



**Loi modifiant diverses lois professionnelles et d'autres
dispositions législatives dans le domaine des sciences
appliquées**

Mémoire
de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec
sur le *Projet de loi 49*

Novembre 2013



La mission de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec est de valoriser l'importance de la nutrition, de la saine alimentation et des soins nutritionnels pour la promotion, le maintien et le rétablissement de la santé humaine. À cette fin, l'OPDQ privilégie des interventions de qualité optimale de la part de ses membres, et ce, en fonction des divers besoins nutritionnels de la population québécoise.

Ce faisant, l'OPDQ contribue à la protection du public et contrôle la qualité de l'acte professionnel tout en favorisant la promotion, le développement et la reconnaissance des compétences de ses membres.

Nous tenons à remercier, pour leur précieuse collaboration à la rédaction du mémoire de l'OPDQ sur la Loi modifiant diverses lois professionnelles et d'autres dispositions législatives dans le domaine des sciences appliquées, les personnes suivantes :

Mme Isabelle Germain, diététiste/nutritionniste, Ph.D(c), M.Sc., Dt.P. Université McGill
Mme Béatrice Martin, diététiste/nutritionniste, Dt.P., présidente du comité aviseur de l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique, OPDQ
Mme Marie-Noel Geoffrion, diététiste/nutritionniste, Coordinatrice à la recherche, à la veille et à la documentation scientifique, OPDQ
Mme Joanie Bouchard, diététiste/nutritionniste, Dt.P., M.Sc.(c), Coordinatrice aux affaires professionnelles, OPDQ
Mme Anne Gagné, diététiste/nutritionniste, Dt.P., Présidente, OPDQ
M^e Annie Chapados, avocate, Directrice générale et Secrétaire, OPDQ

Novembre 2013

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
CHAPITRE PREMIER - COMMENTAIRES GÉNÉRAUX	5
LA PROFESSION DE DIÉTÉTISTES/NUTRITIONNISTES.....	5
LE LIEN ENTRE LES SCIENCES APPLIQUÉES ET LES SCIENCES DE LA SANTÉ	5
TERMINOLOGIE UTILISÉE DANS LES LIBELLÉS DU PROJET DE LOI.....	6
CHAPITRE DEUXIÈME - COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES	7
DISPOSITIONS EN CAUSE: LOI SUR LES CHIMISTES PROFESSIONNELS	7
<i>Activités réservés</i>	7
<i>Exceptions à l'exercice d'activités réservées visant des ordres professionnels et certains diplômes</i>	8
RECOMMANDATIONS	10
CONCLUSION	10

INTRODUCTION

Le projet de loi 49 interpelle l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (ci-après l'OPDQ) tout particulièrement. D'entrée de jeu, l'OPDQ souligne son accueil favorable à la modernisation des lois en sciences appliquées. Cela dit, nous souhaitons vous faire part de plusieurs préoccupations. En effet, les modifications proposées dans le projet de loi 49, plus spécifiquement sur la loi des chimistes professionnels, affectent l'exercice de la profession des diététistes/nutritionnistes.

En 1999, le gouvernement déposait un Plan d'action de mise à jour du système professionnel, lequel comptait six chantiers législatifs dont le cinquième avait trait au secteur alors désigné sous l'appellation « Génie et aménagement ».

En 2013, le gouvernement déposait le Projet de loi 49, lequel avait précisément pour objet de répondre aux besoins de modernisation des lois régissant les ordres du secteur désigné dorénavant comme celui des « sciences appliquées ».

Or, depuis le dépôt du projet de mise à jour du système professionnel, d'autres secteurs, essentiellement ceux du droit et des affaires d'une part, et de la santé d'autre part, ont connu de véritables révolutions. Pour ce premier secteur, trois ordres comptables ont fusionné pour mieux répondre aux besoins du public; pour le second, un premier exercice en santé physique a été réalisé (PL 90) pour être bientôt suivi par un second exercice, cette fois en santé mentale (PL 21).

En près de quinze ans, donc, ces ordres ont saisi diverses opportunités pour modifier les paradigmes appelés à gouverner le système professionnel. Ouverture, respect de la compétence de l'autre professionnel et le mieux-être du patient/client, sont autant de valeurs qui ont été mises plus que jamais au premier plan.

Considérant ce contexte global et cette tendance générale, le processus de consultation ayant mené à l'élaboration du projet de loi 49 nous a laissés parfois perplexes. Et nous ne saurions passer sous silence qu'à certains égards, le traitement réservé à la mise à jour de certaines lois, plus particulièrement celle des chimistes, nous apparaît contraire au mouvement plus largement observé dans le reste du système professionnel.

L'OPDQ ne recherche pas ici la reconnaissance de nouvelles compétences ou d'activités. Les recommandations présentées dans ce mémoire visent à s'assurer que les membres de l'OPDQ puissent continuer d'intervenir dans leur champ d'expertise, et ce, dans tous leurs secteurs d'intervention de la profession. L'OPDQ veut également s'assurer que le libellé du projet de loi reflète la réalité des professionnels de la santé. D'ailleurs, nous sommes d'avis que de simples ajouts permettraient d'y arriver.

Un premier chapitre est donc consacré aux commentaires d'ordre général, relatifs essentiellement aux liens entre les sciences appliquées et les sciences de la santé et de la terminologie utilisée dans le projet de loi. Un deuxième chapitre, quant à lui, expose de façon plus spécifique les préoccupations de l'OPDQ ainsi que les actions concrètes prioritaires qui sont proposées à la commission.

CHAPITRE PREMIER — COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

La profession de diététistes/nutritionnistes

Le champ d'exercice des diététistes/nutritionnistes consiste à « évaluer l'état nutritionnel d'une personne, déterminer et assurer la mise en œuvre d'une stratégie d'intervention visant à adapter l'alimentation en fonction des besoins pour maintenir ou rétablir la santé »¹. Elles sont les seules professionnelles de la santé reconnues par la loi comme les spécialistes de la nutrition humaine et de l'alimentation. De plus, depuis 2003, deux activités sont réservées aux membres de l'OPDQ : 1) déterminer le plan de traitement nutritionnel d'une personne à l'égard de laquelle une ordonnance individuelle indique que la nutrition est un facteur déterminant du traitement de la maladie et 2) la surveillance de l'état nutritionnel d'une personne à l'égard de laquelle un plan de traitement nutritionnel a été déterminé².

Les diététistes/nutritionnistes occupent des secteurs d'intervention diversifiés tels que la nutrition clinique, la nutrition publique, la gestion des services d'alimentation et l'industrie agroalimentaire et biopharmaceutique. Elles œuvrent, notamment, dans les entreprises industrielles et agroalimentaires, dans divers établissements de santé, en cabinet privé, dans les laboratoires de recherche, dans les milieux de production et gestion alimentaire ainsi que les milieux scolaires tels les Cégeps et les Universités. La formation universitaire, donnant accès au permis de pratique, est offerte dans 3 universités québécoises. Elle comporte entre 115 et 120 crédits de cours, incluant 40 semaines de stage pratique. Les notions théoriques vues couvrent, notamment, les sujets suivants :

- sciences fondamentales telles que biochimie, microbiologie, physiologie;
- nutrition fondamentale, appliquée aux différents âges de la vie et clinique ou de nutrition et pathologies;
- sciences et technologie des aliments;
- gestion du personnel et de services;
- éducation et counselling en nutrition;
- communication et collaboration en interdisciplinarité.

Le lien entre les sciences appliquées et les sciences de la santé

Un extrait de la définition de la science de l'encyclopédie Larousse stipule que : « Il n'est pas sûr que les différentes sciences puissent correspondre à une idée unique de la Science et que l'on puisse donner une fois pour toutes des critères de scientificité. Le phénomène scientifique doit être abordé par le biais de son développement historique et des réflexions qu'il suscite. »

Ainsi, la recherche d'une définition générale et officielle des sciences appliquées s'avère ardue. Les dictionnaires Larousse et Petit Robert n'en fournissent pas. L'encyclopédie Larousse non plus. On définit plutôt la science au sens large où on l'oppose simplement aux sciences pures qui s'intéressent aux recherches fondamentales. L'Office de la langue française de son côté cite M. Hotyat (1973), auteur qui la définit comme suit : Sciences dont les recherches sont orientées vers l'utilisation pratique. Aussi, selon les sources, les exemples de disciplines des sciences appliquées diffèrent (parfois la biologie, parfois la médecine).

Intuitivement, la définition des sciences appliquées pourrait s'apparenter à la suivante : Sciences visant la réalisation et l'application des enseignements tirés de la connaissance scientifique à des problèmes pratiques et concrets. Toutefois, lorsque les dictionnaires ne fournissent pas de définition à un mot, on est en droit de penser que c'est que celle-ci n'est pas définie spécifiquement, qu'elle n'existe pas en silo, avec un début précis et une fin connue. D'ailleurs, lorsque l'on regarde les domaines d'études reliées aux sciences appliquées, on constate rapidement que le domaine de la santé y est présent. En effet, à titre d'exemple, l'université McGill offre une maîtrise en nutrition appliquée et l'Université du Québec à Chicoutimi offre une maîtrise en sciences appliquées en physiothérapie.

La définition des sciences de la santé n'est pas plus répandue. Sur les sites universitaires, elle est présentée comme un ensemble de disciplines se rapportant à la santé telles que la médecine, la nutrition, l'ergothérapie, la dentisterie, etc.

Enfin, le Larousse et le Robert nous parlent, sans nécessairement le définir, de sciences pures, molles, dures, exactes, de la santé, de la vie, appliquées, naturelles, etc. Les propos révèlent que les différentes sciences se chevauchent et que les disciplines scientifiques peuvent être caractérisées par plus d'un type de sciences. Ainsi, une discipline peut aisément être incluse dans plusieurs champs de science, comme la médecine ou la nutrition qui comporte différents volets (science appliquée, fondamentale, de la santé, de la vie).

En somme, quoiqu'aucune réponse ne semble définitive, les sciences appliquées, tout comme les sciences de la santé, contiennent des zones qui sont communes et non exclusives à celles-ci et devraient commander une vision d'ensemble quant à leur utilisation et leur application. Les bases de la science sont transcendantes à l'ensemble des domaines existant, et ce, même si la finalité et la spécificité de chacune des professions qui en découle diffèrent. L'OPDQ est ainsi d'avis que les modifications législatives ne peuvent être réalisées de façon linéaire dans le domaine des sciences appliquées, sans consultation de tous les ordres concernés, incluant ceux en santé. D'où notre présent mémoire.

Terminologie utilisée dans les libellés du projet de loi

L'OPDQ constate plusieurs imprécisions quant à l'utilisation de plusieurs termes dans le projet de loi. Ces notions non définies peuvent être conflictuelles avec l'exercice de la profession des diététistes/nutritionnistes. L'utilisation vaste et générale de termes dans un projet de loi peut rendre l'application de ce dernier largement complexe. À titre d'exemple, les termes « laboratoires », « entités moléculaires » et « petit échantillon », tels qu'ils sont utilisés dans la loi sur les chimistes professionnels, pourraient mettre les diététistes/nutritionnistes en exercice illégal de la chimie. Tel que mentionné en introduction, les diététistes/nutritionnistes exercent dans différents axes et la nutrition fondamentale, qui s'intéresse aux processus biologiques entourant l'utilisation des nutriments au niveau des cellules, des tissus de l'organisme, en fait partie.

L'Office québécois de la langue française répertorie dans son grand dictionnaire terminologique onze définitions et concepts pour le terme « laboratoire » qui sont reliés à différents domaines d'emploi. Dans le cas qui nous intéresse pour le projet de loi 49, la définition à laquelle nous pourrions nous référer est la suivante : « Local où se trouvent réunis les appareils et les produits destinés à des recherches scientifiques, à des essais industriels ou de contrôle des traitements. » (1974)

De son côté, le Larousse rapporte 5 définitions du terme « laboratoire » dont 3 peuvent être pertinentes dans le contexte présent :

- « Local disposé pour faire des recherches scientifiques, des analyses biologiques, des travaux photographiques, des essais industriels, etc. (Abréviation familière : labo.)
- Ensemble de chercheurs effectuant dans un lieu déterminé un programme de recherches.
- En apposition après un nom, avec ou sans trait d'union, indique qu'un lieu sert à des travaux de recherche, à des essais, etc. : ferme laboratoire. »

La définition du terme « entité moléculaire » est effectivement rattachée au domaine de la chimie. Cependant, son application est utilisée dans plusieurs domaines. Selon l'Office québécois de la langue française, elle réfère à « Tout atome, molécule, ion..., etc., bien définis chimiquement ou isotopiquement et pouvant être identifié individuellement. ». L'utilisation du mot « etc. » démontre ainsi d'autres inclusions possibles dans la définition. Les vitamines et minéraux sont des molécules bien définies, de différentes tailles, et pouvant être identifiées individuellement. Elles s'apparentent donc à la définition d'une entité moléculaire. D'ailleurs, à titre d'exemple, vous pouvez consulter à l'annexe 1 des exemples de forme moléculaires de vitamines et minéraux. En naviguant sur les sites de chimie, on constate aussi que le terme « entité moléculaire » décrit généralement de petites molécules chimiques. Toutefois, nul ne saurait ignorer que cette définition peut aussi englober des

molécules de toute taille, incluant diverses composantes des aliments (protéines, lipides, glucides, etc.), lesquelles sont être au cœur du champ d'exercice des diététistes-nutritionnistes.

Donc, que considérait-on comme un laboratoire? Des laboratoires d'analyses sensorielles existent dans les entreprises agroalimentaires et des évaluations des particularités des aliments produits sont vérifiées. Par exemple, la vitesse d'écoulement des aliments, appelée consistance, sera vérifiée à l'aide d'instrument précis et calibré. Les cuisines d'hôpitaux sont également des milieux où l'on produit quotidiennement des mets enrichis en protéines, réduits en sodium ou élevés en fibres qui modifient la composition, la structure et les molécules de ces aliments. Seraient-elles également considérées comme des laboratoires réalisant des phases préanalytiques et analytiques par la planification de ces recettes et la certification de qualité qui en découle?

Ces exemples démontrent à nouveau toute l'importance des liens entre les sciences appliquées et les sciences de la santé et la pertinence de se pencher sur l'utilisation des termes. L'OPDQ suggère ainsi de définir ces termes afin de faciliter l'application et l'interprétation du projet de loi.

CHAPITRE DEUXIÈME — COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES

Dispositions en cause : Loi sur les chimistes professionnels

Activités réservées

« 15.2. Dans le cadre de l'exercice de la chimie, les activités réservées au chimiste sont les suivantes :

1° analyser, concevoir et réaliser une instruction afférente à une entité moléculaire;

2° analyser, concevoir et réaliser un processus;

3° exécuter, en laboratoire, les étapes des phases préanalytique, analytique et postanalytique;

4° contrôler et certifier la qualité de la composition, de la transformation et des propriétés d'une entité moléculaire, ainsi que des processus nécessaires pour réaliser une telle entité;

5° déterminer les paramètres à respecter pour le transport, l'entreposage ou l'utilisation d'une entité moléculaire afin d'en assurer la qualité ou l'intégrité, ainsi que pour l'élimination d'une telle entité;

6° dans l'exercice d'une activité prévue aux paragraphes 1° à 5°, donner des avis et préparer, signer et sceller des avis écrits ou des rapports.

Les avis écrits et les rapports prévus au paragraphe 6° du premier alinéa doivent être signés et scellés. ».

Plusieurs secteurs de la nutrition, des milieux de travail et des activités de la diététiste/nutritionniste sont ici impliqués. L'ensemble des alinéas, sous la forme rédigée, nous semble problématique.

Plus précisément, le deuxième et troisième alinéa implique la science et les concepts de rhéologie des aliments. La rhéologie est la science qui étudie la déformation et l'écoulement de la matière³. La transformation des aliments est au cœur du traitement nutritionnel des patients avec trouble de la déglutition (dysphagie), notamment. La modification de la consistance ou de la texture des aliments en présence de trouble de la déglutition permet de pallier, temporairement ou de façon permanente, au déficit neurologique, musculaire ou bucco-dentaire lors de l'alimentation de la personne. Cette modification permet à la personne dysphagique de maintenir une alimentation orale qui satisfait ses besoins nutritionnels individualisés selon sa condition. L'ajout d'agent modificateur de la texture (complexes moléculaires= amidon de maïs modifié, gomme de xanthane, isolats de protéines) ne pourrait être réalisé dans les services alimentaires et évalué par la diététiste/nutritionniste selon les dispositions du projet. Les diététistes/nutritionnistes ne pourraient non plus formuler de nouveaux produits et s'assurer de leur qualité par la suite dans l'industrie alimentaire.

Ensuite, le quatrième et cinquième alinéa empêcheraient les diététistes/nutritionnistes d'émettre des opinions dans différents contextes. À titre illustratif, les diététistes/nutritionnistes ne pourraient plus recommander l'utilisation de bouteilles de couleur foncée pour l'huile d'olive et l'importance de les conserver au réfrigérateur. Dans le cadre des fonctions de la diététiste/nutritionniste, l'évaluation du contenu des aliments est au cœur des stratégies visant à maintenir ou rétablir la santé. Ainsi, elle sera appelée, parfois quotidiennement, à émettre des recommandations et un plan de traitement sur des « entités moléculaires ou des molécules » : protéines, glucides, lipides (trans, omega-3, omega-6, etc.), vitamines et minéraux. Elles commentent les quantités présentes dans les aliments, les besoins personnels du client, la stabilité lors de l'entreposage, de la cuisson (conventionnel ou micro-ondes) et de la congélation. Ces recommandations se basent sur une évaluation personnalisée et individualisée du client qui est basée sur sa condition physique, biochimique, anthropométrique, etc.

Le gouvernement provincial et fédéral a développé de multiples plans d'action, politiques et mesures visant l'amélioration de la population dans les dernières années. Ceux-ci incluent la qualité biologique des aliments, l'innocuité et la salubrité alimentaire, la valeur nutritive et des dimensions socioculturelles, d'accès à des aliments sains et de sécurité alimentaire. L'expertise des diététistes/nutritionnistes pour l'élaboration et l'application de ces plans, politiques et mesures est largement sollicitée. D'ailleurs, le comité de direction du MAPAQ, en 2006, recommandait l'implication des diététistes/nutritionnistes précisément pour que cette interdépendance soit tenue en compte. Diminuer le sel dans l'offre alimentaire d'un établissement de santé, afin de respecter la Politique alimentaire québécoise, demande plusieurs étapes d'analyse, de contrôle, de transformation, de transport et d'entreposage. En effet, il ne s'agit pas simplement de diminuer l'ajout de sel dans les aliments, mais bien de modifier des produits et ingrédients alimentaires de plusieurs recettes, qui auront un impact sur tous les facteurs mentionnés précédemment.

Exceptions à l'exercice d'activités réservées visant des ordres professionnels et certains diplômes

« 16. Sous réserve des droits et des privilèges expressément accordés par la loi à d'autres professionnels, nul ne peut exercer une activité visée au premier alinéa de l'article 15.2, ni prendre le titre de chimiste ou toute abréviation de ce titre, ni avoir droit de poursuite en recouvrement d'honoraires pour services rendus à ce titre au Québec, à moins d'être membre de l'Ordre.

Sauf en ce qui concerne l'utilisation du titre de chimiste, le premier alinéa ne s'applique pas :

e) aux membres de l'Ordre des médecins du Québec et aux membres de l'Ordre des pharmaciens du Québec, dans l'exercice de leur profession. »

Pourquoi ne pas inclure tous les professionnels de la santé visés à cet article, dont les diététistes/nutritionnistes?

L'examen des demandes de l'Ordre des chimistes devait initialement procéder en vase clos, en collaboration avec les ordres appartenant au secteur des sciences appliquées. Les impacts potentiels sur le secteur de la santé semblaient avoir été occultés. Le Collège des médecins du Québec, l'Ordre des pharmaciens du Québec de même que l'Ordre des diététistes du Québec ont donc requis d'être entendus ce qui fût fait. Si le Collège des médecins et l'Ordre des pharmaciens ont obtenu une clause d'exclusion, tel ne fut pas le cas de l'Ordre des diététistes.

Ce constat porte d'autant à conséquence que les lois professionnelles particulières, dont celle des chimistes, prévalent sur le Code des professions. C'est dire, dans le cas des diététistes, que nonobstant la reconnaissance par le législateur de leur champ d'exercice (art. 37 (c) du Code des professions) tout comme des activités qui leur sont réservées (art. 37.1.1 (a) et (b)), la réserve d'activités au bénéfice d'un autre corps professionnel à même une loi particulière aura toujours préséance. Nous soumettons respectueusement ici que cela va clairement à l'encontre de l'esprit de la mise à jour du système professionnel.

Conséquemment, et compte tenu de l'exposé précédent faisant état de l'expertise et des activités réalisées par les membres de l'Ordre des diététistes, nous requérons pouvoir bénéficier de la même exclusion que celle dont bénéficient les médecins et les pharmaciens et requérons l'ajout, à l'article 37.1.1 du Code des professions, des mêmes activités que celles accordées aux médecins avec, bien entendu, les adaptations nécessaires.

« 16.0.1 Rien dans la présente loi n'empêche :

b) une personne titulaire d'un diplôme d'études universitaire en sciences et technologie des aliments d'exercer, à titre de salarié d'une entreprise de transformation des aliments ou à titre de consultant en matière d'assurance qualité et de développement de produits auprès d'une telle entreprise, une activité visée aux paragraphes 1^o à 5^o du premier alinéa de l'article 15.2, à l'égard d'aliments auxquels s'appliquent des lois et des règlements dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Santé Canada ou le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec sont chargés d'assurer et de contrôler l'application ou qui sont élaborées par ces derniers, et à l'égard du développement d'aliments; »

Les membres de l'OPDQ occupent également les postes et les fonctions mentionnés dans cet article. En effet, dans le secteur de l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique, elles participent aux activités de production d'un produit alimentaire, incluant des aspects de technologie alimentaire. Ces activités peuvent inclure des analyses microbiologiques ou physiques des aliments et des processus de certification et d'assurance qualité. Les diététistes/nutritionnistes possèdent la formation et les compétences pour exécuter ces tâches. Elles membre d'un ordre qui s'assure de surveiller la qualité de leur acte.

Par ailleurs, nous souhaitons porter à l'attention que la délégation d'activités prévues à cet article est envers des diplômés qui ne font pas partie du système professionnel. Les diplômés en sciences et technologie des aliments ne donnent pas ouverture au permis de diététiste/nutritionniste. Si les activités réservées aux chimistes professionnels sont permises aux diplômés en sciences et technologie des aliments, l'OPDQ est d'avis qu'une analyse séparée devrait être tenue en regard de leur appartenance au système professionnel. Bien que nous sommes conscients que ces diplômés sont actuellement reconnus par l'Ordre des chimistes professionnels, nous référons à cet article du Code :

« Pour déterminer... si un groupe de personnes doit ou non être intégré à l'un des ordres visés à la section III du chapitre IV, il est tenu compte notamment de l'ensemble des facteurs suivants :

1^o les connaissances requises pour exercer les activités des personnes qui seraient régies par l'ordre dont la constitution est proposée;

4^o la gravité du préjudice qui pourrait être subi par les gens recourant aux services de ces personnes par suite du fait que leur compétence ou leur intégrité ne seraient pas contrôlées par l'ordre; »⁴

[Notre soulignement]

« 16.0.1 Rien dans la présente loi n'empêche :

*c) un membre d'un ordre professionnel de procéder, hors laboratoire, à des microméthodes et d'interpréter les résultats de ces analyses.
On entend par « microméthode » une analyse effectuée sur un très petit échantillon. »*

Selon la disposition décrite ci-haut, les ponctions capillaires, appelées glycémies, deviendraient une activité réservée aux membres des ordres professionnels. Or, selon le cahier explicatif de la loi 90⁵ :

« L'activité qui consiste à effectuer un prélèvement sanguin par ponction capillaire... n'est pas réservée. Le Rapport d'étape du Groupe de travail ministériel sur les professions de la santé et des

relations humaines (novembre 2001, page 330), qui a servi de base à l'élaboration de la loi 90, a recommandé que l'activité qui consiste à effectuer des ponctions capillaires ne soit pas réservée, notamment parce qu'il s'agit d'une activité que la personne qui fournit le prélèvement exécute elle-même régulièrement et qu'il y a donc lieu de la déréglementer au même titre que les autosoins. Par ailleurs, même dans le cas où la personne n'exécute pas elle-même sa ponction capillaire, celle-ci ne comporte pas un niveau de lésion ou de risque de préjudice justifiant qu'elle soit réservée à un professionnel. »

[Notre soulignement]

Nous nous questionnons ainsi sur la pertinence d'effectuer la réserve de cette activité maintenant.

RECOMMANDATIONS

L'OPDQ est d'avis que des modifications doivent être apportées au projet de loi tel qu'il est présenté sous sa forme actuelle. Le système de santé ne peut se permettre d'être davantage hiérarchisé et complexifié par une utilisation sous-optimale ou une limitation de l'expertise des professionnels de la santé, dont les diététistes/nutritionnistes.

Essentiellement, les recommandations de l'OPDQ s'énoncent comme suit :

1. Précision de la terminologie utilisée, particulièrement dans la cadre de la loi sur les chimistes professionnels qui interpellent les diététistes/nutritionnistes;
2. Ajout à la clause d'exclusion de l'article 16.e) les diététistes/nutritionnistes afin qu'elles puissent poursuivre l'exercice de leur profession.
3. Ajout, à l'article 37.1.1 du Code des professions, des mêmes activités que celles accordées aux médecins avec, adapté au contexte de l'exercice de la profession de diététistes/nutritionnistes.

CONCLUSION

En terminant, il importe de retenir de ce qui précède que l'OPDQ et ses membres sont des partenaires incontournables de la science appliquée. La consultation et collaboration entre la santé et les sciences appliquées ne peuvent être évitées si chacun d'entre nous souhaite poursuivre son mandat de protection de public.

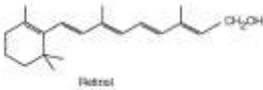
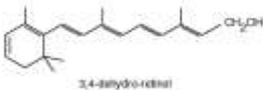
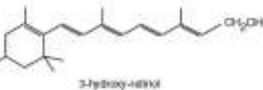
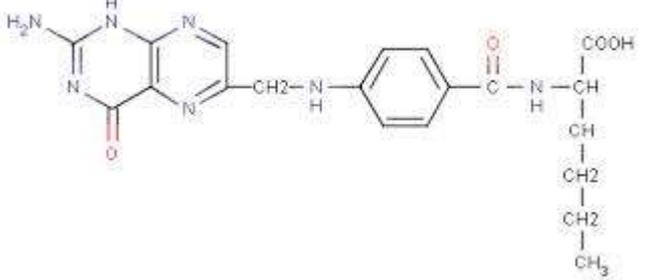
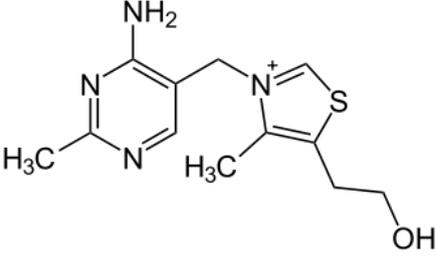
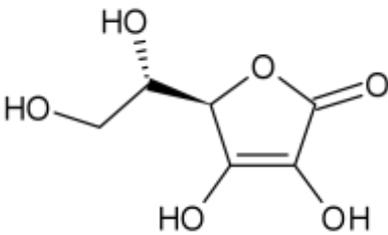
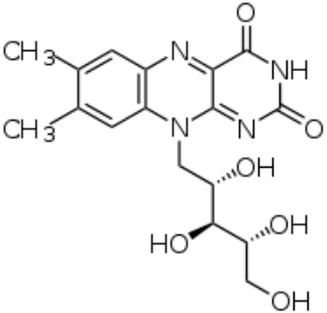
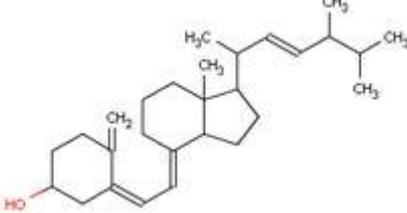
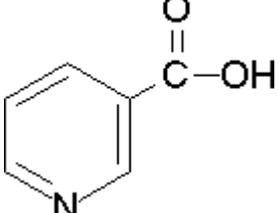
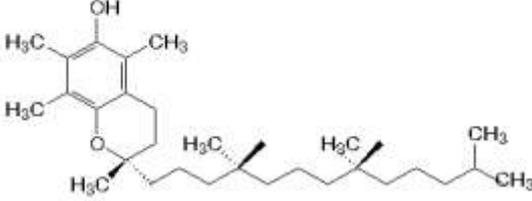
L'apport et les compétences des diététistes/nutritionnistes dans tous les secteurs de la profession, que ce soit dans la gestion des services alimentaires ou dans l'industrie agroalimentaire, sont indéniables.

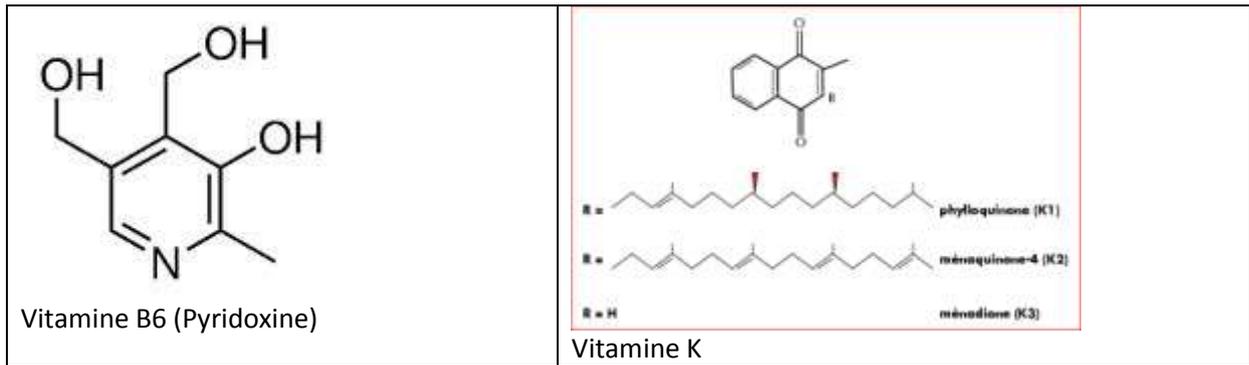
Finalement, l'OPDQ offre sa collaboration avec les autorités concernées afin de contribuer à la rédaction du libellé.

ANNEXE 1

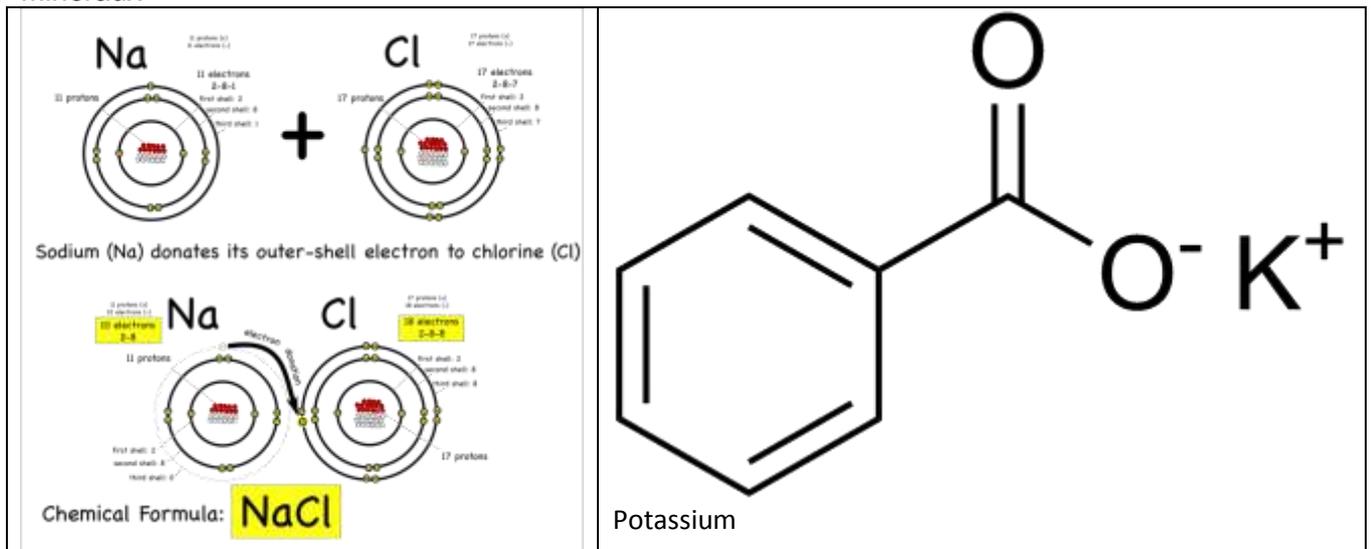
Exemples de forme moléculaires de vitamines et minéraux

Vitamines :

<p>Vitamine A₁</p>  <p>Retinol</p> <p>Vitamine A₂</p>  <p>3,4-dihydro-retinol</p> <p>Vitamine A₃</p>  <p>3-hydroxy-retinol</p>	 <p>Vitamine B9 (Acide folique)</p>
 <p>Vitamine B1 (Thiamine)</p>	 <p>Vitamine C (Acide ascorbique)</p>
 <p>Vitamine B2 (Riboflavine)</p>	 <p>Vitamine D (cholécalférol)</p>
 <p>Vitamine B3 (Niacine)</p>	 <p>Vitamine E (α-tocophérol)</p>



Minéraux



RÉFÉRENCES

- ¹ Code des professions, L.R.Q. C. c-26. art. 37 c).
- ² Code des professions, L.R.Q. C. c-26. art. 37.1, par. 1 a) et b).
- ³ Bourne, M. (2002). Author. p. 325 *Food Texture and Viscosity*. Academic Press.
- ⁴ Code des professions, L.R.Q. C. c-26. art. 25.
- ⁵ (<http://www.opg.gouv.qc.ca/PDF/Cahier-explicatif-PL90.pdf>) page 18