

Caractérisation de l'environnement alimentaire dans les quartiers entourant Le Grand Marché de Québec à son ouverture

Projet pilote



AUTEURES

Jeanne Loignon, MSc, professionnelle de recherche, INAF, Université Laval

Mylène Turcotte, DtP, MSc, professionnelle de recherche, INAF, Université Laval

Ernestine Chablis, MSc, auxiliaire de recherche, INAF, Université Laval

Véronique Provencher, DtP, PhD, professeure titulaire et chercheure responsable, INAF, Université Laval

Laurélie Trudel, MSc, coordonnatrice exécutive Observatoire, Coordonnatrice Développement et partenariats, INAF, Université Laval

AVEC LA COLLABORATION DE

Gracia Adam, chargée de projet, coordonnatrice du projet le P'tit marché solidaire de Limoilou

Céline Lepage, agente de planification, de programmation et de recherche, Direction de santé publique - CIUSSS Capitale-Nationale

Audrey Bernard, organisatrice communautaire, CIUSSS Capitale-Nationale

Marianne Dunlavy, DtP, candidate à la maîtrise en aménagement du territoire et développement régional, Université Laval

Pierre Gagnon, BSc, statisticien, INAF, Université Laval

Jules Morcel, stagiaire en recherche

Sonia Pomerleau, DtP, MSc, professionnelle de recherche, INAF, Université Laval

RÉVISION SCIENTIFIQUE

Julie Maltais-Giguère, DtP, MSc, Conseillère scientifique, Institut national de santé publique du Québec

Marie-Claude Paquette, Dt., PhD, Conseillère scientifique spécialisée, Institut national de santé publique du Québec

REMERCIEMENTS

Ce projet a été financé par le « Groupe de travail sur l'accès universel à une offre alimentaire de qualité » de la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA). Une présentation a été réalisée à la TQSA le 19 novembre 2019.

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

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

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2020

ISBN : 978-2-924986-11-0 (version PDF)

© Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire

Table des matières

Liste des figures	4
Liste des tableaux.....	4
1. Sommaire Exécutif	5
Contexte et objectifs	5
Méthode.....	5
Principaux résultats.....	6
Discussion et prochaines étapes	7
2. Contexte du projet.....	8
3. Objectifs et question de recherche.....	11
4. Méthodologie	12
Rencontre avec des partenaires clés du terrain.....	12
Choix de l’outil de mesure.....	12
Définition du territoire à l’étude	15
Identification des lieux d’approvisionnement.....	15
Pré-tests (Objectif 2 seulement)	16
Collecte (Objectif 2 seulement).....	17
Saisie (Objectif 2 seulement).....	17
Analyses.....	17
5. Résultats.....	19
Objectif 1 : Accessibilité géographique des lieux d’approvisionnement	19
Objectif 2 : Évaluation de l’offre alimentaire à l’intérieur des commerces	20
6. Discussion.....	27
Objectif 1 : Accessibilité géographique des lieux d’approvisionnement	27
Objectif 2 : Évaluation de l’offre alimentaire à l’intérieur des commerces	27
Forces et limites de l’étude	29
7. Prochaines étapes.....	31
Références.....	32
Annexes.....	34
Annexe 1 : Guide d’entretien avec les acteurs clés.....	34
Annexe 2 : Outil MEAC-S modifié et Guide d’utilisation	37
Annexe 3 : Types de lieux d’approvisionnement et leurs définitions	52

Liste des figures

Figure 1 : Cartographie des lieux d'approvisionnement dans un rayon de 2,3 km du Grand Marché19

Figure 2 : Cartographie des commerces évalués dans un rayon de 1,3 km autour du Grand Marché 20

Liste des tableaux

Tableau 1 : Variables et méthodes de mesure incluses dans le MEAC-S.....14

Tableau 2 : Comparaison de la disponibilité entre les types de commerces22

Tableau 3 : Comparaison de la longueur d'étalage entre les types de commerces... 23

Tableau 4 : Comparaison de la fraîcheur entre les types de commerces 24

Tableau 5 : Comparaison du prix entre les types de commerces..... 25

Tableau 6 : Comparaison de la promotion (mise en valeur) entre les types de commerces..... 26

Tableau 7 : Guide d'utilisation du MEAC-S..... 38

Tableau 8 : Types de lieux d'approvisionnement et leurs définitions 52

1 Sommaire Exécutif

Contexte et objectifs

L'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire de l'INAF (ci-après nommé l'Observatoire), en concertation avec Nutri-Québec, a soutenu la Ville de Québec dans sa réflexion visant à développer des pratiques exemplaires dans le but d'améliorer l'accessibilité à la saine alimentation pour tous, au sein d'un projet structurant nommé EQUITO. Le projet EQUITO vise notamment à mieux comprendre et agir sur la qualité de l'offre alimentaire à laquelle sont exposées les populations plus vulnérables de la ville ainsi qu'à son accès, afin de contribuer à l'amélioration de la qualité de leur alimentation. Développer une capacité de géolocaliser les déterminants individuels et environnementaux de la saine alimentation à l'échelle de communautés locales est l'un des piliers du projet EQUITO. Dans le contexte d'émergence du Grand Marché de Québec, ce projet pilote a été réalisé à l'été 2019 dans l'arrondissement de la Cité-Limoilou qui est reconnu comme un milieu défavorisé de la ville de Québec. Le projet a porté son regard en priorité à la dimension environnementale de l'accès à la saine alimentation, ainsi qu'à la qualité de l'offre disponible dans certains commerces du secteur. Ainsi, l'objectif général de ce projet est de réaliser un premier portrait de l'environnement alimentaire (accessibilité géographique et offre alimentaire) dans les quartiers défavorisés entourant le Grand Marché de Québec au moment de son ouverture. Les objectifs spécifiques sont :

1. Accessibilité géographique : Répertorier tous les lieux où il y a ventes et dons d'aliments dans les quartiers entourant le Grand Marché de Québec, excluant les restaurants
2. Offre alimentaire : Évaluer la qualité de l'offre alimentaire (disponibilité, abordabilité, promotion et emplacement) à l'intérieur de certains de ces commerces, soient les supermarchés, les épiceries, les dépanneurs, les magasins à escompte, les clubs-entrepôts, les pharmacies et les fruiteries/marchés.

Méthode

L'Observatoire a proposé l'utilisation d'un outil validé au Québec (Montréal) [1], soit le « Mesure de l'environnement alimentaire du consommateur en supermarchés » (MEAC-S). L'équipe de l'Observatoire a adapté l'outil pour y ajouter deux dimensions que sont le prix et la disponibilité de certains aliments identifiés, deux éléments jugés importants par les partenaires locaux, en interaction fréquente avec la population de l'arrondissement de

Limoilou. En effet, les partenaires locaux travaillant en sécurité alimentaire avec cette population ont été interviewés afin de contribuer à définir la zone à l'étude, ainsi que les critères à prendre en compte dans l'évaluation de l'offre alimentaire (p. ex. : prix du pain blanc et à grain(s) entier(s)). Pour l'objectif 1, les lieux d'approvisionnement (commerces et moyens non marchands d'approvisionnement) ont été répertoriés dans un rayon de 2,3 km autour du Grand Marché. Pour l'évaluation de l'offre à l'intérieur des commerces (objectif 2), les types de lieux d'approvisionnement analysés ont été restreints, ainsi que la zone à l'étude autour du Grand Marché (rayon de 1,3 km).

Principaux résultats

Objectif 1 : Accessibilité géographique des lieux d'approvisionnement

- Un total de 138 lieux d'approvisionnement ont été répertoriés dans un rayon de 2,3 km du Grand Marché de Québec, comprenant principalement des dépanneurs (n=37), magasins de spécialité (n=34) et des moyens d'approvisionnement non marchands (n=31).
- Différents services sont octroyés par les moyens d'approvisionnement non marchands identifiés, dont les distributions alimentaires (n=9), les jardins communautaires et collectifs (n=9), les cuisines collectives (n=7) et les repas communautaires ou soupe populaire (n=7).

Objectif 2 : Évaluation de l'offre alimentaire à l'intérieur des commerces

- Une comparaison des critères de la qualité de l'offre alimentaire entre les types de commerces a été réalisée auprès de 36 commerces, dans un rayon de 1,3 km du Grand Marché, dont majoritairement des dépanneurs (n=19) et des magasins non alimentaires (n=9).
- La **variété** de fruits et légumes totaux et de pains à grain(s) entier(s) est significativement plus élevée dans les supermarchés, ces derniers présentant du même coup un ratio de variété d'aliments sains sur les aliments à haute densité énergétique (HDE) plus élevé que les autres commerces. Les magasins non alimentaires ont quant à eux les moins bons ratios de variétés.
- Bien qu'en proportion plus d'espace de plancher soit accordé aux aliments sains qu'aux aliments à HDE, la **longueur d'étalage** absolue pour les croustilles et les boissons gazeuses n'est pas significativement différente entre les différents types de commerce.
- La **fraîcheur** des aliments n'est pas significativement différente entre les types de commerce, mais les dépanneurs obtiennent les notes les plus basses.
- Il n'y a aucune différence significative pour les **prix** des aliments entre les groupes. En comparant les produits entre eux, on remarque qu'une portion de fruit est plus chère qu'une portion de légume dans tous les types de commerce et que le pain de grain(s) entier(s) est plus cher que le pain blanc dans les magasins non alimentaires.
- Quant à la **promotion**, on retrouve significativement plus de boissons gazeuses dans les endroits stratégiques des supermarchés (ex : près des caisses enregistreuses, dans les bouts d'allées) que dans les autres commerces.

Discussion et prochaines étapes

1^{er} constat général : Les dépanneurs, les magasins de spécialité et les sources d’approvisionnement alimentaire non monnayables (aide alimentaire) sont les lieux d’approvisionnement les plus présents dans la zone à l’étude.

Considérant les données de l’Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) (2013) [2] qui rapportent que plus un quartier est défavorisé, plus on y retrouve de dépanneurs, il est proposé d’évaluer et de comparer les lieux d’approvisionnement dans différents quartiers de la ville de Québec et de comparer les résultats avec l’indice de défavorisation de chaque quartier.

2^e constat général : Dans les commerces évalués, l’offre d’aliments sains se retrouve majoritairement dans les supermarchés. Les aliments à HDE se retrouvent dans tous les types de commerces, mais ils sont davantage promus dans les supermarchés.

Il est ainsi suggéré de poursuivre l’évaluation de la qualité de l’offre alimentaire à l’intérieur des commerces (alimentaires et non alimentaires) afin d’augmenter la puissance de comparaison statistique entre les groupes. Cela permettrait aussi d’avoir des catégories de commerces plus précises basées sur leurs fonctions et la taille du commerce.

Par ailleurs, différentes limites de l’outil ont été notées. D’abord, il considère toutes les marques de repas congelés comme étant des aliments à HDE nutritionnellement similaires. Or, selon les études sectorielles de l’Observatoire, la qualité nutritionnelle varie grandement entre les produits et les marques de repas congelés [3].

Côté format, l’outil MEAC-S ne dispose que de modalités de collecte en version papier, ce qui augmente le risque d’erreurs. De plus, cet outil devrait être adapté pour évaluer la qualité de l’offre alimentaire dans les moyens non marchands telles les distributions alimentaires. Ainsi, il est proposé d’informatiser l’outil avec l’ajout d’un modèle de profilage nutritionnel pour une plus grande précision de la variabilité nutritionnelle des aliments offerts. Il serait également important qu’un outil d’évaluation de l’offre dans les distributions alimentaires soit validé en contexte québécois.

En somme, le développement de méthodologies rigoureuses de cartographie et de suivi de l’évolution de la qualité de l’offre alimentaire à l’aide d’outils validés se confirme. De plus, il appert important d’évaluer et de suivre la qualité de l’offre dans les lieux d’approvisionnement, tant monnayables, qu’à bas prix ou non monnayables, ainsi que dans différents commerces, afin de situer les similitudes et les différences entre les quartiers au fil des années et ainsi soutenir la mise en place de politiques publiques liées à la création d’environnements favorables à la santé. Pour ce faire, un outil informatisé valide et pratique devrait être développé pour les commerces et pour les moyens d’approvisionnement non marchands.

Contexte du projet

L'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire de l'INAF (ci-après nommé l'Observatoire), en concertation avec Nutri-Québec, a soutenu la Ville de Québec dans sa réflexion visant à développer des pratiques exemplaires dans le but d'améliorer l'accessibilité à la saine alimentation pour tous, au sein d'un projet structurant nommé EQUITO. Le projet EQUITO vise notamment à mieux comprendre et agir sur la qualité de l'offre alimentaire à laquelle sont exposées les populations plus vulnérables de la ville ainsi qu'à son accès, afin de contribuer à l'amélioration de la qualité de leur alimentation. Développer une capacité de géolocaliser les déterminants individuels et environnementaux de la saine alimentation à l'échelle de communautés locales est l'un des piliers du projet EQUITO. Dans le contexte d'émergence du Grand Marché de Québec, ce projet pilote a été réalisé, lequel a porté son regard en priorité à la dimension environnementale de l'accès à la saine alimentation, ainsi qu'à la qualité de l'offre disponible dans certains commerces ayant pignon sur rue dans les quartiers avoisinant à l'été 2019.

La Cité-Limoilou est l'arrondissement avec le taux de chômage le plus élevé de la Ville de Québec, soit 6,7 % en comparaison à la moyenne de la ville qui est de 5 %. En 2016, 14,9 % des résidents de l'arrondissement âgés de 15 ans et plus ne possédaient aucun certificat, diplôme ou grade, alors qu'il était de 13,9 % à l'échelle de la ville. [4]. Le quartier Lairet fait partie de cet arrondissement. Il est entouré des quartiers suivants : Maizeret, Vieux-Limoilou et Vanier. Les habitants du quartier Lairet ont un revenu moyen par ménage plus faible que la moyenne de la ville de Québec, soit de 49 060\$ vs. 75 724 \$ [5]. Le revenu est également plus faible pour les habitants des quartiers Maizeret (45 958 \$), Vieux-Limoilou (49 544 \$) et Vanier (50 156 \$) [6-8]. Concernant la sécurité alimentaire, un rapport de la Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale (DRSP-CN) [9] mentionne que les quartiers Lairet et Maizeret sont deux déserts alimentaires (i.e. « zones urbaines de défavorisation matérielle où la distance de marche pour se rendre à un supermarché ou à une fruiterie n'est pas jugée acceptable puisqu'elle excède 1 km »). Dans ces deux quartiers, cette situation touchait 1850 personnes en 2014.

En juin 2019, l'environnement alimentaire de l'arrondissement la Cité-Limoilou a connu un changement avec l'ouverture du Grand Marché de Québec. Ce nouveau marché public offre un accès à une centaine de producteurs-trices de la région, en plus d'offrir des activités ainsi que de la restauration [10]. Ce marché est situé en plein cœur du quartier Lairet, aux intersections des autoroutes Félix-Leclerc et Laurentienne.

Le projet EQUITO vise à déployer des stratégies régionales visant à favoriser l'accessibilité à la saine alimentation pour tous. De même, plusieurs acteurs du milieu se questionnent sur les effets possibles de l'arrivée du Grand Marché de Québec sur l'environnement alimentaire des quartiers défavorisés avoisinants et souhaitent que cette nouvelle infrastructure régionale contribue aux communautés locales limitrophes en termes d'accès à la saine alimentation. Afin de pouvoir faire un suivi dans le temps, il s'avère pertinent d'évaluer pour une première fois les caractéristiques de l'environnement alimentaire (accessibilité géographique et offre alimentaire) dans les quartiers entourant le Grand Marché à la période coïncidant avec son ouverture.

Le porteur de ce projet est l'Observatoire, un regroupement d'environ 30 partenaires multidisciplinaires. L'Observatoire a comme mission de suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin d'améliorer sa qualité et son accessibilité. Le premier axe de sa programmation scientifique 2017-2020 vise à caractériser et suivre l'offre alimentaire afin qu'elle soit de bonne qualité et accessible à tous. Un des objectifs est de développer et valider des outils méthodologiques permettant de mesurer et de suivre l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire.

Les critères de qualité de l'offre et des aliments qui la composent varient selon les domaines d'expertise. Ainsi, l'Observatoire s'est doté d'une définition commune et intersectorielle de la qualité de l'offre alimentaire qui se lit comme suit :

« Une offre de qualité se caractérise d'abord par des aliments de qualité, c'est-à-dire nutritifs, salubres, qu'ils soient ou 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 des 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 » [11]. Ces critères ont guidé l'adaptation d'un outil évaluant la qualité de l'offre.

De façon plus globale, le cadre théorique de ce projet repose sur le modèle de Glanz et al. (2005), lequel distingue l'environnement alimentaire communautaire (accessibilité géographique) de l'environnement alimentaire du consommateur (offre alimentaire dans les commerces) [12].

Enfin, ce projet a été financé par le « Groupe de travail sur l'accès universel à une offre alimentaire de qualité » de la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA). Au même moment, l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ), planifie la réalisation d'un projet pilote visant à favoriser un meilleur accès économique à une offre alimentaire de qualité, par la distribution de coupons d'achat de fruits et légumes auprès de ménages à faibles revenus. Puisque ce projet pilote s'effectuera en partie dans le même arrondissement (Limoilou), la caractérisation de l'environnement alimentaire autour du Grand Marché de Québec contribuera à l'identification de commerces qui pourront faire éventuellement partie du projet de l'INSPQ.

Objectifs et question de recherche

L'objectif général de ce projet est de réaliser un premier portrait de l'environnement alimentaire (accessibilité géographique et offre alimentaire) dans les quartiers défavorisés entourant le nouveau Grand Marché de Québec au moment de son ouverture.

Les objectifs spécifiques sont :

1. Accessibilité géographique : Répertorier tous les lieux où il y a ventes et dons d'aliments dans les quartiers entourant le nouveau Grand Marché, excluant les restaurants (environnement alimentaire communautaire, modèle de Glanz et al. [12])
2. Offre alimentaire : Évaluer la qualité de l'offre alimentaire (disponibilité (quantité et variété), abordabilité, promotion et emplacement) à l'intérieur de certains de ces 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, modèle de Glanz et al. [12])

La question de recherche est : À l'été 2019, quelles sont les caractéristiques de l'environnement alimentaire des quartiers entourant le Grand Marché de Québec en termes d'accessibilité géographique des lieux d'approvisionnement et de qualité de l'offre alimentaire à l'intérieur de certains commerces?

Méthodologie

Rencontre avec des partenaires clés du terrain

La première étape du projet a été de rencontrer des partenaires clés œuvrant dans l'arrondissement de La Cité-Limoilou pour tenir compte de leurs points de vue concernant les aspects suivants : 1) les critères de la qualité de l'offre alimentaire à prendre en compte dans l'évaluation, 2) les aliments les plus consommés et les lieux les plus fréquentés par les habitants du quartier, 3) le territoire à évaluer, ainsi que 4) les projets antérieurs ou en cours en lien avec la question de recherche (voir Annexe 1 - Guide d'entretien avec les acteurs clés). Les partenaires ont été choisis pour leur connaissance du quartier, de ses habitants, ainsi que pour leur expertise en sécurité alimentaire. Les trois partenaires sont Mme Gracia Adam, chargée de projet, coordonnatrice du P'tit marché solidaire de Limoilou, Mme Céline Lepage, agente de planification, de programmation et de recherche à la Direction de santé publique du CIUSSS de la Capitale-Nationale et de Mme Audrey Bernard, organisatrice communautaire au CIUSSS de la Capitale-Nationale.

Choix de l'outil de mesure

Le modèle de Glanz et al. (2005) [12] propose différents aspects de l'offre alimentaire, notamment l'environnement alimentaire communautaire (c.-à-d. l'accessibilité aux commerces) et l'environnement alimentaire du consommateur (c.-à-d. l'offre alimentaire à l'intérieur des magasins). Ce modèle a été largement utilisé dans les études d'évaluation de l'offre alimentaire [13-20]. C'est d'ailleurs cette même équipe de recherche qui a créé un des outils de mesure de l'environnement alimentaire du consommateur le plus utilisé dans la littérature, le Nutrition Environment Measures in Stores (NEM-S) [21]. Or, cet outil considère les recommandations en vigueur aux États-Unis et il n'a jamais été validé en contexte québécois. De plus, il ne considère pas le niveau de transformation des aliments ni leur promotion. En 2016-2017, Jalbert-Arsenault et al. se sont inspirés du NEM-S pour développer un outil québécois (Mesure de l'environnement alimentaire du consommateur en supermarchés – MEAC-S) et l'ont testé dans les supermarchés de quatre quartiers de la ville de Montréal [1] [22]. Puisque cet outil a été adapté et testé dans un contexte québécois, qu'il inclut davantage de dimensions de l'offre alimentaire (p. ex., promotion) et qu'il représente les recommandations en vigueur au Québec et au Canada en matière de saine alimentation, celui-ci a été choisi comme outil de mesure pour répondre au 2^e objectif de ces travaux.

La version originale du MEAC-S mesure la variété, la longueur d'étalage, le prix et la mise en valeur (promotion) pour quatre types d'aliments, soit les fruits et légumes (FL), les croustilles, les boissons gazeuses et les repas prêts-à-manger. Il mesure également la qualité (fraîcheur) des FL frais. L'outil inclut les huit fruits et légumes les plus vendus au Québec et ces derniers sont mesurés sous plusieurs formes (frais, en conserve, congelés). Les repas prêts-à-manger sont un groupe très variable. Ils incluent les salades de légumineuses, les frites et le poulet BBQ. Les produits plus transformés ayant une valeur nutritive plus faible (i.e. contenu élevé en sucres, sodium et gras) incluent les croustilles et autres grignotines salées, les boissons gazeuses et autres boissons sucrées (eaux pétillantes sucrées ou édulcorées) et les repas congelés. Les produits standards utilisés à titre de comparaison sont le format régulier de croustilles Lay's®, le format deux litres de Coca-Cola® et le format individuel (286g) de lasagne Stouffer's®. Les variables et les méthodes de mesure sont présentées au tableau 1 suivant (tiré de [22]) :

Tableau 1 : Variables et méthodes de mesure incluses dans le MEAC-S.

Tableau III : Variables et méthodes de mesure incluses dans le MEAC-S

Variable	Définition	Méthode de mesure
ACCESSIBILITÉ PHYSIQUE		
Variété	Quantifie la variété d'options d'achat qui s'offrent aux consommateurs	Décompte du nombre total de variétés et de formats d'achat disponibles pour chaque catégorie d'aliment
Longueur d'étalage	Représente la distance sur laquelle un consommateur peut être en contact avec une catégorie d'aliments	Mesure de la longueur totale sur laquelle un aliment est accessible, que ce soit sur une ou plusieurs façades d'un étalage
		Mesurée à tous les emplacements de vente d'un même aliment
		Mesurée avec la méthode des pas, puis transformée en mètres ³
Qualité	Représente le niveau de fraîcheur des produits disponibles	Évaluation visuelle, olfactive et au toucher de la fraîcheur des fruits et légumes sur une échelle de -1 à 1
ACCESSIBILITÉ FINANCIÈRE		
Prix	Estime le coût moyen des aliments pour le consommateur	Prix par portion pour les fruits et légumes
		Prix pour 100g pour les repas congelés et les croustilles
		Prix pour deux litres de boissons gazeuses
PROÉMINENCE		
Ratio variété	Quantifie l'exposition simultanée des consommateurs aux aliments favorables ou défavorables	Division du nombre de variétés de fruits et légumes par le nombre de variétés de plats congelés, de croustilles et de boissons gazeuses
Ratio longueur d'étalage		Division de la longueur d'étalage associée aux fruits et légumes par la longueur d'étalage associée aux plats congelés, de croustilles et de boissons gazeuses
MISE EN VALEUR		
Rappels	Quantifie l'intensité de l'exposition aux aliments	Décompte du nombre de fois où un produit est retrouvé à l'extérieur de son site principal de vente
Positionnement stratégique		Décompte du nombre de positions stratégiques (bouts d'allées, caisses, comptoir de prêt-à-manger) occupées par des fruits et légumes ou par des croustilles, boissons gazeuses et confiseries
Publicité		Décompte du nombre de matériel publicitaire (affiches, présentoirs) faisant la promotion de fruits et légumes ou d'aliments ultra-transformés

Tiré de Jalbert-Arsenault, 2016, p. 59 [22]. Reproduit avec la permission de l'auteure.

Suite aux rencontres avec les partenaires clés, l'outil MEAC-S a été adapté par l'équipe de l'Observatoire (voir Annexe 2 - Outil MEAC-S modifié et guide d'utilisation). La première modification a été l'ajout du prix des fruits et légumes biologiques et la disponibilité des fruits et légumes locaux afin de bien pouvoir déceler l'impact de l'ouverture du Grand Marché sur ces caractéristiques des produits dans le temps. Ensuite, suivant les recommandations des partenaires, certains aliments ayant une texture plus adéquate pour les personnes ayant une santé bucco-dentaire non-optimale ont été ajoutés comme les pois verts congelés ou en conserve, la compote de pomme et la soupe aux pois en conserve. Finalement, le prix et la variété du pain à grain(s) entier(s) et blanc (farine enrichie) ont été ajoutés car les partenaires avaient mentionné que le prix pouvait être un enjeu quand venait le temps de choisir entre un pain plus ou moins nutritif. De plus, l'ajout de ces catégories d'aliments a permis de faire un lien avec les études sectorielles de l'Observatoire (pains tranchés et soupes en conserve), lesquelles permettent de situer et de suivre dans le temps la qualité nutritive de ces aliments et les achats des consommateurs [3].

Définition du territoire à l'étude

Selon une revue de la littérature, les études évaluant l'accès à des commerces alimentaires utilisent des distances variant de 100 m à 3,2 km [23]. Puisque les données de la ville de Québec indiquaient que 34% des habitants du quartier Lairet n'avaient pas de voiture [5], la distance sélectionnée devait pouvoir être marchée. Ainsi, des barrières physiques ont été identifiées soient : au nord l'autoroute 40 (Félix Leclerc), à l'ouest le boulevard Pierre-Bertrand, à l'est le boulevard Henri-Bourassa et au sud la rivière Saint-Charles. Aussi, d'autres projets de cartographie de l'environnement alimentaire avaient déjà été réalisés au-delà de ces limites (p. ex : quartiers Saint-Roch et Saint-Sauveur). Ces limites correspondant à une distance d'environ 2,3 km autour du Grand Marché, c'est ce rayon qui a été choisi pour la cartographie des lieux d'approvisionnement existants (objectif 1). Pour l'objectif 2, le territoire a été limité davantage pour des raisons de faisabilité, car l'évaluation de l'offre alimentaire à l'intérieur de certains commerces demandait beaucoup de temps. Les entrevues avec les partenaires clés nous ont permis d'identifier les commerces les plus fréquentés par les habitants du quartier. C'est donc dans le but de prendre en compte ces commerces incontournables que nous avons opté pour un rayon de 1,3 km autour du Grand Marché.

Identification des lieux d'approvisionnement

La première base de données utilisée pour identifier les lieux d'approvisionnement consiste au recensement de tous les dépanneurs et épiceries fait dans Limoilou en 2014 dans le cadre du projet Le point sur les déserts alimentaires effectué par la Direction de santé publique de la Capitale-Nationale [9]. Ces données ont permis d'identifier tous les supermarchés, les épiceries et les dépanneurs en place dans le rayon de 2,3 km (objectif 1) et de 1,3 km (objectif 2). Ensuite, cette liste a été bonifiée en cherchant les mots «

supermarché », « épicerie », « dépanneur », « pharmacie », « dollarama » et « fruiterie » à proximité sur Google Maps. Pour l'objectif 1, les grandes chaînes de magasins spécialisés ont été cherchées (i.e. Rachele-Berry, Avril, Bulk Barn) sur Google, ainsi que les mots « poissonnerie », « fruiterie », « boulangerie », « charcuterie », « boucherie », « magasin de produits naturels », « magasin d'aliments biologiques », « épicerie en vrac », « épicerie multi-ethnique ». Pour identifier les points de chute de paniers biologiques ainsi que les mesures d'aide alimentaire, les sites internet de Manger local, d'Équiterre et du 211 ont été consultés. Enfin, uniquement la liste de commerces se trouvant dans un rayon de 1,3 km autour du Grand Marché a été validée en personne sur le terrain lors de la collecte des données.

Tous les lieux d'approvisionnement identifiés ont ensuite été cartographiés, soient les commerces alimentaires (i.e. supermarchés, épiceries, dépanneurs, magasins à escompte, magasins de spécialité, club-entrepôt, pharmacies, vente sur place, marchés public, marchés en ligne, points de chute de paniers biologiques) et les moyens d'approvisionnement non marchands (i.e. distribution alimentaire, dépannage d'urgence, soupe populaire, distribution de collations, groupes d'achat, cuisine collective et jardins communautaires & collectifs) (voir Annexe 3 - Types de lieux d'approvisionnement et définitions).

Pour l'objectif 2, seulement certains types de commerces ont été retenus, soient les supermarchés, les épiceries, les magasins à escomptes, les clubs-entrepôts, les pharmacies ainsi que les marchés et fruiteries. Le nombre de commerces a été réduit afin de respecter les limites de l'outil d'évaluation, lequel avait été utilisé uniquement dans des supermarchés et non des moyens d'approvisionnement non marchands, et pour s'assurer de réaliser l'étude dans les limites de temps et de budget disponibles.

Pré-tests (Objectif 2 seulement)

À la suite de l'identification du territoire à l'étude et de la sélection de l'outil de mesure, quelques types de commerces situés près les uns des autres ont été sélectionnés pour réaliser des pré-tests de l'outil, soit un supermarché, un magasin à un dollar, une pharmacie et un dépanneur. Deux évaluateuses (JL et MT) ont calibré leurs pas en suivant la méthodologie utilisée précédemment par Jalbert-Arsenault et al. (2017) [1]. Les deux évaluateuses réalisaient l'évaluation en même temps sans se parler et comparaient ensuite les données recueillies. Lorsqu'une différence de plus de deux unités dans le décompte du nombre de variété de catégories d'aliments était constatée ou que le prix recueilli n'était pas le même, elles sont retournées en magasin pour discuter de l'interprétation différente et ainsi clarifier l'outil de mesure et les définitions du guide d'utilisation. Après ces trois commerces, un consensus était présent entre les deux évaluateuses, permettant de poursuivre la collecte par une seule personne.

Collecte (Objectif 2 seulement)

La même évaluatrice (JL) a réalisé la collecte de données dans l'ensemble des commerces. Aucun formulaire de consentement n'a été distribué aux commerçants et aucune demande de permission orale n'a été faite, à l'instar d'autres projets de recherche [1]. Ainsi, il n'y a eu aucun refus de participation. Un budget de 5\$ par commerce a été alloué afin de faire des petits achats à la fin de l'évaluation. Les produits alimentaires ont ensuite été remis à une œuvre de charité. La grille d'évaluation (MEAC-S) a été complétée en format papier. Les informations ont été transcrites au propre après chaque cueillette afin d'en améliorer la lisibilité lors de la saisie.

Saisie (Objectif 2 seulement)

Une grille de saisie sur Excel a été développée, basée sur celle de Jalbert-Arsenault et al. (2017) [1], et adaptée à la version de l'outil de l'Observatoire. Deux membres (EC et JM) ont effectué une pré-saisie des grilles complétées dans cinq commerces différents. Des rencontres de mises en commun ont eu lieu afin de comparer cette pré-saisie, clarifier la compréhension et la façon de faire et diminuer le risque d'erreurs.

La poursuite de la saisie a ensuite été effectuée par une personne (EC). Des rencontres étaient tenues avec l'évaluatrice (JL) afin de résoudre tout questionnement. À la fin, les données de 7 commerces choisis aléatoirement (représentant 20% de notre échantillon total) ont été vérifiées par l'évaluatrice (JL) pour augmenter la validité des données. Lorsqu'une erreur était décelée, l'ensemble des données pour cette variable (i.e. le prix des oranges par unité) étaient vérifiées.

Analyses

Pour l'objectif 1 concernant l'accessibilité géographique, une fois la liste des lieux d'approvisionnement finalisée, les deux cartes (rayons de 1,3 km et de 2,3 km) ont été réalisées par Marianne Dunlavey en utilisant le logiciel de cartographie ArcGis online. Ces cartes permettaient de visualiser dans l'espace la localisation et la variété des lieux d'approvisionnement identifiés.

Pour l'objectif 2 concernant la qualité de l'offre, des ratios ont été calculés afin de pouvoir comparer la disponibilité d'aliments sains et moins sains entre les commerces. Le ratio original était calculé en divisant le total du nombre de variétés d'aliments sains (fruits et légumes totaux) sur celui d'aliments à HDE (croustilles, boissons gazeuses et repas congelés). Ce calcul était tiré de l'étude de Jalbert-Arsenault et al. (2017) [1]. Le ratio modifié, qui est celui adapté par notre équipe, a tenu compte également de la compote de pomme et du pain à grain(s) entier(s) parmi les aliments sains.

Tel que mentionné dans le tableau 1 à la page 13, les analyses concernant la longueur d'étalage représente le nombre de pas standardisés rapportés en mètres. Le ratio est la

longueur d'étalage des aliments plus sains (fruits et légumes totaux) sur ceux considérés moins sains (repas congelés, croustilles, boissons gazeuses). Concernant la fraîcheur des fruits et légumes frais, une échelle variant de -1 à +1 était utilisée selon des critères sensoriels notamment liés à l'apparence (ex : présence de meurtrissures). Pour le pourcentage de fruits et légumes locaux, il est mesuré par le nombre de variété de fruits et légumes locaux sur le nombre de variété de fruits et légumes totaux. Quant au prix (i.e. prix par portion pour les FL, prix par 100g pour chips et entrées, prix par litre pour boissons gazeuses), il s'agit d'une moyenne des prix rapportés. Finalement, la promotion (mise en valeur) est mesurée par le nombre de fois que le produit est mis en évidence ailleurs qu'à son site de vente habituel (p.ex. : rappel, positionnement stratégique, publicité).

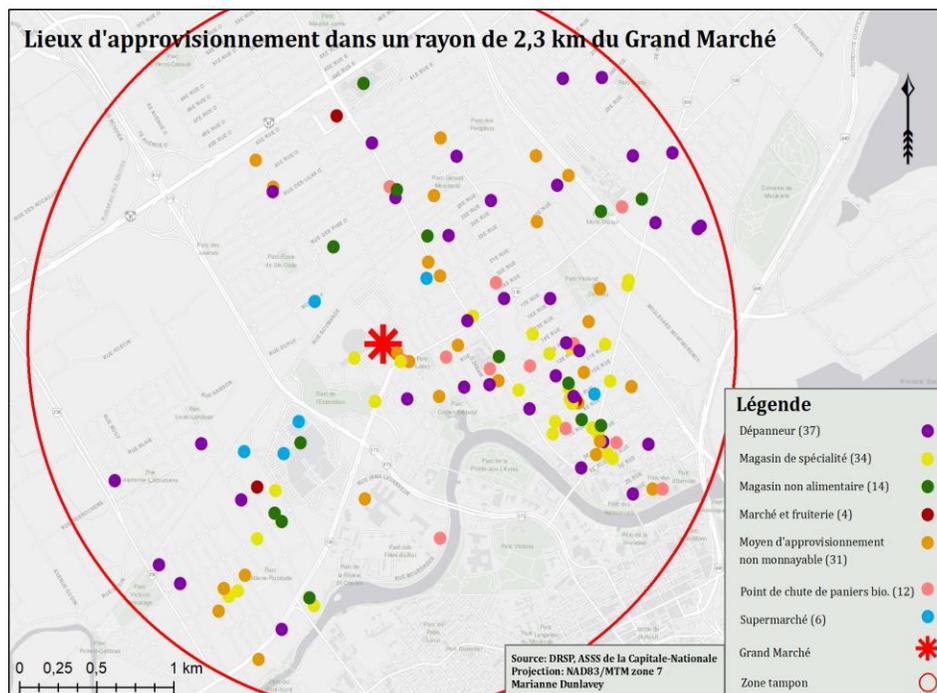
Le seuil pour déterminer une différence statistiquement significative a été établi à $p = 0,001$ en raison du grand nombre de variables testées. Il s'agit du seuil prescrit par la correction de Bonferroni. Étant donné le faible nombre d'observations, les différences ont été analysées avec le test non paramétrique de Kruskal-Wallis. Ces analyses ont été effectuées par le statisticien de l'Observatoire (PG) avec le logiciel SAS, version 9.4.

Résultats

Objectif 1 : Accessibilité géographique des lieux d'approvisionnement

Dans un rayon de 2,3 km du Grand Marché, la cartographie permet de répertorier un total 138 lieux d'approvisionnement (Figure 1). Ceux-ci ont été regroupés en sept grandes catégories : supermarchés (n=6) (incluant les supercentres ainsi que les clubs-entrepôts), dépanneurs (n=37) (incluant aussi les petites épiceries), magasins non alimentaire (n=14) (pharmacies et magasins un dollar), magasins de spécialité (n=34) (inclut aussi la vente sur place), marchés et fruiteries (n=4) (incluant aussi le Grand Marché), points de chute de paniers biologiques (n=12) et moyens d'approvisionnement non marchands (n=31). Parmi les services octroyés par la dernière catégorie, on retrouve les distributions alimentaires (n=9), les jardins communautaires et collectifs (n=9), les cuisines collectives (n=7), les repas communautaires ou soupe populaire (n=7), les frigos de partage (n=3), les groupes d'achat (n=3), les épiceries communautaires (n=2) ainsi que la distribution de cartes pour l'achat d'aliments (n=1). Il est à noter que certains lieux fournissent plus d'un service.

Figure 1 : Cartographie des lieux d'approvisionnement dans un rayon de 2,3 km du Grand Marché

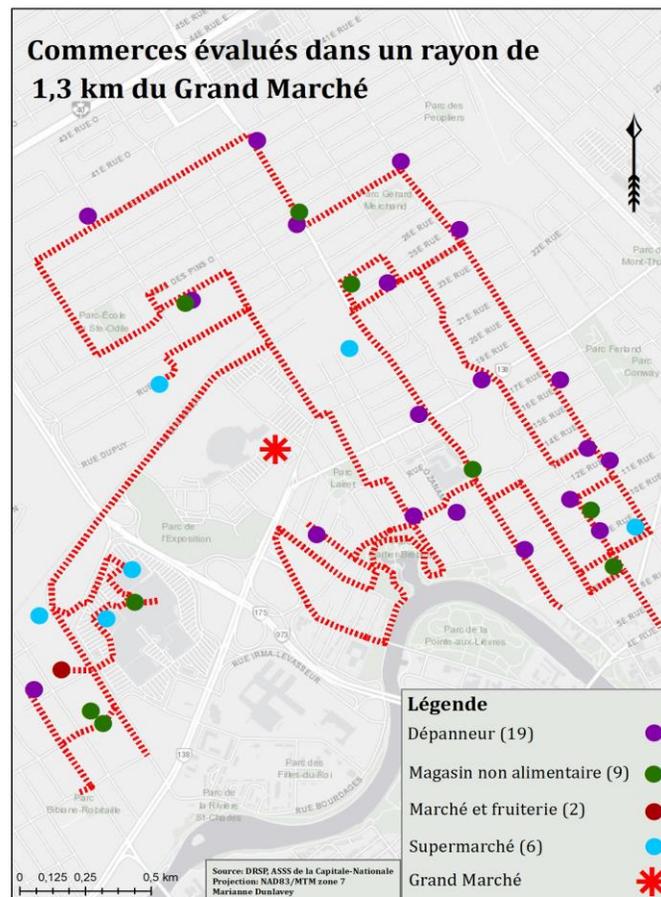


Objectif 2 : Évaluation de l'offre alimentaire à l'intérieur des commerces

Au total, 45 commerces ont été identifiés dans un rayon de 1,3 km du Grand Marché pour l'évaluation de la qualité de l'offre alimentaire (Figure 2). À la suite de la liste initiale créée en consultant le recensement de tous les dépanneurs et épiceries fait dans Limoilou en 2014 et en bonifiant avec des mots-clés sur Google Maps, la validation terrain a permis de constater que neuf d'entre eux n'existaient plus. Ainsi, 36 commerces ont été évalués, regroupés sous quatre types : les supermarchés (n=6), les dépanneurs (n=19), les magasins non alimentaires (n=9) ainsi que les marchés et fruiteries (n=2). L'évaluation dans les commerces a duré en moyenne 32 minutes (minimum de 2 minutes ; maximum de 130 minutes).

La vérification de la saisie par l'évaluatrice principale a permis d'identifier 26 erreurs, ce qui représente moins de 2% d'erreurs lors la saisie. Ces erreurs étaient principalement liées à la conversion de millilitre en gramme, à l'orthographe de certaines marques commerciales ou à la saisie du prix par unité qui n'était pas uniformisé entre les différents commerces.

Figure 2 : Cartographie des commerces évalués dans un rayon de 1,3 km autour du Grand Marché



Les tableaux qui suivent présentent les différences observées entre les types de commerce en fonction des critères d'évaluation (disponibilité, abordabilité, promotion et emplacement). Ainsi, si on prend l'exemple des fruits et légumes frais dans les supermarchés, cette moyenne est comparée à celles des trois autres groupes soient : les dépanneurs, les magasins alimentaires, ainsi que les marchés et fruiterie. De la même façon, les moyennes obtenues pour chaque critère des dépanneurs sont comparées aux trois autres groupes : les supermarchés, les magasins non alimentaires et les marchés et fruiterie.

Tel que présenté au tableau 2, plusieurs différences peuvent être constatées entre les types de commerces pour ce qui est de la disponibilité, telle que mesurée par la variété de produits. En effet, la variété de fruits et légumes totaux est plus élevée dans les supermarchés. Ce nombre inclut d'ailleurs les fruits et légumes frais, congelés et en conserve ainsi que les compotes de pommes pour lesquels les supermarchés présentent en moyenne plus de variétés. Par contre, la différence n'est pas significative pour ce qui est des pois en conserve que l'on peut retrouver dans les dépanneurs et magasins non alimentaires. Il est également possible de constater que la variété de pains blancs ne varie pas significativement d'un type de commerce à l'autre, alors que la variété de pains à grain(s) entier(s) est plus élevée dans les supermarchés. La variété de fruits et légumes totaux et de pain à grains entiers élevées expliquent que le ratio de variété d'aliments sains par rapport aux aliments à HDE soit plus élevé dans les supermarchés que dans les autres groupes. Or, seulement un aliment à HDE est significativement plus présent dans les supermarchés que dans les autres types de commerce, soit les repas congelés.

Bien que, les données montrent que les supermarchés contiennent significativement plus de fruits et légumes locaux que les autres groupes, ce sont les marchés et fruiteries qui ont, en moyenne, le plus grand pourcentage de fruits et légumes locaux.

Tableau 2 : Comparaison de la disponibilité entre les types de commerces

Critères	Supermarchés (n=6)			Dépanneurs (n=19)			Magasins non alimentaires (n=9)			Marchés et fruiteries (n=2)		
	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p
Fruits et légumes frais	169.83 ¹	41,22	0.00023*	4.05	10,90	0.37354	0	0	0.00093*	239.5	136,47	0.02812
Fruits et légumes totaux	321.33	74,92	0.00022*	15.84	19,11	0.12755	7.78	9,30	0.01916	239.5	136,47	0.08367
Pois congelés	2.17	0,75	<0,00001*	0	0	0.00227	0.11	0,33	0.39721	0	0	0.48382
Pois en conserve	4.17	2,14	0.00111	1.37	1,01	0.84354	0.66	0,87	0.04056	0	0	0.06232
Compote de pomme	7,67	3,67	0.00019*	0,47	0,67	0.0222	0,89	0,93	0.89045	0	0	0.18054
Pain blanc	10,33	4,93	0.00181	2,79	1,58	0.94842	1,67	1,73	0.0933	0	0	0.0409
Pain à grain(s) entier(s)	9	3,90	0.0002*	1,11	1,05	0.38422	0,78	0,83	0.18517	0	0	0.09977
Prêts-à-manger réfrigéré	19,5	32,70	0.96481	10,16	9,08	0.12981	2,89	4,4	0.05283	21	29,70	0.66673
Repas congelés	93,17	48,28	0.00009*	6,58	11,65	0.29544	6,89	14,39	0.13805	0	0	0.20374
Croustilles	157,33	78,39	0.00961	89,74	31,22	0.15848	44	44,40	0.00808	3	4,24	0.02266
Boissons gazeuses	178,67	101,69	0.00961	75	30,65	0.24096	40	36,41	0.01589	7	9,90	0.02709
Ratio modifié	1,14 ²	0,97	0.000915*	0,10	0,08	0.043917	0,07	0,06	0.076021	23,92	0,12	0.01871
Ratio original	1,09	0,97	0.00091*	0,09	0,08	0.12348	0,05	0,05	0.02007	23,92	0,12	0.0186
Pourcentage de fruits et légumes locaux	73,81 ³	10,75	0.000022*	4,51	11,72	0.015078	0	0	0.026465	85,71	20,20	0.009738

1 Disponibilité mesurée par la variété de produits (n de sortes et de formats disponibles).

2 Ratio mesuré par la variété d'aliments considérés plus nutritifs (fruits et légumes, compote de pommes, pain à grain(s) entier(s)) sur la variété d'aliments considérés moins nutritifs (repas prêts à manger, croustillons, boissons gazeuses).

3 Pourcentage du nombre de variété de fruits et légumes locaux sur celui des fruits et légumes totaux.

**Représente une différence significative avec les trois autres types de commerce (p<0,001)*

Dans le tableau 3, la longueur d'étalage (i.e. le nombre de pas standardisés transformés en mètres) moyenne est comparée entre un type de commerce et les trois autres. Les résultats pour chaque catégorie d'aliments sont semblables au nombre de variété de celles-ci. Même si, par définition, les supermarchés ont une plus grande superficie, les données rapportent que les supermarchés n'ont pas significativement plus de longueur d'étalage dédiée aux croustilles et boissons gazeuses que les dépanneurs et magasins non alimentaire. Également, le ratio (i.e. longueur d'étalage dédiée aux fruits et légumes totaux sur la longueur d'étalage dédiée aux aliments à HDE) le plus faible est du côté des magasins non alimentaires qui offrent très peu d'espace d'étalage aux fruits et légumes dans l'espace alimentaire du magasin.

Tableau 3 : Comparaison de la longueur d'étalage entre les types de commerces

Critères	Supermarchés (n=6)			Dépanneurs (n=19)			Magasins non alimentaires (n=9)			Marchés et fruiteries (n=2)		
	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p
Fruits et légumes frais	75,53 ¹	40,91	0.00039*	1	2,75	0.37426	0	0	0.00095*	200,20	104,94	0.01589
Fruits et légumes totaux	99,06	46,52	0.00064*	3,66	5,55	0.21391	1,22	1,58	0.00732	206,92	105,99	0.02624
Prêts-à-manger réfrigéré	2,82	4,43	0.92914	1,21	0,96	0.21939	0,55	1,01	0.07834	7,22	10,21	0.61257
Repas congelés	24,49	12,67	0.00006*	1,68	2,52	0.24069	0,55	1,13	0.03689	1,49	2,11	0.97086
Croustilles	30,30	24,56	0.00539	9,67	5,85	0.812	8,08	8,65	0.10768	1,99	2,82	0.04503
Boissons gazeuses	39,3	24,19	0.00337	6,38	4,15	0.44646	6,36	4,54	0.66075	0,75	1,06	0.02252
Total	195,96	0,42	0,00058*	22,6	0,15	0,12038	16,77	0,07	0,02346	218,37	29,21	0,03822
Ratio²	1,22	100,35	0.00087*	0,18	15,76	0.38966	0,05	14,40	0.00179	50,10	95,43	0.01823

1 Longueur d'étalage mesurée par le n de pas standardisés transformés en mètres.

2 Ratio mesuré par la longueur d'étalage des aliments considérés plus nutritifs (fruits et légumes totaux) sur la longueur d'étalage des aliments considérés moins nutritifs (repas prêts à manger et congelés, croustillons, boissons gazeuses).

**Représente une différence significative avec les trois autres types de commerce (p<0,001)*

Le tableau 4 compare la fraîcheur des fruits et légumes frais (réguliers et biologiques) sur une échelle de -1, 0 et 1. Il indique que même s'il n'y a pas de différence significative quant à la qualité des fruits et légumes, seul le type de commerces des dépanneurs a obtenu une note de moins de 0 (i.e. 0,5). Cela signifie que la majorité des fruits et légumes dans ce type de commerces évalués avaient des meurtrissures et/ou étaient trop mûrs.

Tableau 4 : Comparaison de la fraîcheur entre les types de commerces

Critères	Supermarchés (n=6)			Dépanneurs (n=19)			Magasins non alimentaires (n=9)			Marchés et fruiteries (n=2)		
	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p
Fruits régulier	1	0	0.10359	0,5	0,71	0.0652	NA	NA	NA	1	-	0.58165
Légumes régulier	0,83	0,41	0.31731	1	0	0.39802	NA	NA	NA	1	-	0.76302
Fruits bios	0,6	0,55	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Légumes bios	1	0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

**Représente une différence significative avec les trois autres types de commerce ($p < 0,001$)*

Selon les résultats présentés au tableau 5 concernant le prix des aliments, il n'y a aucune différence significative de prix entre les types de commerces pour un même aliment. Parmi les commerces visités, seulement les supermarchés offraient des fruits et légumes biologiques. Il n'est donc pas possible de comparer ce prix avec les autres types de commerces. Par contre, on remarque que les moyennes de prix des fruits et des légumes biologiques sont plus élevées que celles des fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle. Il ressort également que le pain blanc le moins cher semble moins dispendieux que le pain à grain(s) entier(s) le moins cher uniquement dans les magasins non alimentaires.

Tableau 5 : Comparaison du prix entre les types de commerces

Critères	Supermarchés (N=6)			Dépanneurs (N=19)			Magasins non alimentaires (N=9)			Marchés et fruiteries (N=2)		
	Moy. (\$)	é-t	p	Moy. (\$)	é-t	p	Moy. (\$)	é-t	p	Moy. (\$)	é-t	p
Fruits (par portion)	0,48	0,07	0.8406	0,50	0,18	0.8473	NA	NA	NA	0,49	0,05	1
Légumes (par portion)	0,28	0,06	0.85513	0,43	0,02	0.15304	NA	NA	NA	0,30	0,09	0.1573
Fruits bios (par portion)	0,72	0,12	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Légumes bios (par portion)	0,68	0,36	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Pois congelés marque la moins chère (100g)	0,34	0,10	0.13361	NA	NA	NA	0,57	-	0.13361	NA	NA	NA
Pois en conserve marque la moins chère (100ml)	0,36	0,17	0.18115	0,49	0,16	0.006	0,29	0,06	0.0345	NA	NA	NA
Soupe Habitant aux pois (100ml)	0,32	0,01	0.21169	0,37	0,11	0.35549	0,41	-	0.58677	NA	NA	NA
Pain blanc marque la moins chère (100g)	0,39	0,05	0.77772	0,47	0,10	0.04459	0,33	0,07	0.03747	NA	NA	NA
Pain blanc POM ultra-moelleux (100g)	0,49	0,04	0.08931	0,53	0,04	0.0751	0,52	-	0.77076	NA	NA	NA
Pain à grain entier marque la moins chère (100g)	0,40	0,05	0.20589	0,49	0,10	0.0385	0,40	0,15	0.24621	NA	NA	NA
Pain à grain entier Ste-méthode grand-mère (100g)	0,68	0,03	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Repas congelé marque la moins chère (par 100g)	0,67	0,24	0.00823	1,80	0,94	0.04283	1,82	1,19	0.42034	NA	NA	NA
Lasagne Stouffer's (par 100g)	1,09	0,10	0.13749	NA	NA	NA	1,57	-	0.13749	NA	NA	NA
Croustilles marque la moins chère (par 100g)	1,04	0,43	0.23286	1,57	0,47	0.0036	0,97	0,22	0.02223	1,52	-	0.68581
Croustilles Lay's (par 100g)	1,54	0,45	0.15018	2,00	0,20	0.06241	1,65	0,46	0.40524	NA	NA	NA
Croustilles Lay's (180g)	3,89	-	0.30637	3,68	0,34	0.92569	3,40	0,56	0.51556	NA	NA	NA
Boisson gazeuse marque la moins chère (1L)	1,30	0,98	0.25568	1,22	0,24	0.63262	1,60	0,98	0.83767	4,98	-	0.09773
Pepsi (1L)	1,92	1,49	0.72622	1,84	0,89	0.57968	1,67	0,77	0.74652	NA	NA	NA
Pepsi/coke format (2L)	2,79	1,05	0.67175	2,52	0,26	0.93833	2,69	-	0.42140	NA	NA	NA

**Représente une différence significative avec les trois autres types de commerce (p<0,001)*

Le tableau 6 présente les résultats concernant la promotion (mise en valeur) mesurée par le nombre de fois que le produit est mis en évidence ailleurs qu'à son site de vente habituel (ex : rappel, positionnement stratégique, publicité). Il ressort que les supermarchés et les magasins non alimentaires présentent plus de rappels d'aliments à HDE et que ceux-ci sont davantage exposés dans des endroits stratégiques (ex : bouts d'allées, près des caisses). Cela signifie que ces aliments moins nutritifs sont plus promus dans ces types de commerces. En revanche, seule la présence des boissons gazeuses dans les endroits stratégiques est significativement plus fréquente dans les supermarchés que dans les autres types de commerces.

Tableau 6 : Comparaison de la promotion (mise en valeur) entre les types de commerces

Critères		Supermarchés (N=6)			Dépanneurs (N=19)			Magasins non alimentaires (N=9)			Marchés et fruiteries (N=2)		
		Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p	Moy.	é-t	p
Rappels	Croustilles	7,50 ¹	4,72	0.0239	2,89	2,05	1	2,67	3,67	0.17516	0	0	0.12042
	Boissons gazeuses	5,17	1,83	0.00227	1,79	1,65	0.15385	2,33	2,87	0.65628	0	0	0.14098
Endroits stratégiques	Fruits et légumes	0,83	1,33	0.09003	0,16	0,37	0.85358	0	0	0.17136	0	0	0.56556
	Croustilles	4,67	3,20	0.01393	1,58	1,43	0.63754	1,56	2,96	0.12457	2	2,83	0.94355
	Boissons gazeuses	3,83	2,32	0,00068*	0,74	1,10	0.24194	1,11	2,42	0.3367	0	0	0.24637
	Bonbons	4	2,83	0.07441	1,74	0,93	0.21707	4,22	4,74	0.27745	0	0	0.02348

1 Nombre de fois que le produit est mis en évidence ailleurs qu'à son site habituel de vente

**Représente une différence significative avec les trois autres types de commerce (p<0,001)*

Discussion

Objectif 1 : Accessibilité géographique des lieux d'approvisionnement

Le premier objectif de cette étude était de répertorier les commerces ainsi que les lieux où il y a des aliments dans un rayon de 2,3 km autour du Grand Marché. Le premier constat est qu'il y a beaucoup de dépanneurs et de magasins spécialisés dans le périmètre à l'étude par rapport aux autres types de commerces. Ceci concorde avec l'étude de la Direction de santé publique de la Capitale-Nationale en 2014 qui identifiait cette zone comme un désert alimentaire en fonction de l'accès limité à un supermarché ou une fruiterie ainsi que de l'indice de défavorisation [9]. Ainsi, l'hypothèse selon laquelle le type de commerces présent dans un quartier concorde avec son indice de défavorisation tend à se confirmer. En effet, selon une étude réalisée par l'INSPQ [2], l'accès à des dépanneurs et des restaurants rapides en milieu urbain suivrait un gradient socio-économique. En d'autres mots, plus un quartier serait défavorisé, plus on y retrouverait des dépanneurs.

Objectif 2 : Évaluation de l'offre alimentaire à l'intérieur des commerces

Cette étude utilise l'outil MEAC-S, développé d'abord pour les supermarchés et utilisé ici pour la première fois dans des dépanneurs, des magasins non alimentaires, des marchés et des fruiteries. En comparant les résultats obtenus avec ceux de Jalbert-Arsenault et al. (2017), le ratio de longueur d'étalage d'aliments sains par rapport aux aliments à HDE est similaire dans notre étude (i.e. 1,22) et dans l'étude de 2017 (i.e. 1,2), tandis que le ratio lié à la variété d'aliments sains sur les aliments HDE est plus faible dans la nôtre, soit de 1,09 en comparaison à 1,28 [1]. Ceci peut s'expliquer par le fait que les supermarchés évalués dans un rayon de 1,3 km autour du Grand Marché de Québec étaient en moyenne plus petits (longueur moyenne d'étalage totale de 195,96 m vs 247 m). De plus, la variété et la longueur d'étalage moyennes de fruits et légumes totaux sont moindres dans cette étude comparativement à la leur (n=321,33 variétés et 49,06 m vs. n=518,6 variétés et 123 m). Cependant, nous avons considéré davantage de boissons sucrées comme étant des boissons gazeuses, soient les boissons pour sportif et les thés glacés; ce qui a diminué notre ratio.

Pour ce qui est du prix des aliments, il n'y a pas de différence significative entre les commerces. En comparant les catégories d'aliments entre elles, on remarque qu'une portion de fruits est en général plus coûteuse qu'une portion de légumes et il en est de même dans l'étude de Jalbert-Arsenault et al. (2017) [1]. Or, les légumes exigent généralement plus de préparation pour être consommés. On peut se demander si les populations plus vulnérables possèdent les ressources matérielles, les connaissances et les compétences culinaires nécessaires à la transformation des légumes frais. Les entretiens préliminaires avec les partenaires clés ont révélé que les aliments peu populaires dans les banques alimentaires sont souvent des fruits et légumes frais. Selon eux, les raisons qui expliqueraient ces choix incluent la méconnaissance de ces aliments, les goûts/préférences personnels et le fait que la personne ne cuisine pas, n'a pas l'intérêt de le faire ou n'a pas l'équipement pour le faire.

En comparant les composantes de la qualité de l'offre entre les différents types de commerces, les données montrent que les supermarchés ont de meilleurs ratios d'aliments sains par rapport aux aliments à HDE en ce qui a trait à la variété et la longueur d'étalage. La différence se situe au niveau de l'offre d'aliments sains, laquelle est plus grande dans les supermarchés que dans les dépanneurs et les magasins non alimentaires. Dans une étude comparant la disponibilité d'aliments sains (p. ex. fruits et légumes frais, congelés et en conserve, des produits à grains entiers et des produits laitiers faible en gras) dans des dépanneurs, des stations d'essence, des magasins un dollar et des pharmacies, d'autres chercheurs ont trouvé des résultats semblables indiquant que ces commerces ont une offre limitée d'aliments sains [24]. Même si Bustillos et al. [25] arrivent aux mêmes résultats, ils rapportent que les choix de fruits et légumes en conserve dans les magasins un dollar et les dépanneurs sont aussi nombreux, ce qui peut représenter une alternative intéressante et qui mérite d'être évaluée. Dans la présente étude, les pois verts en conserve sont les seuls légumes pour lesquels la variété n'est pas significativement plus élevée dans les supermarchés. Enfin, selon une récente synthèse des connaissances réalisée par l'INSPQ [26], l'implantation de marchés pourrait être une intervention intéressante pour augmenter la consommation de fruits et légumes au sein d'une population ciblée, mais la littérature ne présente que peu d'études de qualité à ce sujet, notamment concernant les perceptions d'accès. Dans la présente étude, les marchés ont été considérés mais aucune conclusion n'a été établie concernant ce type de commerce à cause de leur nombre trop faible.

L'accès aux supermarchés est souvent utilisé comme un proxy pour évaluer l'accès à une offre alimentaire de qualité. Dans plusieurs études, les supermarchés sont en effet considérés comme des magasins d'aliments sains sans même que l'offre réelle à l'intérieur y soit évaluée [23]. Les résultats de la présente étude montrent que les supermarchés offrent effectivement plus de variétés d'aliments sains et que ces derniers occupent une bonne proportion de l'espace de plancher (longueur d'étalage).

Par contre, ces aliments ne sont pas nécessairement moins chers que dans les autres types de commerces évalués. De plus, les supermarchés font plus de promotion pour les aliments à HDE. Par exemple, en moyenne, les boissons gazeuses sont présentes à quatre reprises dans des endroits stratégiques dans les supermarchés, excluant leur point de vente original. Ces résultats suggèrent ainsi qu'il peut y avoir une limite à l'utilisation des supermarchés comme un proxy pour évaluer l'accès à une offre alimentaire de qualité.

Forces et limites de l'étude

Ce projet pilote comporte plusieurs forces. D'abord, plusieurs bases de données ont été combinées pour identifier les lieux d'approvisionnement, ce qui permet d'augmenter la fiabilité des données (validité interne). Ensuite, l'accessibilité géographique et l'évaluation de l'environnement du consommateur ont été combinés, ce qui est plutôt rare dans la littérature [27] [28] [16]. Ensuite, cette étude prend en compte plusieurs types de commerces qui sont souvent exclus, soient les magasins à un dollar, les pharmacies et les club-entrepôts [13] [29]. Enfin, un outil validé en contexte québécois a été utilisé et il a été adapté à une clientèle défavorisée.

Différentes limites peuvent toutefois être soulevées dans la présente étude. D'abord, seulement l'existence des commerces dans le rayon de 1,3 km a été validée sur le terrain, pour des raisons de faisabilité. Il est donc possible que les mots-clés utilisés ne nous aient pas permis d'identifier tous les commerces et toutes les sources d'approvisionnement non monnayables existants dans le rayon de 2,3 km. Ensuite, le nombre de commerces évalués pour certains types de commerces était faible, ce qui limite notre capacité à percevoir des différences statistiques. Pour cette même raison, nous avons dû regrouper différentes catégories de commerces ensemble (p.ex. : les pharmacies et les magasins à un dollar), ce qui nous a fait perdre de la précision au niveau des comparaisons et ce qui augmente l'écart-type dans chaque groupe. Enfin, il aurait été pertinent de considérer la distance des commerces avec le Grand Marché dans une perspective de suivi. En ce sens, nous aurions pu répondre à la question : « Est-ce que les commerces situés à proximité du Grand Marché sont plus influencés par sa présence que ceux situés plus loin? »

L'outil utilisé comporte également certaines limites. D'abord, celui-ci considère tous les repas congelés comme ayant la même valeur d'un point de vue nutritif puisque ceux-ci sont tous comptabilisés dans les aliments à HDE. Or, il y a une grande variabilité dans la valeur nutritive de ces aliments ainsi que d'une marque à l'autre [3]. D'après les entrevues réalisées avec les partenaires, les repas pré-préparés sont beaucoup consommés par les populations plus vulnérables. Une offre de produits de meilleure qualité nutritionnelle représente donc une opportunité d'améliorer les habitudes alimentaires de cette population. Il serait important que l'outil d'évaluation puisse différencier les meilleurs choix des moins bons afin d'obtenir une mesure plus précise.

Ensuite, l'évaluation est assez fastidieuse compte tenu de tous les items et les pas à compter, en plus du fait que l'outil est en format papier. Il devient facile de perdre le compte, ce qui augmente les risques d'erreurs. Si l'on voulait que l'outil soit réutilisé par les praticiens, il faudrait le rendre plus pratique, tout en étant aussi très précis, par exemple, en l'informatisant sous une application disponible sur cellulaire.

Une autre limite importante de l'étude est que l'offre alimentaire n'a pas été évaluée dans tous les types de lieux d'approvisionnement, comme les lieux offrant des services non monnayables de distribution tels que les banques alimentaires. L'outil utilisé a été développé et validé pour des commerces uniquement. Or, quelques outils ont été développés et validés dans la littérature précisément pour ces lieux d'approvisionnement. Ces outils prennent en compte des aspects plus larges de l'offre qu'on ne retrouve pas dans des commerces. Par exemple, le « Nutrition Environment Food Pantry Assessment Tool (NEFPAT) » prend en compte les méthodes d'approvisionnement de la banque alimentaire, la méthode de distribution aux usagers, la possibilité de choisir, la disponibilité d'aliments sains, la promotion des autres ressources, l'acceptabilité culturelle et autres [30].

7 Prochaines étapes

Plusieurs suites à ce projet pilote peuvent être envisagées. Concernant l'accès géographique, il serait pertinent de comparer quelques quartiers de la ville de Québec ayant des indices de défavorisation différents en termes de types de commerces présents. Il serait également pertinent d'évaluer un plus grand échantillon de commerces pour pouvoir observer s'il y a des différences entre les types de commerces. Cela permettrait d'obtenir des données plus précises pour chaque type de commerces (plus de puissance statistique). Comme mentionné précédemment, certains outils ont été développés et validés pour évaluer l'offre alimentaire dans les banques alimentaires. Il faudrait qu'un tel outil soit validé dans un contexte québécois. Puisque le Grand Marché a la volonté de collaborer avec divers organismes pour la gestion des surplus alimentaires, il serait pertinent de développer rapidement les moyens pour évaluer les effets sur la qualité de l'offre dans ces lieux d'approvisionnement particuliers desservant une clientèle vulnérable.

Ensuite, les difficultés rencontrées lors de la collecte et de la saisie pourraient être atténuées par l'informatisation de l'outil de mesure. En guise d'exemple, une application pourrait comptabiliser les nombres de variété, mesurer les étalages, calculer le temps de collecte, géolocaliser le commerce en temps réel sur une carte, offrir la possibilité de joindre des photos et vidéos comme élément de suivi et, finalement, envoyer des rappels si une donnée est manquante. Un modèle de profilage nutritionnel pourrait également être lié à l'outil afin d'analyser des différences dans l'offre d'aliments transformés (p.ex. : repas congelés, pains tranchés, soupes en conserve). Cet outil amélioré serait plus facilement utilisable, plus rapide, plus objectif et plus précis, ce qui permettrait d'assurer une mesure et un suivi de l'offre dans le temps plus valide, tant par les équipes de recherche que par les praticiens sur le terrain.

Enfin, l'accumulation de données informatisées sur l'accessibilité géographique et la qualité de l'offre alimentaire dans les commerces et les moyens d'approvisionnement non marchands de divers quartiers au fil du temps pourrait permettre d'extraire des tendances. À moyen terme, les liens établis pourraient générer un algorithme permettant d'attribuer un score aux différents environnements alimentaires basés sur des caractéristiques établies préalablement. Avec ces données, les municipalités pourraient mettre de l'avant des politiques permettant d'agir sur les environnements alimentaires pour les rendre plus favorables à la santé.

Références

1. Jalbert-Arsenault, E., E. Robitaille, and M.C. Paquette, *Development, reliability and use of a food environment assessment tool in supermarkets of four neighbourhoods in Montreal, Canada*. Health Promot Chronic Dis Prev Can, 2017. **37**(9): p. 293-302.
2. Robitaille, E. and P. Bergeron, *Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions*. 2013: p. 61 p.
3. *Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire 2019*; Available from: <http://www.offrealimentaire.ca>
4. Ville de Québec, *Arrondissement La Cité-Limoilou: Portrait sociodémographique et économique*. 2019.
5. Ville de Québec. *Quartier Lairet: Portrait sociodémographique et économique*. 2019; Available from: https://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/portrait/quelques_chiffres/index.aspx.
6. Ville de Québec. *Quartier Maizerets: Portrait sociodémographique et économique*. 2019; Available from: https://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/portrait/quelques_chiffres/index.aspx.
7. Ville de Québec. *Quartier Vieux-Limoilou: Portrait sociodémographique et économique*. 2019; Available from: https://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/portrait/quelques_chiffres/index.aspx.
8. Ville de Québec. *Quartier Vanier, Portrait sociodémographique et économique*. 2019; Available from: https://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/portrait/quelques_chiffres/index.aspx.
9. *Équipe Pauvreté/Développement social et des communautés. Iniquités d'accès géographique aux aliments sains et nutritifs dans les zones de défavorisation de la région de la Capitale-Nationale : le point sur les déserts alimentaires*. 2014: Direction régionale de santé publique, Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale. p. 40.
10. *Le Grand Marché de Québec*. Available from: <https://www.legrandmarchedequebec.com/fr/marche/>
11. *Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire - Définition de la qualité de l'offre alimentaire*. 2019; Available from: <https://offrealimentaire.ca/quest-ce-que-la-qualite>
12. Glanz, K., et al., *Healthy nutrition environments: concepts and measures*. American Journal of Health Promotion, 2005. **19**(5): p. 330-3, ii.
13. Gamba, R.J., et al., *Measuring the food environment and its effects on obesity in the United States: a systematic review of methods and results*. Journal of Community Health. **40**(3): p. 464-75.
14. McKinnon, R.A., et al., *Measures of the Food Environment: A Compilation of the Literature, 1990–2007*. American Journal of Preventive Medicine, 2009. **36**(4, Supplement): p. S124-S133.

15. Lytle, L.A., *Measuring the food environment: state of the science*. American Journal of Preventive Medicine. **36**(4 Suppl): p. S134-44.
16. Minaker, L.M., et al., *Retail food environments research in Canada: A scoping review*. Canadian Journal of Public Health. Revue Canadienne de Sante Publique, 2016. **107**(Suppl 1): p. 5344.
17. Ni Mhurchu, C., et al., *Monitoring the availability of healthy and unhealthy foods and non-alcoholic beverages in community and consumer retail food environments globally*. Obesity Reviews, 2013. **14**: p. 108-119.
18. Penney, T.L., et al., *Modifying the food environment for childhood obesity prevention: challenges and opportunities*. Proc Nutr Soc, 2014. **73**(2): p. 226-36.
19. Sallis, J.F. and K. Glanz, *Physical activity and food environments: solutions to the obesity epidemic*. Milbank Q, 2009. **87**(1): p. 123-54.
20. Story, M., et al., *Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches*. Annu Rev Public Health, 2008. **29**: p. 253-72.
21. Glanz, K., et al., *Nutrition Environment Measures Survey in stores (NEMS-S): development and evaluation*. American Journal of Preventive Medicine, 2007. **32**(4): p. 282-9.
22. Jalbert-Arsenault, E., *Environnement alimentaire de consommation : développement d'un instrument de mesure et évaluation dans quatre quartiers de Montréal*, in Département de nutrition, Faculté de médecine. 2016, Université de Montréal: Montréal. p. 169.
23. Caspi, C.E., et al., *The local food environment and diet: a systematic review*. Health Place, 2012. **18**(5): p. 1172-87.
24. Caspi, C.E., et al., *Differences in healthy food supply and stocking practices between small grocery stores, gas-marts, pharmacies and dollar stores*. Public Health Nutrition, 2016. **19**(3): p. 540-7.
25. Bustillos, B., et al., *Availability of more healthful food alternatives in traditional, convenience, and nontraditional types of food stores in two rural Texas counties*. Journal of the American Dietetic Association, 2009. **109**(5): p. 883-889.
26. Robitaille, E., S. Chaput, and M.C. Paquette, *Interventions visant à modifier l'accessibilité géographique à des commerces d'alimentation et impacts sur l'alimentation et le poids corporel - Synthèse des connaissances*. 2019, Institut national de santé publique du Québec: Québec.
27. Glanz, K., M.D. Bader, and S. Iyer, *Retail grocery store marketing strategies and obesity: an integrative review*. American Journal of Preventive Medicine, 2012. **42**(5): p. 503-12.
28. McKinnon, R.A., et al., *Measures of the food environment: a compilation of the literature, 1990-2007*. American Journal of Preventive Medicine, 2009. **36**(4 Suppl): p. S124-33.
29. Gustafson, A., S. Hankins, and S. Jilcott, *Measures of the consumer food store environment: a systematic review of the evidence 2000-2011*. Journal of Community Health, 2012. **37**(4): p. 897-911.
30. Nikolaus, C.J.e.a., *Nutrition Environment Food Pantry Assessment Tool (NEFPAT): Development and Evaluation*. Journal of Nutrition Education & Behavior, 2018. **50**(7).

Annexes

Annexe 1 : Guide d'entretien avec les acteurs clés

Introduction

L'équipe de l'Observatoire de la qualité l'offre alimentaire a pour objectif de caractériser et suivre la qualité et l'accessibilité de l'offre alimentaire au Québec. Un des objectifs spécifiques est de tester un outil d'évaluation de l'offre alimentaire. L'Observatoire souhaite sélectionner un outil qui pourra être utilisé dans plusieurs quartiers, notamment ceux plus défavorisés. En ce sens, l'Observatoire a choisi le quartier Lairet et ses alentours, où le Grand Marché ouvrira ses portes le 14 juin prochain. Ce choix stratégique permettra de comparer l'offre alimentaire dans le temps (avant et après l'ouverture du Grand Marché), mais aussi dans l'espace (ces secteurs plus défavorisés vs. d'autres secteurs plus favorisés de la ville).

L'objectif général de ce projet est donc d'utiliser de façon exploratoire un outil québécois d'évaluation de l'offre alimentaire dans des supermarchés, épiceries et dépanneurs situés dans un milieu urbain défavorisé de la ville de Québec.

De façon spécifique, l'Observatoire vise à :

- Répertorier tous les lieux où il y a ventes et dons d'aliments dans les quartiers entourant le Grand Marché
- Évaluer la qualité de l'offre alimentaire à l'intérieur de certains de ces commerces (supermarchés, épiceries, dépanneurs)

Comme vous avez développé une expertise au niveau de l'évaluation de la qualité de l'offre alimentaire ou de la caractérisation des besoins des populations plus vulnérables de la ville de Québec, votre contribution est essentielle à établir les bases de ce projet. Le but de la rencontre est donc de récolter de l'information sur quatre aspects : les projets/initiatives existants en lien avec notre projet de recherche, le choix des commerces, la consommation et les habitudes d'achat des habitants du quartier et l'évaluation de l'offre alimentaire à l'intérieur des commerces, en globalité et appliqué au milieu.

Points à discuter :

- 1) Initiatives existantes
 - a. Quels types de projets liés à l'offre alimentaire avez-vous déjà réalisés dans les quartiers entourant le Grand Marché?

b. Et dans quel contexte? Pour une intervention ou évaluation?

2) Choix des commerces dans le quartier

a. À votre connaissance, quels sont les types de commerces ou d'initiatives d'aide alimentaire (épiceries spécialisées/multiethniques et paniers bios)?

b. Quels sont les commerces indispensables, les plus fréquentés et appréciés par les gens auprès desquels vous travaillez?

3) Consommation et habitudes d'achat des gens du quartier

a. Quelles sont les trajectoires d'approvisionnement/transport?

b. Quel est le portrait des habitudes d'achat?

4) Critères d'évaluation de l'offre alimentaire

a. Quelles sont les pistes d'évaluation de l'offre alimentaire importantes pour vous? Comment?

b. D'après vous, quels aliments faudrait-il suivre?

c. Présenter les différents éléments évalués par l'outil choisi (Aspect environnement, produits locaux?)

5) Selon vous, quels sont les impacts de l'ouverture du Grand Marché, autant sur les habitudes d'achat des habitants que sur l'offre alimentaire se trouvant dans le quartier de la Cité-Limoilou.

6) Quelles seraient vos recommandations pour le projet (autant pour maintenant que pour le suivi)

a. Y-a-t-il d'autre personnes ou documents qu'il faudrait consulter?

Annexe 2 : Outil MEAC-S modifié et Guide d'utilisation

Nom du commerce :		Adresse & code postal:																		
Type de commerce :		Supermarché	Épicerie	Dépanneur	Magasin à escompte	Club-entrepôt	Pharmacie													
Date de l'évaluation :		Durée:																		
		Mise en valeur, nudges :			Aliments HDE															
Lieux	Nombre	Occupés par HDE		Boissons gazeuses	Chips	Bonbons	FL	Matériel promo												
Bouts d'allées	Total:	Occupés par des aliments:						Aliments HDE												
Caisses								FL												
Prêt-à-manger																				
Catégories d'aliments	Disponibilité		Prix s/promo		Fraîcheur			Prix s/promo		Fraîcheur			Disponibilité							
	Nbre de sortes	Longueur étalage (nbre pas)	Par unité	Par lb	-1	0	1	Par unité	Par lb	-1	0	1	Présence (oui ou non)							
Fruits et légumes										Fruits et légumes biologiques			Fruits et légumes du Québec							
Fruits frais																				
Légumes frais																				
Pommes																				
Bananes																				
Fraises																				
Oranges																				
Tomates																				
Carottes																				
Laitue																				
Concombre																				
Pommes de terre																				
FL Prêt-à-manger																				
Congelé	Fruits																			
	Légumes				Format (g)	Prix/unité														
	Pois verts																			
Conserves	Fruits																			
	Légumes				Format (g)	Prix/unité														
	Tomates																			
	Pois verts																			
Soupe en conserve		Habitant Soupe aux pois		796ml																
Compote de pomme	Nbre indiv.	Longueur totale																		
Marque la moins chère :				Format (g)	Prix/unité															
Produit sélectionné :		Mott's Fruisitions		6 x 113g																
Pain blanc tranché	Nbre indiv.	Longueur totale																		
Marque la moins chère :				Format (g)	Prix/unité															
Produit sélectionné :		Pain blanc tranché Ultra-moelleux		675g																
Pain à grain(s) entier(s) tranché	Nbre indiv.	Longueur totale																		
Marque la moins chère :				Format (g)	Prix/unité															
Produit sélectionné :		Pain style Grand-Mère™ tranché avec grains moulus d'autrefois		600g																
Prêt à manger																				
Prêt-à-manger réfrigéré	Nbre indiv. + wrac.	Longueur totale																		
Repas congelés	Nbre indiv.	Longueur totale																		
Marque la moins chère :				Format (g)	Prix/unité															
Produit sélectionné :		Stouffer's Lasagne individuelle		286g																
Aliments de HDE																				
Croustilles				Format (g)	Prix/unité															
Marque la moins chère :																				
Produit sélectionné :		Lays Originales, format régulier		180g																
Boissons gazeuses				Prix pour 1L																
Marque la moins chère :																				
Produit sélectionné :		Pepsi, 1L																		
MEAC-S, version finale 2016. Élise Jalbert-Arsenault, Dt.P. Version adaptée et pré-testée par l'Observatoire, Juin 2019.																				

Tableau 7 : Guide d'utilisation du MEAC-S

Guide d'utilisation - MEAC-S			
Guide d'utilisation, version finale 2016. Élise Jalbert-Arsenault, Dt.P. Adapté par l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire. Septembre 2019.			
Éléments à l'évaluation		Précisions	
Mise en valeur des aliments, <i>nudges</i>	Présence d'aliments HDE dans les lieux stratégiques	Compter le nombre total d'emplacements stratégiques présents dans le commerce. Indiquer le nombre de ces emplacements dans lesquels il y a présence d'aliments de HDE.	
		Si 2 catégories d'aliments HDE (ex: bonbons et chips) se retrouvent sur un bout d'allée, compter chacun d'eux comme une exposition dans la catégorie d'aliments associée, mais compter comme une seule exposition dans le nombre de bouts d'allées occupés par des aliments HDE.	
		Inclus:	Exclus:
		- Bouts d'allées (correspond aux 2 bouts des étagères créant les allées centrales du commerce). Y ajouter toute section du commerce se retrouvant le long des murs externes et qui est dédiée entièrement aux aliments de HDE. (ex: petit quadrilatère rassemblant des bonbons, des croustilles, des chocolats, etc. situé sur le long du mur du fond)	- Rappels d'aliments en milieu d'allée - Rappels d'aliments à l'entrée du commerce

		<p>- Comptoirs caisses (nbre de caisses régulières + nbre de caisses électroniques). Lorsqu'une allée est aménagée pour présenter des produits aux clients qui attendent en file (retrouvée surtout dans les Dollorama et Walmart) pour payer et que des produits HDE y sont présents, compter le nombre de caisse comme le nombre d'exposition à ces aliments. Ex: Une allée menant à 7 caisses avec des bonbons. Dans nb de caisses occupées par des HDE, écrire 7.</p>	
		<p>- Ilôts ou sections de prêt-à-manger (compter chaque façade de p-à-m individuellement)</p>	
	Intensité de la mise en valeur dans les emplacements stratégiques	Compter le nombre de fois qu'un aliment de HDE (boissons gazeuses, chips, bonbons) OU des fruits ou légumes se retrouvent dans l'un des endroits stratégiques répertoriés. ATTENTION : les emplacements stratégiques peuvent être occupés par plus d'un type d'aliments. Par exemple, un bout d'allée peut être occupé par des croustilles ET des bonbons. Noter chacun de ces aliments dans la case appropriée.	
		Inclus:	Exclus:
		- Mêmes emplacements stratégiques que la section précédente.	
		- Boissons gazeuses, tous formats	
		- Croustilles, popcorn, pretzels, etc., tous formats	
		- Bonbons, chocolats, friandises sucrées, etc.	
		- Fruits et légumes frais	
		- Fruits et légumes congelés ou en conserve (préciser qu'il s'agit de congelé ou de conserves)	

	Matériel promotionnel	Noter toutes les formes de mise en valeur ou d'incitation à l'achat de produits de haute densité énergétique (croustilles, bonbons ou boissons gazeuses) et de fruits et légumes <u>par le magasin</u> . Cette mise en valeur doit être <u>indépendante</u> des produits eux-mêmes.	
		Inclus:	Exclus:
		- Affiches ou banderoles	- Visuel promotionnel inclus sur l'emballage des aliments
		- Présentoirs	
		- Information nutritionnelle offerte par le commerce, encyclopédie des aliments	- Allégations nutritionnelles sur les emballages
		- Guides d'achats	- Promotions financières de type rabais, 2 pour 1, coupons de réduction, etc.
- Articles ou montage promotionnel pour une marque ou un type de produit			
Nombre de sortes	Fruits et légumes frais	Compter et noter toutes les variétés de fruits et toutes les variétés de légumes, en utilisant la définition nutritionnelle des fruits et légumes (ex: tomates, avocats, etc. avec les légumes).	
		S'il existe plus d'une variété et plus d'une compagnie ou producteur pour un même type de légumes ou fruits (par exemple, plusieurs variétés de pommes, plusieurs producteurs de tomates, aliments en production biologique), compter toutes les variétés pour toutes les compagnies de façon individuelle.	
		S'il existe plus d'un format de vente pour un même produit (ex: paquet de 4 tomates, sacs de pommes, etc.), compter tous les formats disponibles de façon individuelle.	
		Inclus:	Exclus:
		- Toutes les variétés d'oignon	- Toutes les variétés de pommes de terre
			- Fines herbes, ail, gingembre - Fruits et légumes préparés
	Fruits et légumes frais	Évaluer la présence relative (oui ou non) d'au moins une option québécoise pour les aliments présentés dans la liste (excluant bananes et oranges). La mention "produit	

	locaux	du Québec" ou la mention de la ville québécoise d'origine peut se trouver sur le présentoir ou sur une étiquette directement sur le produit. Écrire "oui" dans la case indiquée si au moins une option du Québec est disponible, toutes variétés confondues. Écrire "non" si aucune option québécoise est disponible pour cet aliment.	
	Fruits et légumes prêts-à-manger	Compter et noter toutes les variétés de fruits et légumes coupés, tranchés, parés et/ou préparés, que cette préparation soit effectuée par le magasin ou non.	
		Inclus:	Exclus:
		- Fruits et légumes coupés, tranchés, râpés	- Soupes et potages préparés sur place
		- Salades de fruits, avec ou sans chocolat	- Jus et smoothie préparés sur place
		- Crudités, avec ou sans trempette	- Yogourts et granola, avec ou sans fruits
		- Mélanges de légumes coupés (ex: papillottes, mélanges pour sautés, BBQ, etc.)	- Salades composées principalement de pâtes
		- Salades préparées sur place	- Salades composées principalement de légumineuses
		- Mélanges à salades prêtes-à-manger (ex: mélange à salade césar)	- Mélanges de laitues seulement (ex: mélanges printaniers, bébé épinards, etc.)
	Fruits et légumes congelés	Compter et noter toutes les variétés de fruits et légumes congelés. Compter individuellement chaque produit pour chacune des marques de produits. Inclure la section biologique du commerce.	
		Pour les pois verts, compter chaque produit pour chaque marque (incluant les biologiques). Inclure seulement les items non mélangés à d'autres sortes de légumes et écosés.	
		Inclus:	Exclus:
		- Emballages d'un seul type de fruit ou légume	- Jus ou purées de fruits congelés
		- Mélanges de fruits ou de légumes (ex: légumes pour spaghetti, petits fruits, mélange de fruits tropicaux, etc.)	- Pommes de terre congelées
			- Tout produit transformé
	Fruits et légumes en conserves	Compter et noter toutes les variétés de fruits et légumes en conserve. Compter individuellement chaque produit pour chacune des marques de produits. Si plus d'un	

	<p>format de vente est disponible pour un même produit, compter chaque format individuellement. Inclure la section biologique du commerce. Compter uniquement les produits présents dans leur point principal de vente.</p> <p>Attention aux répétitions possibles d'un même aliment à plusieurs endroits dans l'étalage.</p> <p>Pour les pois verts, compter chaque produit pour chaque marque (incluant les biologiques). Inclure seulement les items non mélangés à d'autres sortes de légumes.</p>																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Inclus:</th> <th>Exclus:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Conserves ne contenant qu'une seule sorte de fruit ou légume</td> <td>- Portions individuelles de fruits et légumes (compotes, salades de fruits, etc.)</td> </tr> <tr> <td>- Mélanges de fruits ou de légumes</td> <td>- Condiments (cornichons, oignons marinés, aubergines marinées, tomates séchées, etc.)</td> </tr> <tr> <td>- Toutes les variétés de fruits et légumes, peu importe leur liquide de trempage (eau, jus, sirop, marinade, assaisonnement)</td> <td>- Jus de fruits ou de tomate</td> </tr> <tr> <td>- Tomates entières, en dés, broyées ou en sauce, assaisonnées ou non</td> <td>- Sauces faites de fruits (ex: sauce de canneberges)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Sauces pour pâtes prêtes à manger</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Pâte de tomate, pesto, etc.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Pommes de terre en conserve</td> </tr> </tbody> </table>	Inclus:	Exclus:	- Conserves ne contenant qu'une seule sorte de fruit ou légume	- Portions individuelles de fruits et légumes (compotes, salades de fruits, etc.)	- Mélanges de fruits ou de légumes	- Condiments (cornichons, oignons marinés, aubergines marinées, tomates séchées, etc.)	- Toutes les variétés de fruits et légumes, peu importe leur liquide de trempage (eau, jus, sirop, marinade, assaisonnement)	- Jus de fruits ou de tomate	- Tomates entières, en dés, broyées ou en sauce, assaisonnées ou non	- Sauces faites de fruits (ex: sauce de canneberges)		- Sauces pour pâtes prêtes à manger		- Pâte de tomate, pesto, etc.		- Pommes de terre en conserve
Inclus:	Exclus:																
- Conserves ne contenant qu'une seule sorte de fruit ou légume	- Portions individuelles de fruits et légumes (compotes, salades de fruits, etc.)																
- Mélanges de fruits ou de légumes	- Condiments (cornichons, oignons marinés, aubergines marinées, tomates séchées, etc.)																
- Toutes les variétés de fruits et légumes, peu importe leur liquide de trempage (eau, jus, sirop, marinade, assaisonnement)	- Jus de fruits ou de tomate																
- Tomates entières, en dés, broyées ou en sauce, assaisonnées ou non	- Sauces faites de fruits (ex: sauce de canneberges)																
	- Sauces pour pâtes prêtes à manger																
	- Pâte de tomate, pesto, etc.																
	- Pommes de terre en conserve																
Prêt-à-manger réfrigéré	<p>Compter et noter toutes les variétés de repas prêt-à-manger préparés sur place, en portions individuelles ou en vrac (ex: salade de pâte en vrac). Compter individuellement <u>chaque sorte pour chacun des produits disponibles</u> (ex: toutes les sortes de sandwiches, de pâtes, de pizza, de salades, etc.).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Inclus:</th> <th>Exclus:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Repas principaux complets (ex: lasagne, macaroni, pâté chinois, sushis, etc.)</td> <td>- Tout ce qui est inclut dans la section "fruits et légumes prêt-à-manger"</td> </tr> <tr> <td>- Tout ce qui peut constituer un repas ou une partie de repas (rouleau de printemps, doigts de</td> <td>- Tous les produits de boulangerie</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Tous les produits de pâtisserie</td> </tr> </tbody> </table>	Inclus:	Exclus:	- Repas principaux complets (ex: lasagne, macaroni, pâté chinois, sushis, etc.)	- Tout ce qui est inclut dans la section "fruits et légumes prêt-à-manger"	- Tout ce qui peut constituer un repas ou une partie de repas (rouleau de printemps, doigts de	- Tous les produits de boulangerie		- Tous les produits de pâtisserie								
Inclus:	Exclus:																
- Repas principaux complets (ex: lasagne, macaroni, pâté chinois, sushis, etc.)	- Tout ce qui est inclut dans la section "fruits et légumes prêt-à-manger"																
- Tout ce qui peut constituer un repas ou une partie de repas (rouleau de printemps, doigts de	- Tous les produits de boulangerie																
	- Tous les produits de pâtisserie																

		poulet, poulet entier, frites, arancinis, etc.)	- Toutes les confiseries/ bonbons/ chocolats préparés sur place
		- Toutes les variétés de sandwiches	
		- Salades composées principalement de pâtes	- Toutes les viandes et volailles fraîches et tous les poissons frais coupés, tranchés, hachés ou transformés sur place (ex: saucisses de truite)
		- Salades composées principalement de légumineuses	
		- Toutes les variétés de soupes et potages	- Tous les fromages coupés, tranchés, fondus, etc. sur place
		- Toutes les variétés de sauces préparées (ex: à spaghetti)	- Tous les produits <i>prêt-à-cuire</i> (ex: brochettes, viandes et poissons marinés, etc.)
		- Formats individuels ou au poids/volume	
			- Formats familiaux
	Repas congelés	Compter et noter toutes les variétés de repas congelés en <u>portions individuelles</u> retrouvés à leur <u>endroit principal de vente</u> et dans la <u>section biologique</u> du commerce, si elle est distincte. NE PAS compter les produits se trouvant à d'autres endroits dans le magasin - il s'agit généralement des mêmes produits, répétés pour une promotion.	
		S'il existe plus d'une marque ou compagnie pour un même type de produit (ex: plusieurs marques de lasagnes individuelles), compter toutes les variétés pour toutes les compagnies de façon individuelle.	
		Inclus:	Exclus:
		- Tous les repas complets en portions individuelles (ex: TV Dinner, Hungry man, lunchs complets, etc.)	- Portions familiales
		- Tous les repas principaux en portions individuelles (ex: lasagnes, pâtés chinois, pâtes, etc.)	- Emballages contenant plusieurs portions d'un même aliment (ex: boîtes de pogo, croquettes, rouleaux impériaux, bâtonnets de fromage, etc.)
			- Entrées et hors d'œuvres congelés
			- Pommes de terre/frites congelées

		- Sandwiches ou panini congelés	- Préparations de poissons, de volaille ou de viande congelées
		- Pizzas (9 pouces et moins) , pizzas pochettes, calzones congelés; si emballées en portions <u>individuelles</u> (500g et moins)	- Fruits et légumes congelés
			- Desserts congelés
	Compote de pomme	Compter et noter toutes les variétés (marques et formats) de compote de pomme retrouvées à leur endroit principal de vente et dans la section biologique du commerce, si elle est distincte. Les compotes de pomme ne doivent pas être mélangées à d'autres fruits.	
	Pain Blanc	Compter et noter toutes les variétés (marques, formats et types) de pain blanc retrouvées à leur endroit principal de vente et dans la section biologique du commerce, si elle est distincte. Pour déterminer si le pain est blanc, se fier à l'appellation "pain blanc tranché" ou "pain tranché original" ou "pain à sandwich". Il peut s'avérer nécessaire de vérifier la liste d'ingrédients, le premier ingrédient du pain blanc devrait être: "farine de blé enrichie".	
	Pain à grain(s) entier(s)	Compter et noter toutes les variétés (marques, formats et types) de pain à grain(s) entier(s) retrouvées à leur endroit principal de vente et dans la section biologique du commerce, si elle est distincte. Pour déterminer si le pain est fait de grain(s) entier(s), se fier aux appellations "100% grain(s) entier(s)" ou "pain de blé entier à 100%". Il peut s'avérer nécessaire de vérifier la liste d'ingrédients, les seuls farines utilisées doivent provenir d'un ou de plusieurs grain(s) entier(s).	
	Croustilles	Compter et noter toutes les variétés de croustilles retrouvées à leur <u>endroit principal de vente</u> et dans la <u>section biologique</u> du commerce, si elle est distincte. Si des croustilles différentes se retrouvent à d'autres endroits dans le magasin, les ajouter à ce décompte. TOUTEFOIS: ATTENTION aux répétitions des mêmes sortes de croustilles à plusieurs endroits dans le commerce.	
		S'il existe plus d'une marque ou compagnie pour une même sorte de croustille (ex: plusieurs marques de croustilles au BBQ), compter toutes les variétés pour toutes les compagnies de façon individuelle.	
		S'il existe plus d'un format pour un même produit, compter tous les formats disponibles pour une même sorte/une même marque de croustilles. Par exemple, les	

		croustilles Lays BBQ disponibles en formats 180, 255 et 310g valent pour 3.											
		Attention aux répétitions possibles d'un même aliment à plusieurs endroits dans l'étalage.											
		<table border="1"> <tr> <td>Inclus:</td> <td>Exclus:</td> </tr> <tr> <td>- Croustilles traditionnelles</td> <td rowspan="2">- Formats individuels se retrouvant aux comptoirs caisse ou au prêt-à-manger.</td> </tr> <tr> <td>- Croustilles de maïs, de riz, de légumes, etc.</td> </tr> <tr> <td>- Toutes les formes de pop corn, qu'il soit prêt-à-manger ou à faire éclater</td> <td>- Galettes de riz, assaisonnées ou non, de gros format</td> </tr> <tr> <td>- Toutes les formes de pretzels</td> <td rowspan="3"></td> </tr> <tr> <td>- Toutes les croustilles cuites au four, réduites en sodium, en gras ou comportant toute autre allégation "santé"</td> </tr> <tr> <td>- Croustilles enrobées de chocolat</td> </tr> </table>	Inclus:	Exclus:	- Croustilles traditionnelles	- Formats individuels se retrouvant aux comptoirs caisse ou au prêt-à-manger.	- Croustilles de maïs, de riz, de légumes, etc.	- Toutes les formes de pop corn, qu'il soit prêt-à-manger ou à faire éclater	- Galettes de riz, assaisonnées ou non, de gros format	- Toutes les formes de pretzels		- Toutes les croustilles cuites au four, réduites en sodium, en gras ou comportant toute autre allégation "santé"	- Croustilles enrobées de chocolat
Inclus:	Exclus:												
- Croustilles traditionnelles	- Formats individuels se retrouvant aux comptoirs caisse ou au prêt-à-manger.												
- Croustilles de maïs, de riz, de légumes, etc.													
- Toutes les formes de pop corn, qu'il soit prêt-à-manger ou à faire éclater	- Galettes de riz, assaisonnées ou non, de gros format												
- Toutes les formes de pretzels													
- Toutes les croustilles cuites au four, réduites en sodium, en gras ou comportant toute autre allégation "santé"													
- Croustilles enrobées de chocolat													
	Boissons gazeuses	Compter et noter toutes les variétés de boissons gazeuses retrouvées à leur <u>endroit principal de vente</u> . NE PAS compter les produits se trouvant à d'autres endroits dans le magasin - il s'agit généralement des mêmes produits, répétés pour mieux les mettre en valeur.											
		S'il existe plus d'une marque ou compagnie pour une même sorte de boisson (ex: plusieurs marques de boisson style Soda), compter toutes les variétés pour toutes les compagnies de façon individuelle.											
		S'il existe plus d'un format de vente pour un même produit, compter chaque format de façon individuelle.											
		<table border="1"> <tr> <td>Inclus:</td> <td>Exclus:</td> </tr> <tr> <td>- Boisson gazeuses traditionnelles et thés glacés</td> <td>- Eaux minérales</td> </tr> <tr> <td>- Boisson gazeuses "diète"</td> <td>- Eaux pétillantes nature</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">- Boisson gazeuses sans caféine, sans sucre, sans calories ou comportant tout autre allégation "santé"</td> <td>- <i>Energy drink</i></td> </tr> <tr> <td>- Toutes les boissons alcoolisées</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Jus ou cocktails de fruits</td> </tr> </table>	Inclus:	Exclus:	- Boisson gazeuses traditionnelles et thés glacés	- Eaux minérales	- Boisson gazeuses "diète"	- Eaux pétillantes nature	- Boisson gazeuses sans caféine, sans sucre, sans calories ou comportant tout autre allégation "santé"	- <i>Energy drink</i>	- Toutes les boissons alcoolisées		- Jus ou cocktails de fruits
Inclus:	Exclus:												
- Boisson gazeuses traditionnelles et thés glacés	- Eaux minérales												
- Boisson gazeuses "diète"	- Eaux pétillantes nature												
- Boisson gazeuses sans caféine, sans sucre, sans calories ou comportant tout autre allégation "santé"	- <i>Energy drink</i>												
	- Toutes les boissons alcoolisées												
	- Jus ou cocktails de fruits												

		- Boissons pour sportifs	
		- Eaux ou jus pétillants sucrés ou édulcorés.	
Longueur d'étalage	Général	Cette mesure vise à objectiver le niveau d'exposition aux différents aliments en magasin, en calculant la distance sur laquelle sont disposés les aliments le long du parcours du consommateur.	
		Mesurer la <u>longueur d'étalage</u> seulement, sauf dans le cas où il y a une présentation des aliments <i>aussi</i> sur la <u>largeur de l'étalage</u> (ex: un îlot de fruits, de légumes, de croustilles, etc. où l'on retrouve des aliments présentés de tous les côtés de l'étalage). Dans ce cas, mesurer la longueur d'étalage de tous les côtés de l'îlot.	
		Pour chaque catégorie d'aliments, mesurer et additionner la longueur d'étalage pour chacun des sites de vente (ex: si l'on retrouve des croustilles à 4 endroits dans le magasin, mesurer la longueur pour chacun des 4 étalages et additionner les résultats pour obtenir une mesure d'exposition totale aux croustilles).	
		Pour les biens de la présente étude, la mesure de longueur d'étalage se fait avec la <u>méthode des pas</u> , présentée en annexe. Elle pourrait toutefois être réalisée avec un roue d'arpenteur-géomètre, un ruban à mesurer ou toute autre méthode.	
	Il est probable que des aliments d'autres catégories s'insèrent sur la longueur mesurée pour un type d'aliment (ex: des pots de chocolat parmi les fruits). Si cette intrusion cause un arrêt à l'exposition de la catégorie d'aliment pour laquelle la mesure est prise (ex: du chocolat sur toute la hauteur de l'étalage), cesser la mesure pour la distance sur laquelle on ne retrouve que l'aliment "intru". Toutefois, si cette intrusion ne freine pas l'exposition à la catégorie d'aliment (ex: quelques pots de chocolat répartis entre les fruits), ne pas considérer ces aliments "intrus" et poursuivre la mesure comme s'ils n'étaient pas présents.		
		Cette mesure <u>exclut</u> la <i>hauteur</i> et la <i>profondeur</i> de l'étalage.	
	Fruits et légumes,	Mesurer et noter la longueur de tous les étalages destinés aux fruits et légumes frais et prêt-à-manger (comptoirs réfrigérés, îlots centraux, etc.).	

frais et prêt-à-manger	Inclus:	Exclus:
	Sont inclus et exclus les mêmes items que ceux énumérés à la section "Nombre de sortes".	
Fruits et légumes, congelés et conserves	Mesurer et noter la longueur de tous les étalages destinés aux fruits et légumes congelés et en conserve (allées, îlots centraux, section régulière et biologique, etc.).	
	Inclus:	Exclus:
	Sont inclus et exclus les mêmes items que ceux énumérés à la section "Nombre de sortes".	
Pommes de terre	Mesurer et noter toute la longueur d'étalage destinée aux différentes variétés de pommes de terre et autres légumes tubercules (ex: manioc, igname, patate douce, etc.).	
Prêt-à-manger réfrigéré	Mesurer et noter la longueur de tous les étalages destinés aux plats prêt-à-manger (comptoirs réfrigérés, comptoirs avec service, etc.).	
	Inclus:	Exclus:
	Sont inclus et exclus les mêmes items que ceux énumérés à la section "Nombre de sortes".	
Repas congelés	Mesurer et noter la longueur de tous les étalages destinés au prêt-à-manger congelé (congélateurs, îlots centraux, etc.). ATTENTION aux congélateurs sous forme d'îlots qui sont répartis à différents endroits dans le commerce.	
	Considérer TOUS les aliments congelés prêt-à-manger, qu'il ne suffit que de réchauffer au four ou au micro-onde, peu importe la taille de la portion.	
	Inclus:	Exclus:
	- Tous les repas complets en portions individuelles et familiales (ex: TV Dinner, Hungry man, lunchs complets style "boîte à lunch", etc.)	- Poissons, volaille ou viande congelées
		- Fruits et légumes congelés
		- Desserts congelés
	- Tous les repas principaux en portions individuelles et familiales (ex: lasagnes, pâtés chinois, pâtes, etc.)	
- Sandwiches ou panini congelés		
- Pizzas, pizzas pochettes, calzones congelés		

		- Emballages contenant plusieurs portions d'un même aliment (ex: boîtes de pogo, croquettes, rouleaux impériaux, bâtonnets de fromage, etc.)	
		- Déjeuners congelés	
		- Entrées et hors d'œuvres congelés	
		- Pommes de terre/frites congelées	
	Croustilles et boissons gazeuses	Mesurer et noter la longueur de tous les étalages destinés aux croustilles et aux boissons gazeuses (sites principaux de vente, bouts d'allées, comptoirs caisse, îlots promotionnels, etc.).	
		Porter une attention particulière aux rappels de ces produits en magasin, qui sont inclus dans la mesure, ainsi qu'à toutes les façades d'expositions pour les produits en bout d'allées.	
		Inclus:	Exclus:
		Sont inclus et exclus les mêmes items que ceux énumérés à la section "Nombre de sortes", à l'exception des croustilles en formats individuels retrouvés aux comptoirs caisses. Ces derniers sont inclus dans la mesure de longueur d'étalage.	
Prix des aliments	Général	Sélectionner et noter le <u>plus petit prix disponible, sans promotion</u> pour les aliments présentés dans la liste.	
		Lorsque plusieurs variétés d'un même aliment sont disponibles (ex: plusieurs variétés de tomates), sélectionner le prix le moins dispendieux au poids ou à l'unité, selon le type de mise en vente.	
	Fruits et légumes - Prix à l'unité (réguliers et biologiques)	L'unité correspond à la plus petite unité de vente disponible pour laquelle la vente se fait à l'unité et non pas au poids (ex: 1 orange pour 0,60\$ et non pas 1 orange pour 1,99\$/lb). L'unité peut représenter un seul item ou encore un emballage de plusieurs unités d'un même aliment (ex: un sac d'oranges, de carottes, etc.).	
		Lorsque les seules unités de vente sont des emballages (ex: sac de carottes de 2lbs), noter le prix et la quantité pour le produits dont le prix par 100g est le moins élevé.	

	Fruits et légumes - Prix à la livre (réguliers et biologiques)	Lorsque seul le prix au poids est disponible, noter le prix pour 1 livre de l'aliment présent dans la liste.
	Pois verts congelés et pois verts en conserve	Pour chaque catégorie (pois verts congelés et pois verts en conserve), trouver et noter la sorte ou la marque la moins dispendieuse selon le prix par 100g. Inscrire le nom complet du produit, le format en g ou ml du produit et le prix unitaire.
	Compote de pomme	<p>Parmi les compotes de pomme en portions individuelles et en format familial, trouver et noter la compote de pomme la moins dispendieuse <u>selon le prix par 100g</u>. Inscrire le nom complet du produit, le poids du produit et le prix unitaire.</p> <p>Si tous les produits d'une même marque sont au même prix, indiquer le nom de la marque.</p> <p>Noter le prix unitaire sans promotion des Mott's Fruisitions, en format de 6 x 113g.</p>
	Pain blanc tranché	<p>Parmi les pains blancs tranchés, trouver et noter le pain le moins dispendieux <u>selon le prix par 100g</u>. Inscrire le nom complet du produit, le poids du produit et le prix unitaire.</p> <p>Si tous les produits d'une même marque sont au même prix, indiquer le nom de la marque.</p> <p>Noter le prix unitaire sans promotion du Pain blanc tranché Ultra-moelleux en format de 675g.</p>
	Pain à grain(s) entier(s) tranché	<p>Parmi les pains à grain(s) entier(s), trouver et noter le pain le moins dispendieux <u>selon le prix par 100g</u>. Inscrire le nom complet du produit, le poids du produit et le prix unitaire.</p> <p>Si tous les produits d'une même marque sont au même prix, indiquer le nom de la marque.</p> <p>Noter le prix unitaire sans promotion du Pain style Grand-Mère™ tranché avec grains moulus d'autrefois en format de 600g.</p>
	Repas congelés	<p>Parmi les plats congelés en portions individuelles (n'inclut pas les soupes en conserve à cette étape), trouver et noter le plat congelé le moins dispendieux <u>selon le prix par 100g</u>. Inscrire le nom complet du produit, le poids du produit et le prix unitaire.</p> <p>Si tous les produits d'une même marque sont au même prix, indiquer le nom de la marque.</p>

		Noter le prix unitaire sans promotion de la Lasagne Stouffer's, en format de 286g.
		Noter le prix unitaire de la soupe aux pois Habitant, en format de 796ml.
		Inclus:
		Exclus:
		Sont inclus et exclus les mêmes items que ceux énumérés à la section "Nombre de sortes".
	Croustilles	Parmi les croustilles de <u>format régulier</u> , trouver et noter la sorte ou la marque la moins dispendieuse <u>selon le prix par 100g</u> . Inscrire le nom complet du produit, le poids du produit et le prix unitaire.
		Si tous les produits d'une même marque sont au même prix, indiquer le nom de la marque.
		Noter le prix unitaire sans promotion des croustilles Lay's Originales, en format de 180g.
		Inclus:
		Exclus:
		Sont inclus et exclus les mêmes items que ceux énumérés à la section "Nombre de sortes".
	Boissons gazeuses	Parmi les boissons gazeuses en <u>format de 2 litres</u> , trouver et noter la sorte ou la marque la moins dispendieuse. Inscrire le nom complet du produit et le prix unitaire.
		Si tous les produits d'une même marque sont au même prix, indiquer le nom de la marque.
		Noter le prix unitaire sans promotion du Coke, en format de 2L.
	Si le Coke n'est pas disponible, noter le prix du Pepsi, pour le même format de 2L.	
	Inclus:	
	Exclus:	
	Sont inclus et exclus les mêmes items que ceux énumérés à la section "Nombre de sortes".	
Qualité des fruits et légumes	Général	Ce critère vise à évaluer le niveau de fraîcheur des fruits et légumes présents dans le commerce. Porter une attention à l'aspect visuel, à la fermeté des produits, à la présence de meurtrissures, de moisissure et à l'odeur des produits. Pour ce faire, comptez le nombre d'étalage et faire une moyenne de la qualité globale des fruits et légumes. Si plus de 50% des étalages répondent aux critères pour avoir un point, mettre 1. Sinon, évaluer si 50% ou plus des étalages répondent aux critères pour n'obtenir aucun point. Dans le cas contraire, mettre -1. Un étalage est représenté par un îlot, un pan de mur ou réfrigérateur, qui englobe des produits de même variété.

	<p>Évaluer et noter séparément la qualité globale des fruits et des légumes présentés dans le commerce, selon les critères énumérés ci-bas. Pour ce faire, ne pas hésiter à toucher, sentir ou déplacer les produits.</p> <p>Si l'on retrouve dans le commerce un étalage de fruits et légumes <i>moches</i>, ne pas considérer l'aspect visuel irrégulier de ces produits. Utiliser uniquement les critères de fraîcheur.</p> <p>Si l'on retrouve dans le commerce un présentoir de produits moins frais, vendus à rabais, exclure ce présentoir de l'évaluation puisqu'il n'est pas représentatif de la qualité globale des fruits et légumes vendus par ce commerce.</p>
1 :	<p><u>Visuel</u>: les fruits et légumes semblent visuellement frais, ne présentent pas de meurtrissures (1 ou moins par étalage) et n'ont aucune présence de moisissure. Les produits sont mûrs ou sur le point de l'être; ils n'ont pas dépassé leur stade de mûrissement idéal.</p> <p><u>Olfactif</u>: les fruits et légumes dégagent une odeur de produit frais. Aucune odeur de moisissure n'émane des étalages.</p> <p><u>Toucher</u>: les fruits et légumes sont fermes au toucher.</p>
0 :	<p><u>Visuel</u>: les fruits et légumes semblent majoritairement frais, présentent peu de meurtrissures (5 ou moins par étalage) et la majorité des étalages ne contient aucun produit moisi. Les produits sont mûrs ou sur le point de l'être; peu ont dépassé leur stade de mûrissement idéal.</p> <p><u>Olfactif</u>: les fruits et légumes dégagent une odeur de produit frais ou légèrement trop mûrs.</p> <p><u>Toucher</u>: la majorité des fruits et légumes sont fermes au toucher.</p>
- 1 :	<p><u>Visuel</u>: plus de la moitié des fruits et légumes semblent peu frais, ils présentent plusieurs meurtrissures (plus de 5 par étalage) et plusieurs étalages contiennent des produits moisissés. Plusieurs produits ne sont pas encore mûrs ou ont dépassé leur stade de mûrissement idéal.</p> <p><u>Olfactif</u>: les fruits et légumes dégagent une odeur de produit très mûrs. Certains produits dégagent une odeur de moisissure.</p> <p><u>Toucher</u>: la majorité des fruits et légumes sont ramolis au toucher.</p>

Annexe 3 : Types de lieux d'approvisionnement et leurs définitions

Tableau 8 : Types de lieux d'approvisionnement et leurs définitions

Type et numéro d'activité au registre des entreprises	Définition	Exemples
Commerces		
Supermarchés [1] (6011)	Les supermarchés vendent toutes les catégories de produits alimentaires en offrant une sélection des principales marques que l'on trouve sur le marché. Ils présentent des superficies de vente assez importantes qui peuvent varier de 10 000 à 45 000 pieds carrés. Le magasin inclut parfois des unités de fabrication telles que des boulangeries ou des ateliers de mets préparés. Quoique les ventes soient principalement constituées de produits alimentaires, les supermarchés offrent également des produits domestiques non alimentaires, tels que des articles en papier, des produits de nettoyage, des articles de toilette et des médicaments vendus sans ordonnance. Au Québec, on trouve essentiellement trois chaînes de supermarchés qui contrôlent le secteur : Les Compagnies Loblaw Itée, Métro inc. et Sobeys inc. Grande bannière	Metro plus, IGA extra, maxi, super C
Épiceries de proximité [1] (6012)	Similaire à celle des supermarchés dans les catégories de produits offerts, cette classe de magasins offre cependant un moins grand éventail de choix que les supermarchés étant donné la limitation de l'espace de vente à quelques milliers de pieds carrés. De plus, les prix des produits offerts dans ces commerces sont, en général, plus élevés qu'au supermarché, mais moins élevés que dans un dépanneur.	Marché Richelieu
Dépanneurs [1] (6331,6041)	Ce type de magasins de petite taille et à marge élevée offre une sélection limitée de produits d'épicerie et se spécialise dans les produits à fort roulement et les produits de commodité tels que les boissons (bière, lait, jus, etc.), les friandises et les grignotises ou	Dépanneur, poste d'essence, tabagie

	<p>encore le tabac. De plus en plus, ces établissements sont jumelés à un poste d'essence et offrent des mets à apporter. La tendance actuelle est d'en faire des centres de services. Ce secteur est dominé par de grandes chaînes et fait partie des enseignes desservies par les fonctions de gros des chaînes. Il existe encore des enseignes de moindre ampleur fournies par des distributeurs régionaux et un certain nombre d'indépendants. Ces derniers s'approvisionnent chez un ou plusieurs distributeurs ainsi que chez des magasins-entrepôts.</p>	
Magasins à escompte [1] (6599, 6212)	<p>Cette classe de magasins vise à vendre une gamme limitée de produits alimentaires à des prix moindres que ceux des autres catégories de magasins. Ceux-ci peuvent, dans certaines enseignes, être accompagnés de marchandises générales. Les formats, dans cette classe de magasins, sont très variés et incluent des Wal-Mart offrant environ 10 000 pieds carrés de produits alimentaires, des Dollarama et autres comportant quelques centaines de pieds carrés de produits alimentaires.</p>	Walmart, Dollorama
Grand magasin de spécialité [2] (6013, 6014, 6015, 6016, 6019, 6012)	<p>Idem magasins de spécialité, mais représentent une chaîne de magasins.</p>	Rachel Bery épicerie santé, avril supermarché santé, Bulk Barn, Fruiterie 440, Jardin mobile
Magasin de spécialité (6013, 6014, 6015, 6016, 6019, 6012)	<p>Cette classe regroupe tous les magasins spécialisés dans une ou quelques catégories de produits, tels qu'une poissonnerie, une fruiterie, une boulangerie, une charcuterie, un magasin de produits naturels, etc. et dont les produits ne sont pas destinés à une consommation immédiate sur place. Ce type de magasins compense la limitation des gammes de produits vendus en investissant dans la</p>	poissonnerie, une fruiterie, une boulangerie, une charcuterie, boucherie, un magasin de produits naturels,

	<p>profondeur de celles-ci. Ces magasins sont ordinairement de petite taille et concentrés dans des milieux urbains densément peuplés. Ils accompagnent leurs spécialités de produits connexes d'accompagnement. Une fruiterie peut maintenir un rayon de vinaigrettes et d'huiles, par exemple. Certains de ces commerces exigent des produits distincts de ceux retrouvés dans les magasins à grande surface étant entendu qu'ils veulent se distinguer dans les produits haut de gamme et qu'ils doivent maintenir des marges plus élevées dans les produits connexes pour compenser leur faible niveau de ventes en ce qui concerne ces produits.</p>	<p>magasin d'aliments biologiques, épicerie en vrac, épicerie multi-ethnique</p>
<p>Clubs-entrepôts [1] (5219)</p>	<p>Ce type de magasins occupe de grandes surfaces (environ 100 000 pieds carrés) dans un environnement dénudé et offre un niveau de service minimal. Ne peuvent y magasiner que ceux qui en sont membres (payants ou non, selon la chaîne) et les conditions peuvent varier selon la catégorie de membres (commerce ou consommateur). Les marges y étant réduites par rapport à un magasin traditionnel, le club-entrepôt doit se rentabiliser en misant sur la rapidité de la rotation du stock, du financement et de la simplification de la chaîne de distribution. La formule adoptée étant un compromis entre les commerces de gros et les commerces de détail, les prix sont suffisamment compétitifs pour attirer de petits acheteurs commerciaux. L'alimentation représente ordinairement moins de 50% du chiffre d'affaires de ce type de magasins. Le nombre d'articles (unité de gestion des stocks) se maintient aux alentours de 4 000, dont environ 1 500 produits alimentaires. Afin de se démarquer des autres commerces de détail, on demande d'ordinaire aux fournisseurs des formats qui se distinguent par leur taille. La réduction de la chaîne de distribution et des frais maintient d'ordinaire les prix à un niveau très compétitif.</p>	<p>Costco, Le Frigo</p>

Pharmacie [1] (6032)	Au fur et à mesure que le concept de pharmacie a intégré des produits divers dans des magasins de plus en plus vastes, le rayon alimentaire y a pris de l'ampleur pour inclure un nombre grandissant de catégories. Aujourd'hui, ces lieux de vente ont ajouté des produits laitiers, des produits de boulangerie et des boissons diverses aux chocolats et aux grignotises offerts au début. Les catégories vendues ressemblent à celles d'un dépanneur, à l'exception des mets prêts à emporter, qui en sont absents.	Jean Coutu, Pharmaprix, Familiprix, Uniprix
Vente sur place [1]	La vente sur place est la plus simple à planifier puisque le fabricant peut exercer un contrôle total sur son organisation. C'est une forme de vente particulièrement prisée par les producteurs-transformateurs, la transformation leur permettant d'augmenter les revenus et bénéfices de leur entreprise en ajoutant une plus value aux produits de la ferme. Ces entreprises n'ont pas nécessairement l'intention de vendre dans la grande distribution, mais vont fréquemment disperser leur distribution à l'intérieur d'une région. Cette stratégie est particulièrement intéressante pour les entreprises de transformation faisant partie d'un circuit agrotouristique tel qu'une route des fromages, des vins, etc.	fromagerie Perron vendant sur place
Marchés publics [1]	Lorsqu'on mentionne les marchés publics, on pense principalement à la vente de produits frais tels que les légumes. Mais, les marchés font de plus en plus de place à la vente de produits fabriqués par de petits transformateurs. En général, ces marchés bénéficient d'une grande affluence et d'une bonne publicité. L'ambiance y est toujours animée et ils jouissent d'une bonne réputation auprès de la population sur le plan de la fraîcheur des aliments vendus. En plus des marchés établis toute l'année, on compte de plus en plus de marchés publics saisonniers qui peuvent être autant de bonnes occasions de diversifier ses points de vente.	Le Grand Marché

Marché en ligne et COOP [2] + point de chute de paniers bios [2] (9999)		Marché proximité de Qc; Coopérative La Mauve
Moyens non marchands d'approvisionnement		
Distribution alimentaire [3] (ou banque alimentaire/Moisson)[4]	Organisme qui a pour mission première d'assurer le lien entre les surplus de l'industrie agroalimentaire et les besoins des organismes qui fournissent de l'aide alimentaire aux personnes en situation d'insécurité alimentaire. Elle entrepose les aliments récupérés et en assure la distribution, sur son territoire, aux organismes qu'elle accrédite. À titre d'exemple, voir le site de Moisson Québec. [4]	
Dépannage d'urgence [3,4]	Le dépannage d'urgence est une réponse à un besoin pressant et ponctuel d'aliments. Il est fourni sous forme d'argent, de bons d'achat ou de panier d'aliments et procure de la nourriture pour une courte période (souvent de un à trois jours). Ce service d'aide alimentaire constitue souvent une porte d'entrée aux autres services de l'organisme (ex. : distribution régulière de colis de nourriture) ou encore, permet une orientation vers un autre organisme[4].	
Distribution de colis [4]	Il s'agit de dons de quantités significatives de nourriture (pour quelques jours) survenant à une fréquence régulière (ex. : une fois par semaine) à des moments prédéterminés. Dans la plupart des cas, les ménages doivent s'inscrire auprès de l'organisme pour participer à la distribution régulière de colis de nourriture. [4]	
Paniers de Noël [4]	Distribution de colis de nourriture spécifique à la période de Noël, contenant notamment des aliments spéciaux pour le temps des Fêtes, comme une dinde, une bûche de Noël, etc. [4]	

Repas communautaire [4]	Repas cuisiné par des bénévoles, des salariés ou des membres d'un organisme communautaire. Il est souvent offert à la fin du mois dans le cadre des activités de l'organisme. Les personnes y prennent un repas à peu de frais ou gratuitement, rencontrent d'autres personnes, obtiennent de l'information, etc. [4]	
Soupe populaire [4]	Repas offert à très bas prix ou gratuitement. [4]	
Collation [4]	Distribution de collations qui peuvent être offertes à divers publics cibles : des enfants vivant en milieu défavorisé par l'entremise de l'école ou du service de garde, des personnes fréquentant des organismes communautaires (ex. : maison de jeunes), etc. [4]	
Déjeuner « en milieu scolaire » [4]	Déjeuner offert, pendant l'année scolaire, aux enfants qui fréquentent certaines écoles de quartiers défavorisés. [4]	Club petits déjeuners
Cantine/casse-croûte	Repas offert à des jeunes à un coût minime dans les locaux d'un organisme communautaire du milieu. [4]	
Repas congelés [4]	Les personnes peuvent acheter ces repas congelés, à prix modique, par l'intermédiaire d'un organisme communautaire qui produit ce type de repas ou par l'entremise d'un organisme agissant à titre de point de service. Dans certains cas, ces repas congelés sont aussi livrés sur le même modèle que les repas chauds livrés par les popotes roulantes. [4]	
Épicerie communautaire [3]	Lieu, organisé à l'image des petites épiceries de quartier, où on vend à ses membres des denrées à un coût moindre que dans les supermarchés. Les personnes choisissent les denrées qui leur conviennent et paient pour se les procurer. Les membres sont invités à donner quelques heures de leur temps pour faire fonctionner l'épicerie ou l'organisme. [4]	

Groupes d'achat [3, 4]	Groupe de personnes qui se réunissent régulièrement (ex. : une fois par mois) pour acheter directement du fournisseur ou du grossiste des denrées alimentaires fraîches, de qualité, à moindre coût, dans un esprit d'entraide et de solidarité (fruits, légumes, fromage, viande, poisson, café et autres denrées). [4]	
Cuisine collective [3,4]	Le Regroupement des cuisines collectives du Québec définit la cuisine collective comme étant un « petit groupe de personnes qui mettent en commun temps, argent et compétences pour confectionner, en quatre étapes (planification, achat, cuisson et évaluation), des plats sains et économiques qu'elles rapportent chez elles. Les participantes choisissent ensemble les recettes (qui peuvent être tirées d'un livre ou d'une liste de recettes qui a été colligée), dressent la liste des ingrédients, font les achats et cuisinent ensemble. » [4]	
Cuisine créative [3]	Petit groupe de personnes qui cuisinent ensemble à partir d'ingrédients obtenus en grande partie à l'occasion de la distribution d'aliments par une banque alimentaire ou une moisson. Une quantité minimale d'ingrédients additionnels sera achetée à l'épicerie. Il s'agit de « créer » des plats sains et économiques non à partir de recettes préétablies, mais plutôt avec ce qu'on a sous la main, avec ce dont on dispose le jour même de l'activité cuisine. Les plats cuisinés sont partagés entre les participantes. [4]	
Jardin communautaire et collectif	<p>Jardin communautaire Parcelle de terrain divisée individuellement en plusieurs « lots » distribués aux membres du jardin. Chaque personne ou famille responsable d'un lot doit le cultiver et l'entretenir. Chacun garde la récolte pour lui-même et sa famille.</p> <p>Jardin collectif Il s'agit d'un jardin cultivé par un groupe de personnes et dont les tâches et</p>	

	responsabilités ainsi que les fruits et légumes sont partagés suivant un mode prédéterminé. Le jardin collectif se caractérise par le fait qu'il n'est pas divisé en parcelles individuelles. [4]	
Popottes roulantes [3,4]	Service de repas chauds livrés à domicile par des bénévoles aux aînés, aux personnes en perte d'autonomie, temporaire ou permanente, aux malades chroniques et aux personnes handicapées. [4]	
Atelier de cuisine économique [3]	Groupe de personnes qui se réunissent et qui reçoivent un enseignement (théorique et pratique) de la part d'une technicienne en diététique ou d'une animatrice pour être en mesure, par la suite, de cuisiner des plats santé économiques, de bien conserver les restes, de faire de meilleurs achats, etc. [4]	
Atelier Les Cuistots [4]	Atelier d'apprentissage de techniques culinaires de base qui favorise de saines habitudes alimentaires et le développement de l'autonomie. Particulièrement adapté aux jeunes de 10 à 14 ans. [4]	

1. Transformation alimentaire Québec. MAPAQ. Guide d'accès du commerce au détail.
2. Classification utilisée dans le projet REPSAQ dans : Fortier, J. (2019) Pratiques, perceptions et attitudes des consommateurs de la Communauté métropolitaine de Québec à l'égard des aliments locaux. Mémoire de maîtrise, Université Laval.
<https://corpus.ulaval.ca/jspui/handle/20.500.11794/37158>
3. Guay P, Morrow C. et Lepage C. (2013). Portrait du réseau d'aide alimentaire de la région de la Capitale-Nationale 2009-2020. Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale, Direction régionale de santé publique. https://catalogue.santecom.qc.ca/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=51472&query_desc=kw%2Cwrdl%3A%20Portrait%20du%20r%C3%A9seau%20d%27aide%20alimentaire
4. Les formes d'aide alimentaire dans la Capitale-Nationale. CIUSSS Capitale-Nationale.
<https://www.ciusss-capitalesnationale.gouv.qc.ca/expertise-et-partenariat/sante-publique/vivre-sans-faim/batir-des-solutions/les-formes-daide>