Règlement sur les activités professionnelles qui peuvent être exercées par des personnes autres que des diététistes**, notamment les stagiaires en nutrition. Ce règlement mentionne entre autres que l'encadrement pédagogique des stages en nutrition doit être assuré par des diététistes-nutritionnistes qui pratiquent dans le secteur visé par le stage concerné et qui ne doivent pas avoir fait l'objet « d'aucune

décision du conseil de discipline de l'ordre ou du Conseil d'administration quant à leur droit d'exercer des activités professionnelles». Ces exigences visent notamment à assurer aux stagiaires une expérience professionnelle pertinente et conforme aux règles du Code de déontologie des diététistes-nutritionnistes (5).

Le **Guide des compétences professionnelles des diététistes-nutritionnistes** publié par l'ODNQ en 2017 a pour sa part servi de document de référence lors des importants travaux de révision du programme de baccalauréat en nutrition réalisés en 2017/2018/2019 à l'Université Laval. Cette révision a été effectuée selon une approche éducative préconisée pour les programmes professionnalisants. Ce guide a été élaboré grâce à l'apport important de diététistes-nutritionnistes des divers secteurs de pratique et des milieux universitaires et grâce à l'encadrement de Guy Le Boterf, expert en développement des compétences et en parcours académiques de professionnalisation (6).



ODNQ. Normes des compétences professionnelles. Dépôt légal-Bibliothèque et Archives nationales du Québec,2017.

Plusieurs personnes du corps professoral et enseignant de l'École de nutrition ont pris part, au fil des années, aux nombreux travaux des différents comités de l'ODNQ (comité de la formation, comité des équivalences, etc) contribuant ainsi à assurer la compétence des diététistes-nutritionnistes qui intègrent le marché du travail. Ce partenariat de longue date a ainsi toujours été très bénéfique pour la formation universitaire des personnes admises au programme du baccalauréat en nutrition de l'Université Laval.

UN MOMENT CHARNIÈRE DANS L'ÉVOLUTION DU PROGRAMME DE BACCALAURÉAT EN NUTRITION : L'IMPLANTATION DU PROJET FACULTAIRE «COMPÉTENCES 2000»

Plusieurs innovations ont marqué l'évolution du programme de nutrition depuis 1997. L'implantation du programme «**Compétences 2000**» à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA), au début des années 2000, a joué un rôle important. Cette approche visait à mieux arrimer la formation universitaire à la réalité complexe de la **pratique professionnelle des programmes de la faculté et aux besoins du marché du travail et de la société**.

En marge du développement des connaissances disciplinaires enseignées dans les divers programmes d'étude, cette nouvelle approche visait une plus grande emphase sur le **développement du savoir-être et du savoir-faire** dans le contenu des programmes dont celui en nutrition. C'est à ce moment qu'a eu lieu une révision importante du contenu des cours théoriques et des cours-stages.

C'est aussi à cette même période qu'un site internet facultaire des stages a été développé et ce, grâce à l'important appui du service des ressources pédagogiques facultaires.

LES ÉVALUATIONS PÉRIODIQUES DU PROGRAMME DE BACCALAURÉAT EN NUTRITION

Le programme de baccalauréat en nutrition a de tout temps répondu avec brio aux exigences des organismes canadiens d'agrément. La dernière évaluation périodique du programme de nutrition réalisée dans le cadre de son homologation par l'**Association canadienne des diététistes (ACD)**, devenue par la suite les **Diététistes du Canada (DC)**, remonte aux années 1993-1994. Depuis ce temps, le programme a vécu trois nouvelles évaluations. Deux d'entre elles ont été réalisées en 2001-2002 et 2010-2011 par les **Diététistes du Canada (DC)**. L'évaluation la plus récente du programme a été réalisée en 2020-2021 par un nouvel organisme d'agrément, le **Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition (PFPN)**, organisme tripartite incluant des représentants des Diététistes du Canada, de l'Alliance canadienne des organismes de réglementation des diététistes ainsi que des programmes universitaires et des stages en diététique au Canada. Ces trois évaluations périodiques ont été réalisées respectivement sous la responsabilité des professeures et directrices de programme Denise Ouellet (2001-2002), Isabelle Galibois (2010-2011) et Julie Robitaille (2020-2021).

LA CRÉATION DE L'ÉCOLE DE NUTRITION

Le rattachement facultaire du secteur de la nutrition au domaine de l'alimentation et de la santé a souvent fait l'objet de remises en question et de discussions au sein des membres de l'équipe professorale et enseignante en nutrition. L'évaluation périodique réalisée en 2010-2011 a été particulièrement significative et déterminante à cet égard. C'est lors de cette évaluation que la pertinence du rattachement du programme de baccalauréat en nutrition à la FSAA fut soulevée spécifiquement par les évaluatrices externes dans l'une de leurs recommandations.

Suite à de nombreuses démarches et négociations entre la faculté, la haute direction universitaire et les autres instances concernées, l'École de nutrition a vu le jour en 2013 comme entité administrative indépendante et la professeure Isabelle Galibois a été la



ÉCOLE DE NUTRITION

L'École est un chef de file dans la formation des diététistes/nutritionnistes de même que dans l'avancement, le transfert et l'échange des connaissances en nutrition. Elle se veut un partenaire incontournable aussi bien dans la promotion et le développement de la santé que dans son maintien et son rétablissement.

VISION
L'École de nutrition est un chef de file dans la formation des diététistes/nutritionnistes de même que dans l'avancement, le transfert et l'échange des connaissances en nutrition. Elle se veut un partenaire incontournable aussi bien dans la promotion et le développement de la santé que dans son maintien et son rétablissement.

MISSION
La mission de l'école de nutrition se décline en 3 axes. Tout d'abord, elle forme des professionnels de la nutrition compétents et performants. Ensuite, elle assure la mise en œuvre de projets de recherche et de transfert de connaissances en nutrition et de promotion de la santé et de prévention de la maladie.

UNIVERSITÉ LAVAL



FORMATION

L'École de nutrition offre 7 programmes d'études :

- Baccalauréat en nutrition
- Maîtrise en nutrition
- Doctorat en nutrition
- MSc en alimentation fonctionnelle et santé
- MSc en gestion de la nutrition et de la santé
- MSc en gestion de la nutrition et de la santé
- MSc en gestion de la nutrition et de la santé

RECHERCHE

Elle est une référence pour la recherche et l'avancement des connaissances dans les domaines suivants :

- la nutrition clinique
- la nutrition en santé publique
- la nutrition et le comportement alimentaire
- la nutrition de la mère et de l'enfant
- la nutrition sportive
- la nutrition
- la nutrition communautaire
- la nutrition clinique
- la nutrition en santé publique
- la nutrition et le comportement alimentaire
- la nutrition de la mère et de l'enfant
- la nutrition sportive
- la nutrition
- la nutrition communautaire

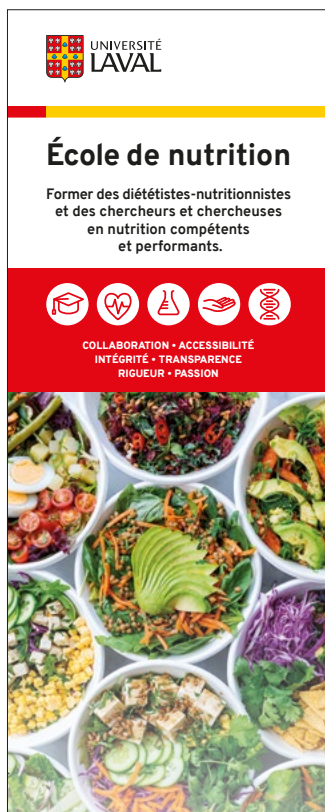
PROMOTION DE LA SANTÉ

L'École de nutrition :

- a l'ambition de la qualité des soins et services de santé offerts par les nutritionnistes
- a la prévention des maladies et à la qualité de vie
- a la santé publique et à l'engagement dans les discussions des comités gouvernementaux et régionaux sur les enjeux de la nutrition en santé

EN CHIFFRES
Plus de **400** étudiants,
12 programmes,
3 responsabilités de formation pratique,
1 charge d'enseignement,
1 responsabilité de travaux pratiques et de recherche

UNIVERSITÉ LAVAL



UNIVERSITÉ LAVAL

École de nutrition

Former des diététistes-nutritionnistes et des chercheurs et chercheuses en nutrition compétents et performants.

COLLABORATION • ACCESSIBILITÉ
INTÉGRITÉ • TRANSPARENCE
RIGUEUR • PASSION



Haut : dépliant promotionnel de l'École de nutrition.
Bas à gauche : bannière de l'École de nutrition.
Bas à droite : local 2420 du Pavillon Paul-Comtois, salle emblématique.
Gracieuseté : École de nutrition, Université Laval.

première nutritionniste à en assumer la direction. Les arguments en faveur de cette décision étaient nombreux, notamment le fait d'augmenter le pouvoir d'attraction des cohortes étudiantes et des ressources de pointe par une visibilité accrue et une représentation plus forte au sein de la FSAA et dans le secteur de la santé à l'Université Laval. D'autres avantages étaient à considérer également tels que le pouvoir de participer de plein droit aux instances décisionnelles en lien avec la formation et la recherche en santé notamment le Réseau universitaire intégré en santé de l'Université Laval (RUIS-UL) et enfin, la création de collaborations plus étroites avec les autres disciplines de la santé à l'Université Laval (7). En somme, la création de cette école visait une reconnaissance « officielle » et une plus grande visibilité de la nutrition et de la santé au sein de la FSAA, mais aussi auprès des différentes entités administratives de l'Université Laval.

UNE APPROCHE PÉDAGOGIQUE PAR COMPÉTENCES

La dernière évaluation périodique du programme de baccalauréat en nutrition de 2020-2021 s'est déroulée à une période très significative de son histoire. Elle emboîtait le pas à une refonte complète de la structure du programme de baccalauréat en nutrition selon une approche par compétences, dont les travaux se sont échelonnés sur près de 3 ans. Les référentiels de compétences de l'organisme canadien d'agrément et de l'organisme provincial réglementaire à savoir respectivement du Partenariat pour la formation et la pratique de la nutrition (PFPN) et de l'Ordre des diététistes-nutritionnistes du Québec (ODNQ) servirent alors d'assises à ce renouveau pédagogique. Cet exercice d'envergure fut réalisé grâce au savoir-faire et au dynamisme de la directrice de programme, la professeure Julie Robitaille, et à l'appui concerté de tous les membres du corps professoral et enseignant ainsi que des diététistes-nutritionnistes assurant la supervision des stages dans les milieux professionnels. La qualité de cette refonte curriculaire a d'ailleurs été louangée par les évaluatrices de l'organisme canadien d'agrément. Tous les cours de nutrition clinique, de nutrition en santé publique et de gestion des services alimentaires furent repensés et mieux arrimés avec les cours en sciences biologiques fondamentales révisés ainsi qu'avec les

stages des 2^{ème} et 3^{ème} niveaux, visant ainsi une meilleure alternance théorie-pratique.

Il est important de signaler que cette transformation pédagogique n'aurait pu se réaliser sans l'appui constant de personnes qualifiées des services informatiques, pédagogiques et technologiques du SCRIPT de la FSAA.

LA COLLABORATION INTERPROFESSIONNELLE CENTRÉE SUR LA PERSONNE

Depuis plus d'une quinzaine d'années déjà, l'Université Laval accorde une attention particulière à la formation des étudiantes et étudiants qui exerceront leur profession dans les divers milieux de la santé afin de les amener à travailler efficacement en équipe, en vue d'offrir des soins centrés sur la personne. Cette initiative tire ses origines des travaux du **Réseau de collaboration sur les pratiques interprofessionnelles en santé et services sociaux (RCPI)**, «référence incontournable en tant qu'instance dédiée à la collaboration interprofessionnelle au Québec et dans les milieux francophones au Canada» (8). Pour répondre à cette exigence, le programme de nutrition fut remodelé afin de permettre à ses cohortes étudiantes de suivre trois cours de collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne tout au long de leur parcours universitaire, cours qu'il est possible de suivre avec les autres cohortes des programmes des sciences de la santé. L'un de ces cours porte encore aujourd'hui sur les fondements théoriques et conceptuels de cette approche, le deuxième sur le travail en équipe et le troisième sur la compréhension des différentes formes de collaboration interprofessionnelle.

Parallèlement à cette offre de cours, l'Université Laval, en collaboration avec le CIUSSS de la Capitale Nationale, a élaboré en 2014 le programme ProFoRS, programme de formation régional à la supervision des stagiaires offert dans les diverses disciplines de la santé et des services sociaux (9). Cette formation offerte au personnel de supervision vise entre autres le développement des compétences de collaboration interprofessionnelle dans le cadre des stages en milieux cliniques.

Cet ajout important à l'encadrement professionnel exercé en milieu de stage est très apprécié des stagiaires en nutrition. Il leur permet ainsi de bien saisir leurs rôles et responsabilités de même que ceux des autres personnes impliquées dans les soins de santé et ce, dès le début de leur pratique professionnelle. Il favorise en outre le développement d'un respect mutuel et d'une écoute active entre les futurs membres des équipes professionnelles qui assureront les soins de santé à la population. Cette formation vise en bout de ligne l'amélioration de la qualité des soins et de la sécurité des personnes par une meilleure coordination interdisciplinaire.

DES AVANCÉES TECHNOLOGIQUES

Au cours de la dernière décennie, la formation en nutrition autant théorique que pratique a été influencée par l'émergence et l'intégration croissante des plateformes numériques telles que ZOOM et TEAMS. Cette évolution a eu des répercussions importantes sur les stratégies d'enseignement/apprentissage utilisées dans les cours « théoriques » et dans les activités de formation pratique du programme de baccalauréat en nutrition. Ceci a eu pour effet de les rendre plus accessibles, plus souples et adaptés davantage aux besoins et aux caractéristiques des nouvelles cohortes étudiantes. Cette souplesse a d'ailleurs permis une transition beaucoup plus facile vers des modes d'enseignement à distance et hybrides durant la pandémie de COVID-19. Bien que ces technologies ne se substituent pas à l'apprentissage en présentiel ou à l'expérience humaine des stages, elles se sont avérées un atout essentiel pour l'équipe professorale et enseignante en nutrition au cours de cette période difficile.

L'ÉVOLUTION DES STAGES EN NUTRITION

Une perspective personnelle...

Les stages en nutrition ont aussi fait l'objet de plusieurs changements au cours des années qui suivirent le départ à la retraite de la première coordonnatrice universitaire des stages, Céline Kirouac. Sur une note plus personnelle, je me permets de souligner qu'elle

a été pour moi un modèle professionnel significatif. Femme de tact dotée d'une grande culture, sa connaissance fine de la pratique professionnelle des diététistes-nutritionnistes et son grand intérêt pour la pédagogie universitaire lui ont permis d'élaborer un programme de stages très bien structuré qui a grandement facilité mes tâches de conception et de coordination. Encore aujourd'hui je lui voue toute mon admiration et la remercie pour tout le temps qu'elle a investi à me former et à m'accompagner comme coordonnatrice des stages. Je lui dois une grande partie de la satisfaction vécue dans la coordination pédagogique et administrative des stages que j'ai assumée suite à son départ jusqu'à la session d'automne 2024, moment où j'ai pris ma retraite.

L'évaluation des Compétences d'entrée dans la profession

En outre, je ne pourrais passer sous silence l'apport important et précieux d'une collègue et amie Nicole LeBlanc, diététiste clinicienne à l'unité de courte durée gériatrique de l'Hôtel-Dieu de Québec. Cette dernière a participé, en 1991, à ma recherche au niveau de la maîtrise en didactique qui portait sur la « **Catégorisation du savoir professionnel d'une diététiste clinicienne experte superviseure de stage** ». Sa contribution a permis, entre autres, de préciser sous forme de descripteurs de comportements observables, les compétences professionnelles des diététistes des milieux cliniques et ainsi de mieux objectiver la démarche d'évaluation en stage. Les fiches d'évaluation ont par la suite été révisées et validées par les diététistes de ces milieux cliniques. Cet exercice méthodologique a été répété subséquemment pour les secteurs de la gestion des services alimentaires et de la nutrition en santé publique et a mis à contribution les diététistes de ces deux autres secteurs de pratique. Il a ainsi permis d'arrimer le programme des stages en nutrition avec les **Compétences d'entrée dans la profession des diététistes-nutritionnistes** élaborées par notre organisme canadien d'agrément de l'époque, les Diététistes du Canada (DC). **Ce fut alors le début d'une nouvelle ère en matière d'évaluation des stagiaires en contexte de pratique professionnelle !**

Au cours des dernières années, cet exercice de validation a été repris et peaufiné avec le personnel de supervision des trois secteurs

de pratique professionnelle en nutrition, lorsque l'évaluation des compétences développées en stage passa d'un système avec «notes chiffrées» à un système «succès/échec». Ce dernier, plus adapté au régime pédagogique d'une formation professionnalisante, fut grandement apprécié par les diététistes-nutritionnistes des milieux de stage et aussi par les stagiaires. L'expertise en évaluation du personnel facultaire des services informatiques, pédagogiques et technologiques du SCRIPT a grandement contribué à la réalisation de cette transition.

La supervision pédagogique de dyade de stagiaires, de nouvelles modalités d'enseignement/apprentissage qui s'imposèrent rapidement...

Dès les années 1997-1998, un intérêt accru pour le programme de nutrition et une meilleure rétention des cohortes étudiantes ont nécessité le développement de nouvelles modalités de supervision des stagiaires afin d'augmenter le nombre de places de stage disponibles dans les milieux professionnels affiliés à l'Université Laval. Une aide financière facultaire du **Programme d'appui à l'innovation pédagogique (PAIP)** visant l'innovation en contexte d'enseignement et d'apprentissage, a alors permis le déploiement des modalités de **supervision de dyade de stagiaires**. Plusieurs formations furent ainsi conçues et offertes au personnel de supervision des milieux professionnels ainsi qu'aux stagiaires en nutrition. Ces nouvelles modalités de supervision se sont déployées progressivement par la suite dans les divers milieux professionnels. Fait à noter, elles ont été particulièrement appréciées par les diététistes-nutritionnistes gestionnaires des services alimentaires et les diététistes-nutritionnistes de certaines unités de soins cliniques dont le contexte de pratique s'y prêtait bien. Je tiens à souligner ici la contribution importante à ce projet d'Isabelle Galibois, directrice du programme de nutrition, de Fernand Gervais, professeur de la Faculté des sciences de l'éducation (FSE) et de la nutritionniste Marjolaine D'Amours.

Le site internet facultaire des stages

Tel que mentionné précédemment, lors de l'implantation du programme «Compétence 2000» à la FSAA, un site internet facultaire des stages a été développé et a subi plusieurs transformations au fil des ans afin de répondre aux besoins spécifiques de chacun des programmes de formation de la faculté. Pour le secteur de la nutrition, ce dernier est maintenant accessible aux responsables universitaires des stages, au personnel de supervision des milieux professionnels ainsi qu'aux stagiaires. On y retrouve entre autres, la liste de tous les milieux de stage et du personnel de supervision, plusieurs documents tels que les guides de stage, les fiches d'évaluation qui sont complétées en ligne ainsi qu'une boîte de dépôt pour la remise des rapports de stage et journaux réflexifs des stagiaires.

Des capsules narrées portant sur les principes de l'auto-évaluation de même que sur l'évaluation formative et sommative des compétences ont été développées et rendues disponibles sur le site internet à l'intention des stagiaires et du personnel de supervision. Ces capsules se veulent un complément au contenu de la formation ProFoRS offerte depuis plus d'une dizaine d'années au personnel de supervision dans les milieux de stage affiliés à l'Université Laval. Les communications avec ces personnes se font maintenant régulièrement par le biais de rencontres sur l'application TEAMS. Nous sommes bien loin du temps où tous les guides de stage et les fiches d'évaluation étaient acheminés par courrier postal et où les communications se faisaient par appels téléphoniques...

Le développement de nouveaux milieux et cours-stages et le contingentement du programme

Le développement des stages en région s'est poursuivi dans les années qui suivirent le départ à la retraite de Céline Kirouac. En plus des stages déjà offerts dans les régions du Bas-St-Laurent, du Saguenay, de la Mauricie et de l'Estrie, d'autres opportunités se sont concrétisées au cours des dernières années principalement dans les régions de Lanaudière et de l'Outaouais. Cette nouvelle offre a résulté d'ailleurs d'une entente informelle intervenue entre

les trois universités québécoises (Laval, de Montréal et McGill) offrant le programme de baccalauréat en nutrition. De plus, un **Programme de soutien financier à la réalisation de stages dans le réseau de la santé et des services sociaux en région** a été mis en place tout récemment par l'Université Laval en vue de favoriser l'attraction et la rétention en région des stagiaires dans le domaine de la santé et des services sociaux.

Au fil des ans, une offre plus grande de places de stages dans les centres hospitaliers des régions de la Capitale-Nationale et de Chaudière-Appalaches, jumelée à cette offre additionnelle dans ces nouveaux milieux en région et aux modalités de supervision en dyade, ont permis d'augmenter graduellement le contingentement du programme de nutrition qui est passé de 45 places lors de l'intégration des stages en 1977 à 75 places au cours des dernières années.

La création du **Bureau international de l'Université Laval** en 1999 a permis d'offrir plusieurs options de mobilité aux étudiantes et étudiants de divers programmes de formation (10). C'est à cette période qu'a été élaboré le cours-stage NUT-3530/ *Stage international et interculturel en nutrition*. Ce dernier vise le développement de compétences en nutrition en santé publique dans un pays en émergence ou auprès de communautés autochtones (11).

Des ententes de partenariat avec différents pays et des bourses de mobilité octroyées par le Bureau international ont ainsi permis une offre de stages dans plusieurs pays dont le Brésil, le Honduras, Haïti, l'Afrique, l'Inde et l'Indonésie auprès de populations à forte prévalence de malnutrition ainsi qu'au Nunavik et à la Baie James auprès de populations autochtones présentant diverses problématiques de santé physique. Ce nouveau stage dans le secteur de la santé publique a aussi permis d'initier chez les stagiaires le développement d'une sensibilité culturelle en vue de les aider à mieux conseiller des populations diversifiées dans le cadre de leur pratique professionnelle future.

Deux autres cours-stages ont également été élaborés en lien avec l'évolution de la pratique professionnelle des diététistes-nutritionnistes à savoir le cours-stage NUT-3524 /*Stage en gestion de projet* et le plus récent, NUT-3560 /*Stage d'initiation en*

éthique appliquée à la santé. Au fil du temps, les diététistes-nutritionnistes se sont vues confier de nouvelles responsabilités en matière d'élaboration ou d'amélioration continue d'un service ou d'un programme associé à l'alimentation et à la nutrition. Le stage NUT-3524 vise spécifiquement le développement de compétences liées à la gestion de projets à travers la participation à ces nouvelles activités professionnelles confiées aux diététistes-nutritionnistes (12). Quant au stage NUT-3560, ce dernier vise à permettre l'acquisition de compétences liées à l'éthique dans son application au monde de la santé et porte spécifiquement sur des questions ayant trait à la nutrition et à l'alimentation (13). Il vise entre autres à développer chez les stagiaires une posture réflexive en lien avec la décision délicate de poser ou non un acte professionnel comme c'est le cas dans le secteur de la nutrition clinique par exemple pour des personnes en fin de vie.

Afin de demeurer au diapason avec les changements apportés à l'organisation des soins du système de santé québécois qui ont eu lieu au cours des dernières décennies, **les cours-stages en nutrition clinique** ont également été remodelés au fil du temps afin de mieux exposer les stagiaires aux clientèles de première, deuxième et troisième lignes. Ces changements ont nécessité une mobilité accrue des stagiaires entre les divers centres hospitaliers des établissements affiliés à l'Université Laval et ont eu pour conséquence de faciliter leur adaptation aux exigences nouvelles du marché du travail. **Les diététistes-nutritionnistes responsables de la coordination de l'enseignement clinique en nutrition dans les centres hospitaliers affiliés ont joué et jouent toujours aujourd'hui un rôle primordial à cet égard!**

Enfin, l'arrivée de la population immigrante au Québec a conduit à la révision de tous les stages du programme afin d'y inclure des dimensions liées à la diversité culturelle et aux questions éthiques liées à l'alimentation, thèmes abordés préalablement dans le cadre des cours théoriques du programme de baccalauréat en nutrition.

LA RÉFORME DU SYSTÈME DE SANTÉ

La réforme du système de santé québécois menée par le ministre Gaétan Barrette entre 2015 et 2017 a, pour sa part, profondément modifié l'organisation des établissements de santé. L'idée de centraliser les structures en créant les CISSS et les CIUSSS visait une meilleure efficacité administrative. Toutefois, elle a eu des répercussions importantes sur la formation pratique dans plusieurs domaines, dont celui de la nutrition.

L'abolition des Agences régionales de santé et de services sociaux, la fusion des Centres de santé et de services sociaux (CSSS) et le regroupement des centres hospitaliers au sein de 13 Centres intégrés de santé et de services sociaux (CISSS) et de 9 Centres intégrés universitaires de santé et de services sociaux (CIUSSS) ont eu des répercussions importantes sur l'organisation et l'offre universitaire des stages en nutrition

Avant cette réforme, les milieux de stage étaient souvent gérés localement avec une certaine souplesse dans l'accueil et l'encadrement des stagiaires. Les équipes de diététistes-nutritionnistes pouvaient s'impliquer plus activement dans l'offre de stages et la formation offrant un encadrement de proximité et une diversité d'expériences cliniques.

Suite à cette réforme, plusieurs changements ont été observés dont la réduction de l'autonomie des établissements, la fusion des équipes, une baisse temporaire du nombre de stages offerts et une moins grande diversité des milieux professionnels. Certains sites d'accueil spécialisés ou de petite taille ont perdu leur statut de milieu de stage réduisant ainsi la diversité des expériences accessibles aux stagiaires.

Toutefois, malgré le changement de vocation de certains centres hospitaliers ayant conduit en une offre plus restreinte de places de stages, le CHU de Québec (constitué du CHUL, Hôtel-Dieu de Québec, Hôpital St-François d'Assise, Hôpital de l'Enfant-Jésus, Hôpital du Saint-Sacrement), l'Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec (IUCPQ), le CIUSSS de la Capitale-Nationale et le CISSS de Chaudière-Appalaches (Hôtel-Dieu de Lévis), établissements affiliés à l'Université Laval, se sont mobilisés et ont revu à la hausse leur capacité d'accueil au niveau des

soins de première, deuxième et troisième lignes et du secteur des services alimentaires. Tel que mentionné précédemment, les nouvelles modalités de supervision en dyade développées antérieurement avec ces milieux ont aussi contribué à cette plus grande capacité d'accueil. Il en a découlé une hausse du contingentement du programme de baccalauréat en nutrition à 75 admissions annuellement, l'intention étant de contrer la pénurie de main d'œuvre qui se pointait à l'horizon.

Ainsi, plusieurs milieux de stage ont su rapidement s'adapter à cette nouvelle réalité. Force est d'admettre que la réforme aura également permis à plus long terme de développer de nouveaux types de stages «inter-établissements» permettant une mobilité accrue des stagiaires entre les différents centres hospitaliers et maximisant ainsi une exposition à une plus grande diversité de cas cliniques et de situations reliées à la gestion de services alimentaires.

LA PANDÉMIE DE COVID-19

La pandémie de Covid-19 a aussi eu un impact majeur sur l'organisation et l'offre de stages. Plusieurs d'entre eux ont dû être annulés ou reportés en raison de stagiaires ayant contracté la maladie, de restrictions sanitaires ou de manque de personnel disponible pour l'encadrement pédagogique. En milieu clinique, la difficulté d'accès aux personnes hospitalisées a également limité l'apprentissage de la relation thérapeutique et de l'évaluation nutritionnelle en situation réelle.

La collaboration et le dévouement d'une nutritionniste coordonnatrice clinique, Élyse Côté, et d'une nutritionniste gestionnaire de services alimentaires, Julie Laflamme, du CHU de Québec, ont été très précieux en plein cœur de la pandémie au courant de la session d'été 2020. Un stage de mi-parcours de quatre semaines entièrement virtuel fut alors élaboré pour remplacer les stages en nutrition clinique et en gestion des services alimentaires se déroulant habituellement en centre hospitalier. Ce stage connut beaucoup de succès et a été très apprécié autant par les stagiaires que par les diététistes-nutritionnistes des milieux professionnels. Il a permis entre autres de constituer des banques de cas

cliniques sous forme de dossiers médicaux numérisés, des vidéos sur l'entrevue nutritionnelle et sur le déroulement des opérations dans un service alimentaire. Cette nouvelle modalité de formation pratique a permis aux stagiaires l'année suivante de réaliser leurs stages de 3^{ème} niveau sans compromis et de diplômé dans les temps requis. Le matériel développé dans ce stage virtuel a pu être réinvesti par la suite dans le cadre des cours théoriques en nutrition clinique et en gestion des services alimentaires du programme de baccalauréat.

La collaboration du personnel de supervision de tous les milieux de stage a été très importante et essentielle au cours de cette période difficile et a nécessité beaucoup de souplesse et d'adaptation de leur part. Plusieurs stages de fin de parcours universitaire ont été modifiés pour y inclure de nouvelles activités professionnelles comme par exemple, la création de ressources nutritionnelles pour des clientèles confinées. Des milieux professionnels en nutrition clinique de première ligne, en éducation en nutrition, en santé publique, en gestion des services alimentaires et en recherche ont également expérimenté des stages en formule hybride. Ces derniers incluaient certaines activités en présentiel et d'autres activités à distance notamment des suivis téléphoniques auprès de la clientèle, des ateliers de groupe, des rencontres de comités ou de groupes de travail. Au cours de la pandémie, plusieurs stages de troisième niveau ont aussi dû être prolongés pendant la période estivale afin de respecter les exigences de l'ODNQ en matière de nombre d'heures de stages supervisées sur le terrain exigé en vue de l'obtention du permis d'exercice. Les diététistes-nutritionnistes ont démontré alors beaucoup de disponibilité et de souplesse au niveau du temps d'encadrement accordé aux stagiaires.

Les efforts déployés par l'équipe professorale et enseignante du programme de nutrition au cours de cette période méritent également d'être soulignés. L'adaptation du contenu de leurs cours à différents modes d'enseignement à distance aura mobilisé beaucoup d'énergie et de temps de leur part. Au final, l'ensemble de leurs efforts aura permis aux stagiaires en nutrition de réaliser leur formation pratique au moment prévu dans le cheminement académique du programme. Il devenait très important de ne pas

retarder la diplomation de cette cohorte étudiante afin qu'elle puisse venir prêter main-forte aux milieux de la santé qui en avaient bien besoin, en raison de la pénurie de main d'œuvre qui sévissait à ce moment.

L'IMPACT MAJEUR DE LA RECHERCHE DANS LA FORMATION EN NUTRITION

En rétrospective, on constate que le développement des infrastructures de recherche de l'Université Laval au début des années 2000 a permis la diversification de la recherche en nutrition. C'est dans ce mouvement que fut créé **l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF)**, fondé au début des années 2000. Le **Groupe d'étude en nutrition publique (GENUP)** a aussi vu le jour à cette même période et a été en opération au Département des sciences des aliments et de nutrition (ALN) entre 2003 et 2009 (14).

Il est important de mentionner que **l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF)** est le plus important «regroupement de chercheurs au Canada entièrement dédié à l'étude des aliments et de leurs composantes dans le contexte des liens entre la nutrition, la santé et la prévention des maladies chroniques» (15). C'est d'ailleurs suite à une croissance significative de la recherche en nutrition qu'il a changé son appellation en 2013 pour devenir **l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)** afin de mieux refléter l'ensemble de ses activités de recherche et de transfert des connaissances (14). Plus récemment, la présence d'une masse critique de chercheuses et de chercheurs de plusieurs horizons a permis en 2019, dans la foulée de cette évolution, la création du **Centre Nutrition, santé et société (NUTRISS)**, nouvelle entité de l'**INAF** et centre de référence en matière d'alimentation et de santé (16).

Au cours de cette même période, plusieurs personnes du corps professoral de l'École de nutrition ont obtenu des chaires de recherche du Canada qui témoignent de leur productivité et de leur notoriété scientifique (17). Leurs travaux de recherche ont rendu ainsi possible l'application des découvertes les plus récentes dans

le domaine de la nutrition. La majorité de la cohorte étudiante aux cycles supérieurs sous leur supervision est d'ailleurs constituée de personnes diplômées du baccalauréat en nutrition.



Locaux de INAF / Haut: Cuisine métabolique / Centre: Salle à manger / Bas: Salle de prélèvements. Crédit photos: PIKUR

LES DÉFIS ACTUELS ET FUTURS DE LA FORMATION EN NUTRITION

La formation en nutrition au Québec, comme ailleurs au Canada, fait face à de nombreux défis en raison des besoins de santé publique en changements constants et des attentes grandissantes quant aux compétences des diététistes-nutritionnistes. Les besoins nutritionnels d'une population vieillissante présentant des conditions de santé multiples et d'une population composée de personnes de cultures différentes requièrent de leur part une pratique diversifiée basée sur la collaboration interprofessionnelle.

Les nouvelles technologies et outils numériques ont aussi changé les modalités de travail des diététistes-nutritionnistes. Ces personnes utilisent désormais des outils technologiques modernes tels que des applications de suivi nutritionnel, des logiciels d'analyse des habitudes alimentaires et des plateformes de télésanté qui reflètent l'intégration croissante de la technologie dans leur pratique quotidienne. L'incorporation des compétences technologiques dans la formation en nutrition est ainsi devenue un incontournable.

Par ailleurs, les activités autorisées aux diététistes-nutritionnistes dans le secteur de la nutrition clinique qui ont été octroyées par le Collège des médecins du Québec au cours des dernières années témoignent de l'évolution et de l'importance de leur rôle au sein du système professionnel de la santé (18). Cette reconnaissance fait appel à de nouvelles compétences professionnelles et milite notamment en faveur du rehaussement au deuxième cycle de la formation universitaire en nutrition en vue de l'entrée dans la profession de personnes aptes à assumer ces nouvelles fonctions.

Finalement, l'évolution rapide et importante de la recherche dans le domaine de la nutrition représente souvent un défi pour les diététistes-nutritionnistes oeuvrant dans les différents secteurs de pratique de la profession. Le transfert des données probantes de la recherche dans les cours du baccalauréat en nutrition par l'équipe professorale de l'École de nutrition permet aux nouvelles générations de diététistes-nutritionnistes un début de carrière à

la fine pointe des connaissances scientifiques. Par ce biais, il offre également la possibilité d'initier des échanges fructueux entre les diététistes-nutritionnistes des milieux de travail et le monde universitaire de la recherche en nutrition.

EN CONCLUSION...

Au cours des 30 années où j'ai occupé les fonctions de coordonnatrice universitaire des stages, j'ai travaillé en étroite collaboration avec des diététistes-nutritionnistes qui ont assuré l'encadrement pédagogique des stagiaires en nutrition dans la région immédiate de Québec et aussi un peu partout dans la province. Leur savoir professionnel et leurs compétences en supervision de stage furent essentiels dans la formation universitaire des cohortes étudiantes du programme de nutrition. Je tiens personnellement à leur exprimer ma reconnaissance pour tous les efforts importants et soutenus déployés à la supervision pédagogique pendant toutes ces années et encore aujourd'hui. Leur rôle est essentiel à la formation d'une relève compétente en nutrition et de ce fait, au devenir de notre profession.

Parallèlement à mes fonctions universitaires, j'ai également eu le privilège de siéger pendant plusieurs années au conseil d'administration (CA) et au comité exécutif (CE) de l'Ordre des diététistes-nutritionnistes du Québec (ODNQ). J'ai été impressionnée par l'engagement et le dévouement de plusieurs personnes qui ont été membres du CA et de d'autres qui ont assumé l'importante fonction de présidence de notre ordre professionnel. Ces diététistes-nutritionnistes ont largement contribué au positionnement de notre profession tout en s'assurant de la protection du public. Vous avez toute mon admiration!

J'aimerais aussi remercier mon conjoint et partenaire intellectuel, Fernand Gervais, mes trois enfants Antony, Noémi et Lucas ainsi que mon beau-fils Alexandre qui m'ont toujours soutenue dans mon travail malgré les heures importantes que j'y ai consacrées.

En terminant, je ne pourrais passer sous silence le soutien indéfectible de tous les membres du personnel de l'École de nutrition qui m'ont toujours appuyée et fait confiance tout au long de mes années de travail et qui sont en très grande partie responsables des magnifiques souvenirs que je conserverai de ma carrière universitaire!

A handwritten signature in black ink that reads "Ann Payne". The signature is fluid and cursive, with the first name "Ann" and the last name "Payne" clearly distinguishable.

RÉFÉRENCES

- (1) Dietetic Profession in Canada, Edited by Margaret Lang and Elizabeth Upton, The Canada Dietetic Association, 1973, 98 pages.
- (2) Annexe 3. Loi des diététistes du Québec et quelques dates marquantes depuis sa création en 1956 jusqu'en 2021.
- (3) Code des professions, chapitre M-9, règlement 12.0001
- (4) Code des professions, chapitre 26, règlement 101.1
- (5) Code des professions, chapitre 26, règlement 91.1
- (6) Guide des compétences professionnelles, Ordre professionnel des diététistes du Québec, Dépôt légal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2017.
- (7) Couillard Charles, Galibois Isabelle, Payne Ann, Vohl Marie-Claude. Le secteur de la nutrition à l'Université Laval, document de travail élaboré dans le cadre des travaux de réflexion sur la création d'une École de nutrition, 15 octobre 2013.
- (8) <https://www.ciusss-capitalenationale.gouv.qc.ca/personnel-sante/RCPI>
- (9) Référentiel - CIUSSS de la Capitale-Nationale, CIUSSS de la Capitale-Nationale, <https://www.ciusss-capitalenationale.gouv.qc.ca>
- (10) <https://www.ulaval.ca>, volet international, section Marquer la formation d'une empreinte internationale.
- (11) NUT-3530 Stage international et interculturel en nutrition
- (12) NUT-3524 Stage en gestion de projet
- (13) NUT-3560 Stage d'initiation en éthique appliquée à la santé
- (14) Couillard Charles, Galibois Isabelle, Payne Ann, Vohl Marie-Claude. Le secteur de la nutrition à l'Université Laval, document de travail élaboré dans le cadre des travaux de réflexion sur la création d'une École de nutrition, 15 octobre 2013.
- (15) <https://www.inaf.ulaval.ca>
- (16) <https://nutriss.ulaval.ca>
- (17) <https://www.fsaa.ulaval.ca/recherche/regroupement-de-chercheurs/chaieres>
- (18) Code des professions, Chapitre M-9, règlement 12.0001

ANNEXES

1. HISTORIQUE DE L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DES SCIENCES DOMESTIQUES ET DU BACCALAURÉAT EN NUTRITION

Céline

Il faut remonter loin dans le temps pour découvrir la première institution vouée à l'éducation des filles par l'enseignement ménager. En 1882, les Ursulines de Roberval ouvrent la première école ménagère de langue française du pays. Quelques années plus tard, en **1905**, sous l'initiative de l'abbé Alphonse Beaudet, de sœur Sainte-Marie-Vitaline et le concours des religieuses de la congrégation de Notre-Dame s'ouvre la deuxième école ménagère du Québec sous le nom de Institution Chanoine-Beaudet de Saint-Pascal-de-Kamouraska. Selon sœur Marthe Charron: *Ce fut une école modèle, s'inspirant de la spiritualité de Marguerite Bourgeoys et de son intérêt pour l'éducation des femmes de la colonie et de leur préparation à la vie familiale* (1).

Dès **1909**, l'École ménagère de Saint-Pascal désireuse de donner une formation reconnue par des instances supérieures, s'affilie à la Faculté des arts de l'Université Laval. Sur cette lancée, l'éducation ménagère est enrichie par l'ajout de cours classiques et devient en 1913, l'École normale classico-ménagère, une des meilleures écoles du pays. En 1926, un congrès provincial d'enseignement ménager reconnaît l'École de Saint-Pascal comme modèle pour les nombreuses écoles ménagères publiques qui s'ouvrent un peu partout dans la province de Québec.

En 1938, débute une transformation graduelle de l'École ménagère Saint-Pascal qui devient l'Institution Chanoine-Beaudet. **En 1941, s'en suit la création de l'École supérieure des sciences domestiques officiellement reconnue par l'Université Laval et affiliée à la Faculté des arts.** Le programme d'études dispense l'enseignement ménager de niveau supérieur et crée le **baccalauréat en sciences domestiques**.

En 1943, **les deux premières diplômées** obtiennent leur baccalauréat en sciences domestiques à Saint-Pascal-de-Kamouraska.

En 1947, l'École supérieure des sciences domestiques, toujours située à Saint-Pascal, déménage à Québec et s'installe sur la Grande Allée dans une résidence aménagée en vue de répondre aux objectifs de son programme. Le mot supérieur disparaît et l'appellation d'usage devient **l'École des sciences domestiques**. Maintenant sous la direction immédiate de l'Université Laval, elle emprunte à la Faculté de médecine sise dans le Vieux-Québec et à la Faculté des sciences du boulevard de l'Entente les cours de sciences biologiques fondamentales, biologie, physiologie, biochimie et bactériologie; l'accès à leurs laboratoires permet de réaliser le volet pratique de ces matières. Ce programme et son horaire très particulier nécessitent de nombreux déplacements dans la ville mais nous nous y prêtons allègrement.

En **1965**, l'École des sciences domestiques aménage sur le campus de l'Université Laval accueillie par la Faculté d'agriculture; détachée de la Faculté des arts elle est rattachée au **Département de diététique et délivre le diplôme de baccalauréat en sciences diététiques** (2). Au cours des années suivantes, le programme de baccalauréat subit plusieurs modifications dans son rattachement et son contenu.

En **1969**, il est rattaché aux cours du tronc commun sous la direction d'ensemble des **sciences de la santé**, le diplôme délivré devient le **baccalauréat en sciences de la santé (diététique)**.

C'est également en 1969 que le département crée le programme de consommation.

En **1971**, le Conseil de la Faculté d'agriculture modifie l'appellation de la faculté qui devient la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (3).

En **1976-1977**, le baccalauréat offert dans les trois universités du Québec (Laval, McGill et Montréal) subit une transformation majeure par **l'intégration de stages de formation pratique à son programme de baccalauréat** ce qui nécessite l'ajout d'un septième trimestre. Les stages intégrés remplacent l'année d'internat en diététique, jusqu'alors dirigé par l'Association canadienne des diététistes; optionnel, l'internat se faisait après le baccalauréat. En raison de la grève du corps professoral, le nouveau programme débute en septembre 1977 à l'Université Laval, il comporte 115 crédits et sa durée est de sept trimestres (4).

En 1982, le Département de diététique devient le **Département de nutrition humaine** (4).

En **1983**, lors de l'abolition de la direction d'ensemble des sciences de la santé, **le programme est définitivement rattaché à la direction d'ensemble de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation**, l'appellation du diplôme devient le **baccalauréat en diététique** (4).

En 1985, le département devient le **Département de nutrition humaine et de consommation** en raison de la présence du programme de consommation.

1993-1994, le programme de baccalauréat en diététique est homologué par l'Association canadienne des diététistes (ACD) (4).

En **1996**, la désignation du baccalauréat en diététique est modifiée et devient le **baccalauréat en nutrition**. Le département devient le **Département des sciences des aliments et de nutrition** (ALN) suite au **regroupement des programmes de baccalauréat en nutrition et de baccalauréat en sciences et technologie des aliments** (4) (5).

Dans les années subséquentes, le développement du programme suit l'évolution des connaissances, leur utilisation et les besoins de la population. Une réflexion des autorités de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation rejoint celle de la

direction du programme de baccalauréat en nutrition quant à la création d'une école de nutrition qui permettrait d'accroître la visibilité de la nutrition sur le campus, dans le réseau des sciences de la santé et dans la société. La directrice du programme Isabelle Galibois et ses collègues effectuent les représentations auprès du doyen et des autres instances universitaires en vue de créer l'École de nutrition.

En **2013**, création de l'**École de nutrition**.

En 2024, je prends connaissance du programme de baccalauréat en nutrition, remodelé selon une nouvelle approche par compétences. J'y retrouve les sciences biologiques fondamentales présentées dans des contenus orientés plus particulièrement vers la pratique professionnelle, par exemple: MCB-1910: Microbiologie appliquée à la nutrition. Il propose une grande variété de cours obligatoires et à option qui couvrent les objectifs de la formation en nutrition et les champs de pratique de la profession. Plusieurs de ces cours intègrent l'aspect relations humaines, si important pour développer les habiletés indispensables à la réussite de toute communication, individuelle ou de groupe. J'apprécie cette ouverture qui prépare bien les stagiaires en nutrition à entreprendre les cours-stages et à exercer leur profession avec compétence et satisfaction.

RÉFÉRENCES

- (1) Extrait de: L'enseignement aux jeunes filles: L'Institution Chanoine-Beaudet de Saint-Pascal-de-Kamouraska (source sœur Marthe Charron, entrevue 2009). Inventaire du patrimoine religieux immatériel du Québec (IPIR), Faculté des lettres et des sciences humaines, Département des sciences historiques, Université Laval.
- (2) Extrait des minutes du Conseil de l'Université, le secrétaire général, Paul-André Laberge, 27 avril 1965.
- (3) Université Laval, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, 40e Sur le Campus, 1962-2002, p12.
- (4) Dossier présenté par Isabelle Galibois, directrice du programme, novembre 1995. Changement d'appellation du baccalauréat en diététique pour baccalauréat en nutrition.
- (5) Extrait des minutes du Conseil de l'Université, le secrétaire, Jacques Genest, 7 mai 1996.

2. PREMIÈRES DIÉTÉTISTES EN POSTE À QUÉBEC

Céline

Avant de rechercher dans quels genres d'établissements et vers quelle année les diététistes sont présentes à Québec, il est important de rappeler que les premières bachelières de l'Université Laval ont diplômé en 1943, à l'Université de Montréal en 1944 et à l'Université McGill en 1918. Le baccalauréat conférait le titre de diététiste.

De mémoire, avec l'aide de collègues et des données disponibles, je peux situer la présence de diététistes dans la région de Québec vers la fin des années quarante mais davantage dans les années cinquante. Les diététistes sont principalement dans les centres hospitaliers, quelques-unes sont gestionnaires de services alimentaires dans des entreprises commerciales et jusqu'à une dizaine travaillent en santé publique. Dans les hôpitaux anglophones, elles sont en poste avant les francophones, la formation dans les universités de langue anglaise étant offerte beaucoup plus tôt au Québec et au Canada.

Les communautés religieuses ont innové en dirigeant une ou deux des leurs, souvent une infirmière, vers des études de diététique. Ce fut le cas à l'Hôtel-Dieu de Québec, à l'Hôpital du Saint-Sacrement, à l'Hôpital Laval et à l'Hôpital Saint-François d'Assise de même qu'à l'Hôtel-Dieu de Chicoutimi et à l'Hôtel-Dieu de Roberval. Dans plusieurs de ces hôpitaux, les religieuses ont été les premières diététistes avant l'arrivée des jeunes diplômées laïques, prêtes à leur succéder.

Établissements où une diététiste est présente à partir des années quarante à Québec

- Compagnie de téléphone Bell: diététiste gestionnaire de la cafétéria de l'édifice Bell au Carré d'Youville en **1954** (Marcelle Pelletier).
- Compagnie Paquet: diététiste fondatrice et gestionnaire de la salle à manger de cet important magasin à rayons à Québec vers 1952 (Jacqueline Richard Blanchet).
- Division de la nutrition, ministère de la Santé: de 1948 à 1965, dix diététistes rayonnent au Québec dont en 1953, Cécile Pouliot, Colette Gosselin et Raymonde Potvin.
- Hôpital de l'Enfant-Jésus: première diététiste vers 1956 (Hélène Lesage Alméras).
- Hôpital du Saint-Sacrement: première diététiste en **1955** (Denise Côté).
- Hôpital Général de Québec: présence d'une diététiste en 1976 (Nicole Sénécal) était-elle la première ?
- Hôpital Jeffery Hale: une diététiste anglophone est présente dans les années quarante et peut-être avant cette période. Une diététiste québécoise de langue française est présente vers 1954 (Huguette Dion).
- Hôpital Laval: première diététiste en **1957** (soeur Cécile Lapointe/Sainte-Cécile-du-Sauveur).
- Hôpital Ste-Foy, boulevard Laurier inauguré en 1954, devenu le CHUL en 1968: présence d'une diététiste vers 1956 (Mercédès Lacroix).
- Hôpital Saint-François d'Assise: une première diététiste est en poste vers 1960 (sœur Rita Savard), une deuxième diététiste arrive en 1969 (Sylvie Paquet).
- Hôtel-Dieu de Lévis: Michèle Ringuet vers 1968 était-elle la première ?
- Hôtel-Dieu de Québec: une première diététiste est présente en **1948** (soeur Marie des Séraphins) religieuse augustine. Elle travaille à la cuisine centrale et diététique en 1948, devient directrice des cuisines et des cafétérias en 1949. Une autre religieuse augustine, sœur Saint-Tarcisius diététiste lui succède en 1958.

N.B. Les dates en caractère gras sont fiables.

3. LOI DES DIÉTÉTISTES DU QUÉBEC ET QUELQUES DATES MARQUANTES DEPUIS SA CRÉATION EN 1956 JUSQU'EN 2021

Céline

- 1924- *The Quebec Dietetic Association, première association de diététique établie au Canada; devenue the Montreal Dietetic Association, nom d'origine repris en 1956 (1).*
- 1935- *The Canadian Dietetic Association est créée à Ottawa par des représentantes de: the Ontario Dietetic Association, the Toronto Dietetic Association, the Ottawa Dietetic Association and the Quebec Dietetic Association (1).*
- 1956- **Loi des diététistes du Québec** sanctionnée le 23 février 1956. Création de l'**Association de diététique du Québec**. Les titres de diététiste et de diététicienne deviennent des titres réservés.
- 1965- L'Association des diététistes du Québec est devenue par arrêté en conseil, la **Corporation des diététistes du Québec**.
- 1965- Amendements adoptés à l'assemblée générale spéciale sur les règlements de la Corporation des diététistes du Québec, approuvés par l'arrêté en conseil no 69, 13 janvier 1966 : refonte de la loi.
- 1972- Mémoire de la Corporation des diététistes du Québec à la commission spéciale des corporations professionnelles sur le Code des professions. Projet de loi 250 et projet de loi des diététistes.
- 1973- Adoption du projet de loi créant le **Code des professions** qui encadre le système professionnel québécois. L'Office des professions se voit confier des responsabilités de surveillance, de contrôle et des fonctions réglementaires.

- 1974- Système des corporations professionnelles mis en place par l'Office des professions à la suite du projet de loi 250. La Corporation des diététistes du Québec devient la **Corporation professionnelle des diététistes du Québec (CPDQ)**.
- 1975- L'Office des professions exhorte les universités et les corporations professionnelles à collaborer en vue de l'application des lois et règlements imposés par le Code des professions.
- La CPDQ demande au doyen de la FSAA (Victorin Lavoie) d'intégrer les stages de formation pratique au programme de baccalauréat en diététique. Le doyen répond par un accord de principe. Problèmes perçus: a) coordination de l'internat actuel pendant la période de transition, b) élaboration d'un programme de baccalauréat avec stages intégrés.
- 1975-1976-1977- Suite aux multiples échanges intervenus entre les UNIVERSITÉS /CPDQ/ OPQ/MAS/MEQ, une entente est intervenue pour le financement des deux catégories de stages, soit: de 40 semaines à poursuivre jusqu'en 1980 et intégrés qui commenceraient en septembre 1976.
- 1976- Les universités accueillent la première cohorte étudiante du programme de baccalauréat avec stages intégrés sauf à l'Université Laval où l'entrée est retardée à 1977 en raison de la grève au trimestre d'automne 1976.
- **1976 à 1984** - Le nouveau programme de baccalauréat avec stages intégrés, sa durée et son financement continuent de faire l'objet de nombreux échanges entre les universités et les instances concernées. Bien que le déroulement de la formation se poursuive depuis 1976 (1977 à l'Université Laval) selon le plan convenu, ce n'est qu'en 1984 que les ententes sont conclues définitivement.
- 1994- La Corporation professionnelle des diététistes du Québec devient l'**Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ)**. En plus des titres diététiste et diététicienne, **nutritionniste devient un titre réservé** de façon exclusive aux membres de l'Ordre suite à la demande formulée par la CPDQ.
- 2003- Entrée en vigueur des modifications au Code des professions décrétant que certaines activités professionnelles seraient désormais réservées aux diététistes-nutritionnistes.

- 2018 et 2022- Octroi par le Collège des médecins du Québec d'activités autorisées aux diététistes-nutritionnistes.
- 2021-**L'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) devient l'Ordre des diététistes-nutritionnistes du Québec (ODNQ).**

RÉFÉRENCE

- (1) The Dietetic Profession in Canada, Edited by Margaret Lang and Elizabeth Upton, The Canadian Dietetic Association, 1973, 98 pages.

REMERCIEMENTS

L'expérience de raconter ces témoignages vivants de nos activités professionnelles à la Division de la nutrition nous tenait à cœur à toutes deux. Aujourd'hui, cela nous réjouit d'y être parvenues grâce à la confiance en notre projet et au soutien incessant que nous a manifestés notre amie Ann Payne, coordonnatrice universitaire des stages à l'École de nutrition de l'Université Laval. Elle a cru en l'utilité de nos expériences leur attribuant une valeur pédagogique qui pourrait éventuellement servir au corps professoral et enseignant ainsi qu'à la clientèle étudiante en nutrition. Depuis, un sentiment d'accomplissement et de fierté s'est emparé de nous. Nous la remercions de tout cœur de nous avoir guidées tout au long de nos travaux d'écriture.

Nous tenons à remercier notre collègue, Monique Thibault Grenon, qui a accepté de nous raconter son « expérience inédite » joignant les bienfaits de la nutrition aux avantages de l'électrification naissante dans quelques régions québécoises. Son expérience originale, remarquable parmi d'autres, nous a incitées à ce qu'elle participe à nos récits historiques personnels.

Nous remercions madame Lyne Létourneau, vice-doyenne aux études à la FSAA pour son ouverture et ses conseils judicieux en lien avec notre projet d'écriture et sa proposition d'y ajouter une valeur éducative, orientation valorisée par l'École de nutrition.

Nos remerciements chaleureux s'adressent également à monsieur Charles Couillard, directeur de l'École de nutrition et à madame Simone Lemieux, directrice du programme de

baccalauréat en nutrition pour leur vision positive du passé et la prise en charge de la réalisation du projet.

À madame Julie Ferland, technicienne en travaux d'enseignement et de recherche à l'Université Laval, nous adressons un merci tout à fait spécial. Grâce à son expertise en conception graphique, elle a su réaliser ce livre, concrétisation de notre projet, nous lui en sommes très reconnaissantes.

Merci à madame Marie-Josée Darveau, secrétaire du doyen de la FSAA qui nous a acheminé les documents d'archives indispensables à notre travail ainsi qu'à monsieur Gaël Jeannin, directeur du Service des archives de la congrégation de Notre-Dame qui nous a fourni les photos des religieuses qui ont participé à la mise en œuvre de l'École des sciences domestiques.

Un merci tout particulier à la résidence EKLA qui nous a gracieusement offert l'hospitalité pour nos rencontres de travail.

Le soutien de nos familles en matière d'informatique mérite notre vive reconnaissance pour l'aide et le dépannage assurés en permanence.

Céline et Raymonde

Grâce à de savoureux récits rédigés par deux pionnières de l'École des sciences domestiques, vous découvrirez le parcours universitaire unique et captivant des premières diététistes de la région de Québec. Vous serez en mesure d'apprécier comment la fonction de diététiste a pris forme à ses débuts dans les années 1950 et s'est déployée au fil des années. Le savoir professionnel, le sens du devoir et la débrouillardise démontrés par ces femmes vous impressionneront dans un contexte où tout était à bâtir.

Ces récits sont suivis d'une description factuelle des moments charnières et des principaux événements qui ont marqué l'évolution du programme de baccalauréat et de la recherche en nutrition à l'Université Laval entre les années 1997 et 2025. L'implantation de l'École de nutrition sera en toile de fond à ce tour d'horizon.

Bonne lecture !



RAYMONDE POTVIN ROUSSEAU, professeure agrégée retraitée de l'Université Laval. Fellow de l'ODNQ. Diplôme d'enseignement complémentaire. Baccalauréat en sciences domestiques. Internat en diététique et maîtrise es sciences à The Ohio State University. Conférencière au Congrès international de diététique à Paris en 1988 et auprès d'associations professionnelles québécoises.

CÉLINE KIROUAC, professionnelle retraitée de l'Université Laval, coordonnatrice des stages en nutrition. Baccalauréat en sciences domestiques et internat en diététique. Conceptrice du premier programme en français d'internat en diététique à Québec. Membre de plusieurs comités de la CPDQ. Présidente du 33^e congrès national bilingue de l'ACD tenu à Québec en 1968, une première au Canada.



ANN PAYNE, responsable de formation pratique retraitée de l'Université Laval. Fellow de l'ODNQ. Baccalauréat et internat en diététique. Maîtrise en didactique des sciences de la Faculté des sciences de l'éducation, Université Laval. Diététiste clinicienne à l'Hôtel-Dieu de Québec, puis coordonnatrice universitaire des stages en nutrition. Administratrice et vice-présidente en titre de l'ODNQ.