

Observer
—
Transférer
—
Améliorer



Définition

qualité de l'offre alimentaire





1

Mise en contexte

1 Objectifs

La prévalence élevée du surpoids et des maladies chroniques compromet la santé des Québécois et génère des coûts personnels, sociaux et en services de santé importants. L'environnement dans lequel les individus évoluent influence fortement leurs choix alimentaires et, ultimement, leur état de santé. L'amélioration de la qualité des aliments améliore l'environnement alimentaire et peut contribuer à des choix alimentaires plus sains. L'évaluation et le suivi de la qualité de l'offre alimentaire dans différents milieux de vie nécessite de définir des critères pour caractériser l'offre. Or, il n'existe pas de consensus sur la définition ni sur les critères liés à une offre alimentaire ou un aliment de qualité.

L'objectif général de cette étude était de réviser les données probantes sur les critères utilisés pour définir une offre alimentaire de qualité. Les objectifs spécifiques étaient :

➤ d'identifier les critères considérés dans la littérature pour évaluer ou améliorer la qualité de l'offre alimentaire

➤ de les valider et les bonifier selon le point de vue des partenaires intersectoriels de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire (Observatoire)

2 Méthode et démarche

Un examen de la portée (*scoping review*) a d'abord été réalisé en suivant les six étapes proposées par Arksey & O'Malley (2005) (Loignon, 2019; Loignon et al., 2019). Les critères d'inclusion et d'exclusion ont été définis par l'équipe de recherche et le comité de travail composé de représentants d'organisations de santé publique provinciale et fédérale. Une stratégie de recherche, développée en collaboration avec une bibliothécaire-conseil, a été utilisée pour identifier les documents pertinents dans la littérature grise et scientifique. Un échantillonnage aléatoire stratifié a été utilisé pour sélectionner les documents à analyser qualitativement, afin d'extraire les critères de qualité de l'offre et des aliments, jusqu'à saturation des données.

Un atelier a également été tenu avec les membres de la gouvernance de l'Observatoire. Une mise en situation leur était présentée où ils devaient évaluer la qualité de l'offre alimentaire dans un supermarché, une cafétéria scolaire ou un restaurant. En petit groupe, ils devaient prioriser cinq critères pour leur outil d'évaluation. Des notes ont été prises, synthétisées, analysées qualitativement et comparées avec les critères identifiés précédemment dans l'examen de la portée.

3 Résultats

Les recherches faites dans cinq bases de données scientifiques (Medline, CAB Abstracts, Web of Science, FSTA, PsycInfo) et dans la littérature grise ont permis d'identifier 77 099 documents, dont 865 respectaient les critères d'inclusion. De ce nombre, 41 documents ont été analysés qualitativement et ont permis d'identifier cinq critères saillants de la qualité de l'offre : disponibilité, abordabilité, quantité, variété et promotion. Durant l'atelier, les partenaires ont mentionné ces critères et en ont ajoutés un de plus, soit l'emplacement, lequel était ressorti moins souvent dans l'examen de la portée.

6 critères spécifiques de la qualité de l'offre alimentaire ont été identifiés : disponibilité, abordabilité, quantité, variété, promotion et emplacement

Selon la littérature et les partenaires, quatre sous-critères spécifiques à la qualité des aliments disponibles ont été identifiés : valeur nutritive, acceptabilité, respect de l'environnement et fraîcheur. Les partenaires ont également ajouté cinq autres critères : innocuité, niveau de transformation, apparence, saveurs, et aspect équitable, lesquels étaient également ressortis moins fréquemment dans l'examen de la portée.

9 sous-critères spécifiques de la qualité des aliments disponibles ont été identifiés : nutritifs, acceptables, respectueux de l'environnement, frais, salubres, préparés/transformés ou non, attrayants, savoureux et équitables

4 Conclusion

Ces résultats ont permis d'élaborer une définition commune et intersectorielle de la qualité de l'offre. Cette définition est ancrée dans les données scientifiques et les enjeux actuels au Québec/Canada grâce à la validation par les membres de la gouvernance de l'Observatoire. Elle contribue ainsi à caractériser plus précisément l'environnement alimentaire du consommateur (Glanz et al. 2005) et à l'avancement des connaissances en nutrition en santé publique.

La définition commune, qui comprend des critères de qualité spécifiques à l'offre alimentaire et aux aliments qui la composent, permet de jeter les bases de **critères d'évaluation et de suivi** de la qualité de l'offre alimentaire dans différents milieux de vie.

Cette définition s'inscrit en cohérence avec la Vision de la saine alimentation (MSSS, 2010) et la Charte québécoise pour une saine alimentation (TQSA, 2019), des documents de référence soutenant la pratique de la nutrition en santé publique touchant l'offre et l'alimentation saine au Québec.





2 Définition de la qualité de l'offre alimentaire

À partir des critères identifiés, une définition et un glossaire ont été élaborés par les membres du comité scientifique, lesquels ont été validés par les comités directeur et mobilisation des connaissances et l'équipe de travail de l'Observatoire.

Pour l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, une offre de qualité se caractérise d'abord par des aliments de qualité, c'est-à-dire **nutritifs** et **salubres, qu'ils soient ou non préparés ou transformés**. Ces aliments sont également produits, préparés ou transformés de manière **respectueuse des personnes et de l'environnement**.

Une offre de qualité est composée d'une **variété** d'aliments de qualité à **prix abordable** et **disponibles** dans différents milieux de vie en **quantités** suffisantes. Dans ces milieux, un **emplacement** stratégique et une **promotion** adéquate de ces aliments auprès des consommateurs caractérisent également une offre de qualité.

De plus, l'Observatoire reconnaît que les aliments composant une offre de qualité doivent être d'une part, physiquement et économiquement accessibles pour tous et, d'autre part, acceptables pour les consommateurs.





3 Glossaire

Critères de qualité des aliments (1^{er} paragraphe de la définition)

1. Nutritifs : réfère à la valeur nutritive des aliments

- Définie selon leur teneur en composantes nutritionnelles à limiter (p. ex., gras saturés, sucres totaux, sodium) et à encourager (p. ex., fibres, protéines, vitamines et minéraux) qui est déterminée notamment par l'utilisation de modèles de profilage nutritionnel.
- Définie selon la présence d'aliments, de mets ou de groupes alimentaires reconnus dans le pays comme étant plus nutritifs lesquels sont considérés comme des « indicateurs » de la qualité nutritive de l'offre (p. ex., fruits et légumes, produits céréaliers à grains entiers, produits laitiers faibles en gras).

2. Salubres : réfère à la salubrité des aliments

Inclut l'hygiène, la salubrité et l'innocuité des aliments, c'est-à-dire :

- Le respect des réglementations en vigueur durant toute la chaîne bioalimentaire (p.ex., production, transformation, transport, entreposage, distribution) incluant la manipulation et le service au consommateur.
- Le respect des seuils microbiologiques pour ne pas causer d'effets nocifs sur la santé (p. ex., seuils d'E. Coli, exposition à des contaminants, produits chimiques).

Inclut également la fraîcheur des aliments, c-à-d. :

- Le respect des dates inscrites sur l'emballage, par exemple, la durée de conservation sur les aliments périssables.
- Réfère également au caractère des aliments frais qui ne sont pas altérés, tel que déterminé par des critères relatifs à l'apparence (p. ex., brunissement, meurtrissures, flétrissement).



Critères de qualité des aliments (1^{er} paragraphe de la définition) - suite

3. Que les aliments soient ou non préparés ou transformés : réfère aux procédés et formulations alimentaires qui peuvent être appliqués aux aliments (p. ex., à la maison, dans les services alimentaires, par les entreprises bioalimentaires) :

- **Procédés alimentaires** : Réfère à l'ensemble des traitements thermiques (p. ex., stérilisation, pasteurisation, pression, cuisson, congélation, séchage), mécaniques (p. ex., filtration, homogénéisation, centrifugation), chimiques (p. ex., hydrolyse enzymatique) et microbiologiques (p. ex., fermentation) appliqués aux aliments.
- **Formulations alimentaires** : Réfère aux ingrédients qui constituent l'aliment préparé ou transformé soient :
 - **Nutriments** : ingrédients liés à la teneur en macronutriments (p. ex., lipides, glucides, protéines) et en micronutriments (p. ex., vitamines et minéraux, dont le sodium) qu'ils soient naturellement présents ou non (p. ex., aliments enrichis en vitamine D ou réduits en matières grasses).
 - **Additifs alimentaires** : composés qui ont des rôles fonctionnels reconnus, notamment de texture (p. ex., agents levants, émulsifiants), de couleur (p. ex., curcuma, rocou) ou d'innocuité (p. ex., acide ascorbique, acide acétique), lesquels sont autorisés par Santé Canada et d'autres instances indépendantes à travers le monde (p. ex., European Food Safety Authority).

4. Respectueux des personnes : réfère au bien-être humain tout au long de la chaîne bioalimentaire

- Présence d'aliments encourageant les producteurs-trices en leur remettant un juste prix (p. ex., certification équitable, agriculture soutenue par la communauté, circuits courts).
- Inclut des conditions de travail décentes pour les travailleurs et contre le travail illégal des enfants.

5. Respectueux de l'environnement : réfère à la préservation de l'environnement, du climat des sols, de l'eau et de la biodiversité tout au long de la chaîne bioalimentaire

- Inclut les aliments locaux et de saison, c.-à-d. les aliments produits, préparés ou transformés près du milieu de vie (p. ex., d'une région, d'une province).
- Inclut les aliments biologiques ou écologiques, c.-à-d. produits avec peu ou pas de produits de synthèse (p. ex., certifiés biologiques ou en pré-certification).
- Inclut les aliments moins emballés ou emballés avec des emballages éco-responsables (biodégradables), la réduction des déchets (p. ex., vaisselle lavable et réutilisable), la réduction du gaspillage alimentaire (p. ex., dons des invendus) ou la promotion du compostage (p. ex., ressources à valoriser).
- Inclut les aliments à faible empreinte écologique, à faible indice de carbone et les aliments durables.



Critères de qualité de l'offre (2^e paragraphe de la définition)

1. Disponibilité :

Présence d'aliments ou de catégories d'aliments de qualité dans le milieu de vie.

Quantité :

Quantification de la disponibilité d'aliments par le dénombrement d'unités présentes ou de la mesure de l'espace d'étalage occupé ou l'évaluation du format des portions.

Variété :

Qualification de la disponibilité par le nombre d'items différents présents au sein de plusieurs groupes d'aliments (p. ex., fruits et légumes). Réfère à la diversité ou à la gamme de choix d'aliments disponibles ou de choix plus nutritifs dans plusieurs catégories d'aliments.

2. Abordabilité :

Prix pour un ensemble d'aliments, appliqué à l'offre et aux aliments qui la composent, considéré raisonnable, accessible (ou non) pour tous les groupes de la population (p. ex., prix d'un panier typique ou prix d'un menu).

3. Promotion :

Dans les milieux, à proximité ou directement sur les aliments, permettant de mettre en évidence des aliments de plus ou moins grande qualité.

Inclut la promotion en lien avec la communication de la saine alimentation via des informations sur l'emballage (p. ex., information nutritionnelle avec des codes de couleurs sur les aliments ou les mets, allégations, logos, certifications).

Particulièrement dans les milieux de vie plus fermés (p. ex., cafétérias scolaires, institutionnels, milieux de travail), inclut aussi la promotion commerciale visant à attirer l'attention du consommateur en s'efforçant de faire mieux connaître et de faire acheter un produit (p. ex., sur les prix (réduction), par objet (échantillon), par jeux (concours)).

4. Emplacement :

Endroit stratégique occupé par les aliments de plus ou moins grande qualité dans le milieu de vie (p. ex., extrémités des allées, proximité des caisses enregistreuses) ou sur les étalages (p. ex., hauteur des yeux).

Autres critères de qualité reconnus (3^e paragraphe de la définition)

1. Aliments physiquement accessibles (géographique) :

Réfère au type, au nombre, à la localisation et aux heures d'ouverture des commerces alimentaires sur un territoire donné (p. ex., accès à pied, en vélo et en transport en commun aux supermarchés dans un quartier défavorisé). Inclut les concepts de marais ou de déserts alimentaires.

2. Aliments économiquement accessibles (capacité des individus) :

Réfère à la capacité de se procurer des aliments à un coût raisonnable (pouvoir d'achat) de tous les individus, sans distinction selon le statut socio-économique, qui leur permet de mener une vie saine et active. Fait partie de la définition de la sécurité alimentaire.

3. Aliments acceptables (personnel, social et culturel) :

Aliments qui répondent aux préférences, traditions, habitudes, moeurs et coutumes des consommateurs (p. ex., aliments plus consommés dans certaines régions nordiques, menus sans porc dans une école dont la clientèle est majoritairement musulmane). Inclut :

Attrayants :

Aliments visuellement attrayants auprès des consommateurs (p. ex., apparence générale des aliments, leurs couleurs, leurs formes, leur présentation et disposition dans l'assiette).

Savoureux :

Composante sensorielle spécifique à chaque consommateur, importance accordée aux goûts, aux saveurs, aux odeurs, aux textures des aliments servis, ainsi qu'à la température de service.

Répondant aux besoins individuels :

Aliments ou ses attributs (p. ex., contenant, information) qui répondent aux besoins particuliers des consommateurs (p. ex., diètes adaptées selon les conditions physiologiques et médicales, présence d'allergènes).

Références

Arksey H & O'Malley L (2005) Scoping studies: towards a methodological framework. *International journal of social research methodology* 8, 19-32.

Glanz K, Sallis FJ, Saelens BE et al. (2005) Healthy Nutrition Environments: Concepts and Measures. *American Journal of Health Promotion* 19, 330-333.

Loignon, J. (2019). Les critères de la qualité de l'offre alimentaire : un examen de la portée. Mémoire de maîtrise, Université Laval (Québec), Canada, 170 p.

Loignon, J. et al. (2019). What are the criteria used when assessing or improving the food supply quality: A Scoping Review. En preparation.

Ministère de la santé et des services sociaux (MSSS) (2010). Vision de la saine alimentation. <https://www.msss.gouv.qc.ca/professionnels/promotion-de-la-sante/vision-de-la-saine-alimentation/>

Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA) (2019). Charte québécoise pour une saine alimentation. <https://tqsa.ca/charte>

Auteurs :

Mylène Turcotte^a, Jeanne Loignon^{a,b}, Marie-Claude Paquette^c, Sophie Desroches^{a,b}, Simone Lemieux^{a,b}, Daniela Zavala Mora^d, Véronique Provencher^{a,b}.

^a Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), Université Laval

^b École de nutrition, Université Laval

^c Institut national de santé publique du Québec (INSPQ)

^d Bibliothèque de l'Université Laval

Édition :

Isabelle Jobin, graphiste

Les auteures remercient les membres de l'équipe de travail et les membres des comités de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire pour leur précieuse collaboration.

Ce projet est rendu possible grâce à la participation financière du ministère de la Santé et des Services Sociaux du Québec.

Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le site web de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire au offrealimentaire.ca

Les données contenues dans ce document peuvent être citées, à condition d'en mentionner la source.

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2019

ISBN : 978-2-924986-08-0 (version PDF)

© Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, 2019