

Contexte

- Environnement alimentaire : influence les choix alimentaires des individus¹
- Offre d'aliments de qualité : améliore l'environnement alimentaire et favorise de meilleurs choix²
- Évaluation et suivi de la qualité de l'offre alimentaire dans les milieux de vie : nécessité de définir des critères
- **Pas de consensus** sur la définition ni sur les critères liés à une offre alimentaire ou un aliment de qualité³
- Environnement alimentaire du consommateur : à préciser⁴

Objectifs

Réviser les données probantes sur les critères utilisés pour définir une offre alimentaire de qualité

1. Identifier les critères considérés dans la **littérature** pour évaluer ou améliorer l'offre alimentaire
2. Valider et bonifier ces critères selon le point de vue des **partenaires intersectoriels** de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire (Observatoire)

Méthodologie

1. Examen de la portée (scoping review)⁵

Selon les six étapes proposées par Arksey & O'Malley, 2005⁶

Comité de travail : représentantes d'organisations santé publique provinciale et fédérale et chercheuses

Identification des documents

- Stratégie de recherche : identification des articles et documents pertinents dans des bases de données (littérature grise et scientifique)

Sélection des documents

- Critères inclusion/exclusion des articles et documents développés avec le comité
- Sélection 1) titres et résumés, 2) textes complets (deux analystes)

Identification des critères utilisés dans les documents inclus

- Échantillon aléatoire stratifié : analyse qualitative des articles et documents sélectionnés par deux analystes, jusqu'à saturation des données (Nvivo10)

2. Atelier avec les partenaires intersectoriels

Consultation des membres de la gouvernance de l'Observatoire

Mise en situation

- Évaluation de la qualité de l'offre dans un supermarché, une cafétéria scolaire et un restaurant. Quels critères utiliseriez-vous et pourquoi?

Procédure

- Participants regroupés en table intersectorielle : discussion et priorisation des cinq critères les plus importants, lesquels ont été rapportés à l'ensemble du groupe

Analyse

- Notes prises, synthétisées, analysées qualitativement et comparées avec les critères identifiés précédemment dans l'examen de la portée

Résultats

1. Examen de la portée: Des n=865 documents inclus dans l'examen de la portée, n=41 ont été qualitativement analysés pour identifier les critères saillants de la qualité de l'offre

2. Atelier : Les n=32 participants étaient principalement des membres des comités de la gouvernance de l'Observatoire. Ils provenaient des secteurs de la santé publique, de la recherche, de l'industrie bioalimentaire et des consommateurs

3. Intégration : Les résultats distinguent six critères spécifiques à la qualité de l'offre alimentaire

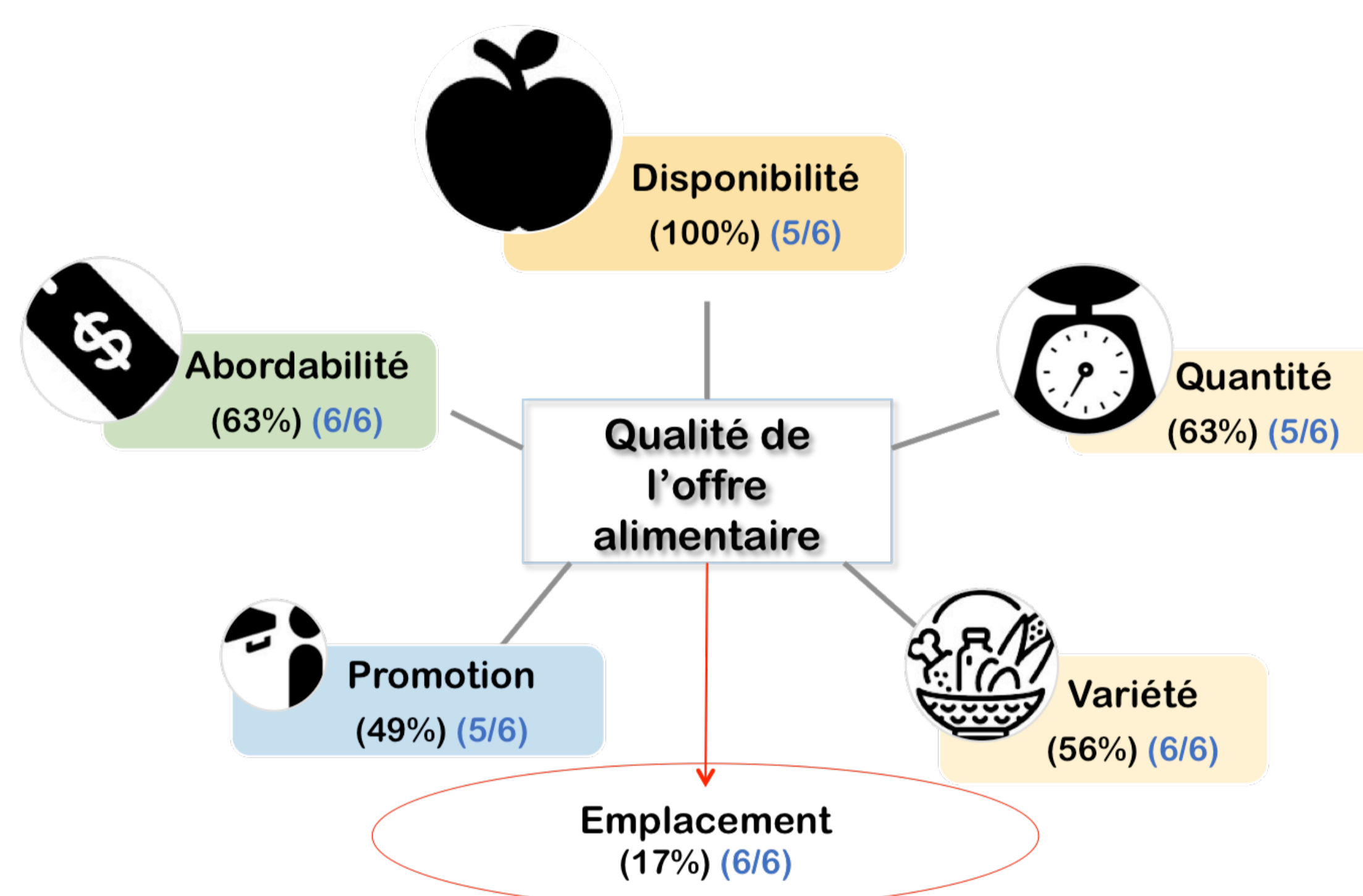


Figure 1 : Critères spécifiques à la qualité de l'offre alimentaire selon l'examen de la portée (% des 41 documents analysés) et l'atelier (n/6 tables de partenaires)

Les résultats distinguent également neuf sous-critères spécifiques à la qualité des **aliments** disponibles

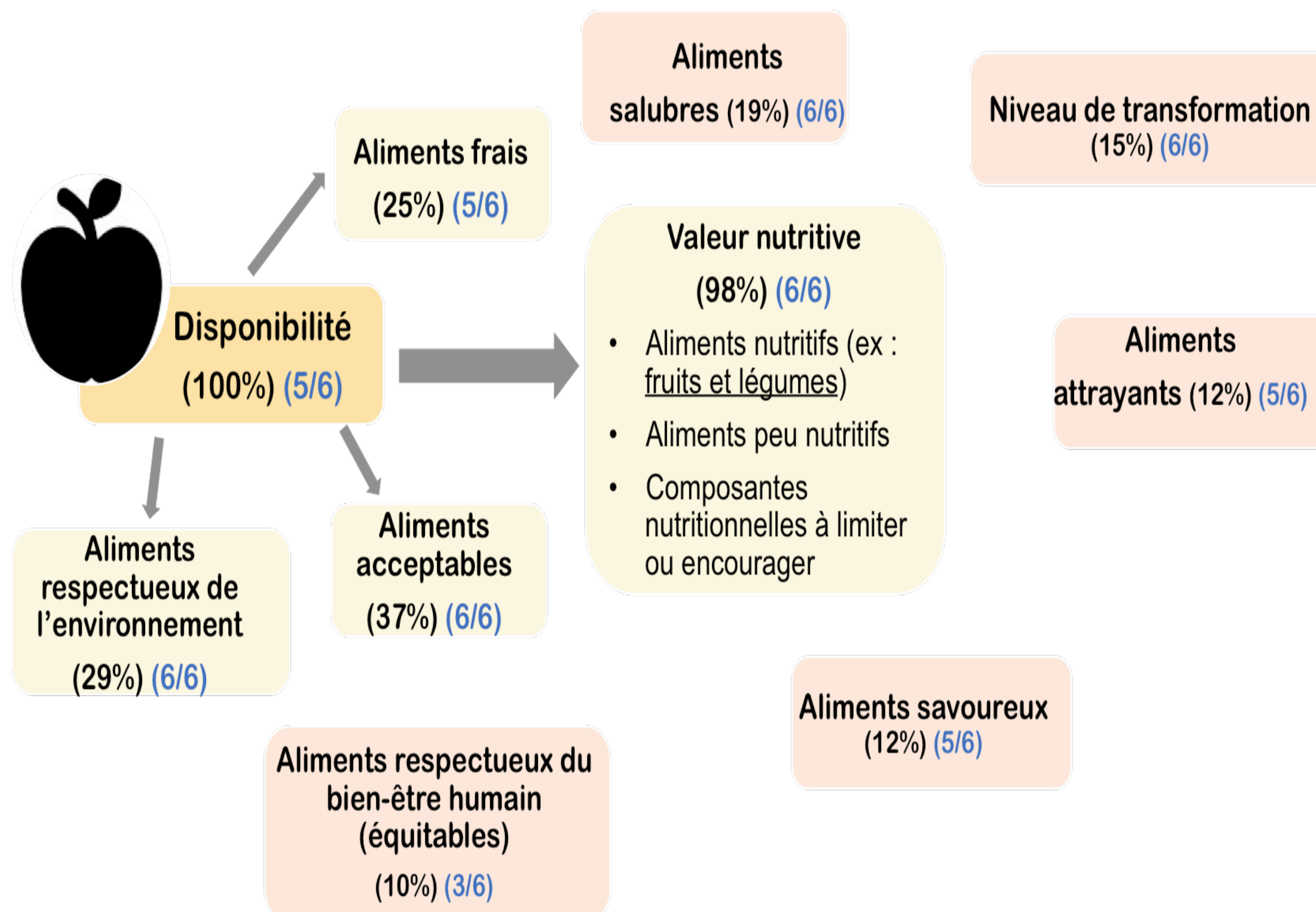


Figure 2 : Critères spécifiques à la qualité des aliments disponibles selon l'examen de la portée (% des 41 documents analysés) et l'atelier (n/6 tables de partenaires)

Conclusion

Discussion

- En général, consensus entre les critères identifiés dans l'examen de la portée et ceux ressortis par les partenaires. Ces derniers ont apporté la « couleur québécoise » aux données internationales
- Les résultats ont permis d'élaborer une définition commune et intersectorielle de la qualité de l'offre alimentaire, ancrée dans les données scientifiques et les enjeux actuels au Québec

Retombées

- Les résultats contribuent à caractériser plus précisément l'environnement alimentaire du consommateur⁴ et à faire avancer les connaissances en nutrition en santé publique
- Ils auront des retombées sur l'Observatoire et sur d'autres organisations publiques ou privées qui s'intéressent aux enjeux de l'évaluation et du suivi de la qualité de l'offre alimentaire dans différents milieux de vie

Prochaines étapes

- Diffusion de la définition et du glossaire : www.offrealimentaire.ca
- Utilisation des critères de la définition dans le développement d'outils de mesure standardisés, validés et adaptés à différents milieux de vie pour mesurer et suivre la qualité de l'offre

Références/Remerciements

1.Caspi et al. Health & Place 2012;18:1172-1187. 2.Cobb et al. Obesity 2015;23:1331-1344. 3.Penney et al. Proc Nutr Soc 2014;73:226-236. 4.Glanz et al. Am J Health Promot 2005;19:330-333. 5.Loignon et al. Open Science Framework 2018. 6.Arksey & O'Malley. Intern J Soc Res Meth 2005;8:19-32.

Les auteures souhaitent remercier les membres du comité de travail, les membres des comités de l'Observatoire et les organismes subventionnaires qui ont permis de réaliser cette étude :



En partenariat avec :



Les critères identifiés ont permis d'élaborer une définition commune et intersectorielle de la qualité de l'offre :

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

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

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