

MÉDECINE
CULINAIRE :
CATALYSEUR
DE SAINTE
ALIMENTATION

1^{re} journée francophone DE MÉDECINE CULINAIRE

MÉDECINE CULINAIRE : LE FESTIN DE LA SANTÉ

Quand vie gourmande rime avec vitalité !

30
NOVEMBRE
2023

Événement affilié au Département de médecine sociale et préventive et Programme de Doctorat en médecine de 1^{er} cycle de la Faculté de Médecine de l'Université Laval

En soutien au développement de la médecine culinaire à l'Université Laval

Cette 1^{re} journée francophone de Médecine Culinaire vous permettra de connaître et de comprendre les principes et la démarche pédagogique de la médecine culinaire par le biais de conférences didactiques et d'un atelier sur les compétences pratiques et des expériences multisensorielles.

La médecine culinaire se fonde sur les évidences médicales et nutritionnelles, mais utilise l'art culinaire comme moyen d'intervention. Elle vise à développer les compétences et capacités d'action des individus pour leur permettre de faire des choix alimentaires sains et durables. Elle reconnaît que l'adoption d'une alimentation saine et d'une saine relation à l'alimentation sont des comportements qui nécessitent des connaissances et compétences culinaires ainsi que des expériences multisensorielles. Cette approche novatrice complète les enseignements contemporains en nutrition. En s'inspirant de la pédagogie médicale « le voir, le faire, le transmettre », la médecine culinaire remplace « le faire » par des compétences pratiques et des expériences culinaires telles que « le cuisiner/le goûter ».

Selon l'American College of Preventive Medicine « la médecine culinaire offre une approche simple pour comprendre comment la nutrition et la cuisine sont liées aux habitudes et aux objectifs de soins de santé. C'est un outil important pour l'autogestion de la santé qui permettrait de mieux conseiller les patients afin d'améliorer leurs issues de santé. »



OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- 1) Comprendre les principes et la démarche pédagogique de la médecine culinaire
- 2) Identifier les liens entre la nutrition, la cuisine et la santé
- 3) Acquérir une compréhension approfondie de la mise en application pratique de la médecine culinaire et du transfert de ces connaissances aux patients

DATE

Jeu 30 novembre 2023

LIEU

École hôtelière de la Capitale (ÉHC)
7 Rue Robert Rumilly, Québec, QC G1K 2K5

CLIENTÈLES VISÉES

Professionnels de la santé et conjoint(e)s lors du repas en fin de soirée.

COMITÉ SCIENTIFIQUE ET ORGANISATEURS

Michel Lucas, docteur en épidémiologie nutritionnelle-chef cuisinier

Sylvie Dodin Dewailly, gynécologue

Catherine Bouchar, médecin de famille

Valérie Labbé, pédiatre

CHEFS FORMATEURS

Éric Villain, Jean Vachon et Olivier Naud

VOLET I - CONFÉRENCES

13h00-16h30

Modératrice : Sylvie Dodin-Dewailly

- 13h00-13h25 **Médecine culinaire, c'est quoi et pour qui?**
Michel Lucas, professeur titulaire, Département médecine sociale et préventive, FMED-UL
- 13h25-14h05 **Le trouble de l'odorat : les causes, les conséquences sur la perception des saveurs et les options thérapeutiques**
Johannes Frasnelli, professeur titulaire, Département d'anatomie, UQTR
- 14h05-14h45 **Le concept des aliments ultra-transformés et son importance pour la médecine préventive**
Jean-Claude Moubarac, professeur titulaire, Université de Montréal
- 14h45-15h25 **Alimentation et longévité**
Éric Simard, président du comité consultatif du Conseil de Recherche en Sciences naturelles et en Génie du Canada, membre de la Commission de l'éthique en science et technologie du Conseil des ministres
- 15h25-15h55 **Umami, la saveur délicieuse inconnue**
Michel Lucas, professeur titulaire, Département médecine sociale et préventive, FMED-UL
- 15h55-16h15 **Période de questions**
- 16h15-16h30 **Pause**

VOLET II - ATELIER PRATIQUE DE MÉDECINE CULINAIRE

16H30-19H30

Cet atelier de cuisine supervisé par 3 professeurs de l'École hôtelière de la Capitale (ÉHC) et chefs réputés vous permettra de développer vos connaissances et compétences culinaires tout en respectant les principes de base et la philosophie de la médecine culinaire.



VOLET III - SOCIAL

19H30-21H30

Partage convivial et ludique des plats préparés par les participants.



COÛTS

- Volets I-II-III: 399\$/médecin ou 299\$/professionnel de la santé (non-médecin)
- Billet(s) pour le repas – Volet III (ex. conjoint(e), ami(e)s, famille) : 100\$/personne
- Attestation de crédits de formation continue pour médecin : 30\$

Lien pour inscription : https://commerceweb.ulaval.ca/shopping/fmed_act_med/



UNIVERSITÉ
LAVAL

FACULTÉ ORGANISME
DE MÉDECINE VIVANT
ET SOLIDAIRE

