



OBSERVATOIRE
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Évaluation de la qualité de l'offre alimentaire

INAF INSTITUT SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS FONCTIONNELS

Journées annuelles de santé publique – 14 mars 2023
Demi-journée thématique: « Éclaircir les étapes et les moyens pour documenter l'accès à une saine alimentation »

UNIVERSITÉ LAVAL

QU'EST-CE QUE L'OBSERVATOIRE?

MISSION

L'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire a pour mission de suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin de contribuer à l'effort collectif visant à améliorer sa qualité et son accessibilité.

VISION

Être une source de référence reconnue à l'échelle canadienne et internationale sur les questions relatives à la qualité de l'offre alimentaire et au comportement d'achats des consommateurs.

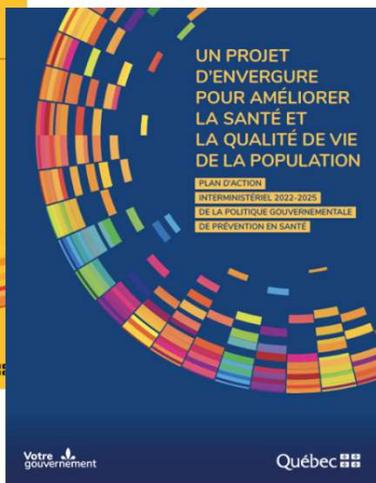


CONTEXTE DES TRAVAUX



Santé
et Services sociaux
Québec

OBSERVATOIRE
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



Votre
gouvernement

Québec



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

INAF

UNIVERSITÉ
LAVAL

PROJET DE CARTOGRAPHIE DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE DU GRAND MARCHÉ DE QUÉBEC

Programmation scientifique 2017-2020 :

- Validation d'un outil basé sur de l'observation « terrain » pour mesurer l'environnement alimentaire de consommation (Glanz, 2005) => Portrait de la qualité de l'offre alimentaire dans un milieu donné.

Projet EQUITO (Défi des Villes Intelligentes) :

- Mieux comprendre et agir sur la qualité de l'offre alimentaire à laquelle sont exposées les populations plus vulnérables.

Collaboration avec l'INSPQ (financement TQSA) :

- Contribuer à l'identification des commerces pour le projet pilote visant un meilleur accès économique à une offre alimentaire de qualité par la distribution de coupons d'achat de fruits et légumes.

OBSERVATOIRE
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

INAF

UNIVERSITÉ
LAVAL

OBJECTIFS VISÉS

Utiliser de façon exploratoire un outil québécois pour faire le portrait de la qualité de l'offre alimentaire dans des lieux d'approvisionnement situés dans un milieu urbain défavorisé de la ville de Québec.

Objectifs spécifiques:

1. Répertorier tous les lieux où il y a ventes et dons d'aliments dans les quartiers entourant le nouveau Grand Marché, excluant les restaurants (accès géographique).
2. Évaluer la qualité de l'offre alimentaire à l'intérieur de certains commerces, soient les supermarchés, les épiceries, les dépanneurs, les magasins à escompte, les clubs-entrepôts, les pharmacies et les fruiteries/marchés (environnement alimentaire du consommateur).



MÉTHODOLOGIE

Étape 1: Planifier

- Rencontre avec des partenaires clés sur le terrain

Étape 2: Observer

- Adaptation de l'outil de mesure MÉAC-S (développé une équipe de l'INSPQ en 2017 à partir du NEM-S)
- Identification des commerces et autres lieux d'approvisionnement à l'aide de différentes bases de données (rayon de 2,3 km autour du Grand Marché)
- Collecte de données pour évaluer l'offre alimentaire du consommateur (rayon de 1,3 km autour du Grand Marché)



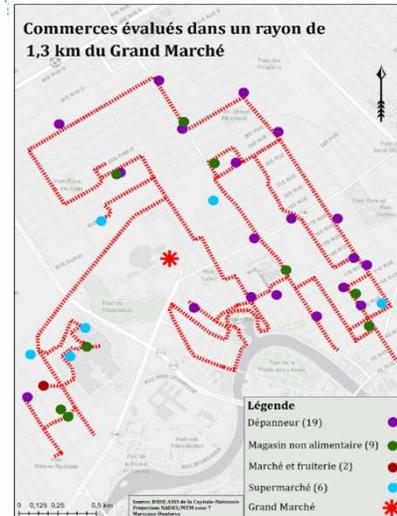
PRINCIPAUX RÉSULTATS QUANT À L'OFFRE ALIMENTAIRE DANS LES COMMERCES

Variété

- Supermarchés: Ratio d'aliments sains sur les aliments à haute densité énergétique plus élevé que les autres commerces
- Magasins non alimentaires: les moins bons ratios

Longueur d'étalage

- ≠ différence entre les types de commerce pour l'offre de croustilles et boissons gazeuses



PRINCIPAUX RÉSULTATS QUANT À L'OFFRE ALIMENTAIRE DANS LES COMMERCES

Fraîcheur

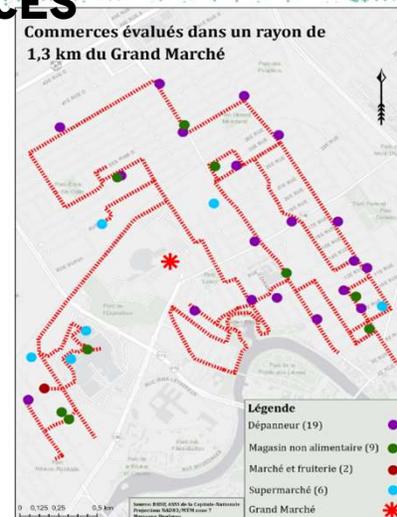
- ≠ différence entre les types de commerce, mais dépanneurs ont les notes les plus basses

Prix

- ≠ différence entre les types de commerce, mais 1 portion de fruit > 1 portion de légume
Pain de grains entiers > Pain blanc dans les magasins non alimentaires

Promotion

- Supermarchés: plus de boissons gazeuses dans les endroits stratégiques



FORCES ET LIMITES À CONSIDÉRER

- **Importance de suivre et évaluer la qualité de l'offre dans les lieux d'approvisionnement**
 - = Permet de situer les similitudes et les différences entre les commerces et les quartiers pour ainsi soutenir la mise en place de politiques publiques en appui à la création d'environnements favorables à la santé.
- **Toutefois, l'évaluation de la qualité de l'offre alimentaire à l'intérieur des commerces est exigeante**
 - = Pour y arriver, un outil informatisé valide et pratique doit être développé, tant pour les commerces et pour les moyens d'approvisionnement non monnayables.



Remerciements



Équipe de l'Observatoire sur la qualité de l'offre alimentaire

Équipe du projet Carto:

Jeanne Loignon, Mylène Turcotte, Laurélie Trudel, Sonia Pomerleau et Pierre Gagnon

Étudiantes: Ernestine Chablis et Marianne Dunlavey

Collaboratrices: Gracia Adam, Céline Lepage, Audrey Bernard



<https://offrealimentaire.ca>



Pour plus d'information:

Laurélie Trudel, M.Sc.
Coordonnatrice en chef INAF
laurelie.trudel@fsaa.ulaval.ca



Véronique Provencher, Dt.P. Ph.D.
Directrice scientifique
Observatoire de la qualité de l'offre
alimentaire

veronique.provencher@fsaa.ulaval.ca

