

# Consultation du comité des utilisateurs de connaissances de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire (2016-2017)

## AUTEURES

Mylène Turcotte Dt.P., M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval

Laurélie Trudel M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval

JoAnne Labrecque, M.B.A., Ph.D. – HEC Montréal

## AVEC LA COLLABORATION DE

Sonia Pomerleau Dt.P., M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval

Véronique Provencher Dt.P., Ph.D. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval

## REMERCIEMENTS

Les auteurs souhaitent remercier tous les membres du comité des utilisateurs de connaissances de l’Observatoire pour leur précieuse collaboration à ce processus consultatif.

Cette publication est rendue possible grâce à la participation financière du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, du ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation du Québec et de Québec en Forme.

Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le site Web de l’Observatoire de la qualité de l’offre alimentaire au [offrealimentaire.ca](http://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 : 978-2-924986-14-1 (version PDF)

© Observatoire de la qualité de l’offre alimentaire

## Table des matières

<b>1. Contexte et objectifs de la consultation.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Méthodologie.....</b>	<b>5</b>
Rencontre 1 .....	6
Rencontre 2 .....	6
Rencontre 3 .....	7
<b>3. Résultats .....</b>	<b>8</b>
Objectif 1 .....	8
Objectif 2 .....	8
Objectif 3 .....	9
Autres questions d'intérêt soulevées à l'attention du comité scientifique de l'Observatoire.....	12
Autres enjeux soulevés à l'attention du comité directeur de l'Observatoire.....	12
<b>4. Conclusion .....</b>	<b>13</b>
<b>5 Références .....</b>	<b>14</b>

# 1 Contexte et objectifs de la consultation

La raison d'être de la consultation des utilisateurs de connaissances de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire (ci-après nommé Observatoire) se décrit comme suit : « Le processus de consultation auprès du comité des utilisateurs de connaissances servira à s'assurer que les travaux de l'Observatoire répondent à des **besoins** réels et ainsi, confirmer l'**utilité sociale** de ses travaux. » Cette consultation est inspirée du processus d'application des connaissances intégrée, où les utilisateurs prennent part à l'ensemble du processus de recherche (IRSC). Deux membres du comité scientifique de l'Observatoire avaient dès lors mentionné leur intérêt à réaliser ce processus de consultation.

Les objectifs de cette consultation étaient libellés comme suit :

- 1) Créer un **climat d'ouverture et de confiance** propice à la mobilisation d'acteurs clés (de l'industrie bioalimentaire, de la santé publique et des consommateurs) engagés à œuvrer ensemble vers une mission et un objectif commun (zone de convergence) lié à l'amélioration et l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire;
- 2) Explorer les **enjeux** (défis & facteurs facilitant) perçus par les utilisateurs de connaissances à l'égard de l'amélioration de la **qualité** de l'offre alimentaire et des **comportements d'achat** des consommateurs;
- 3) Déterminer et prioriser quels sont les **besoins** du comité des utilisateurs de connaissances sur les **travaux** réalisés par l'Observatoire, notamment en ce qui a trait à la caractérisation et au suivi de l'évolution de la qualité nutritionnelle des aliments au Québec (**études sectorielles** sur certaines catégories d'aliments).

# Méthodologie

Afin de répondre aux objectifs établis, une série de trois rencontres a été réalisée à l'automne 2016 et l'hiver 2017.

Ayant fait l'objet d'une réflexion visant à assurer la représentativité des enjeux et la diversité des points de vue, la composition du comité des utilisateurs de connaissances regroupait sept membres provenant de sept organisations représentant les parties prenantes de l'Observatoire :

- Producteurs - Union des Producteurs Agricoles du Québec (UPA)
- Transformateurs - Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ)
- Distributeurs - Conseil canadien du commerce de détail (CCCD)
- Consommateurs - Option Consommateurs (OC)
- Acteurs de santé publique - Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale (DRSP-CN)
- Professionnels de la santé - Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ)
- Enjeux de défavorisation - Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)

À noter que les membres du comité fournissaient des renseignements à titre d'experts, dans le cours normal de leur travail. Ils n'ont donc pas été considérés comme des participants à la recherche aux termes de la Politique du Comité d'éthique à la recherche de l'Université Laval (CÉRUL). Ainsi, ce projet ne nécessitait pas de préparer une demande d'approbation au comité d'éthique ni de faire signer des formulaires de consentement avant d'enregistrer et de colliger les données. De plus, leurs noms et leurs propos ne sont pas présentés dans ce rapport, par respect pour les membres et leur organisation.

## Rencontre 1

Une première rencontre « brise-glace » a été tenue pour répondre à l'objectif préalable à la consultation, soit la création d'un climat d'ouverture et de confiance entre membres provenant d'organisations différentes ayant peu l'occasion de collaborer, soient l'industrie bioalimentaire, la santé publique et les consommateurs. Cette rencontre avait également pour but de positionner l'Observatoire, ses fondements, ses valeurs et sa mission et de recueillir leurs questions, leurs perceptions et surtout, leurs avantages perçus à contribuer à de telles visées. L'animation de la rencontre, sous la responsabilité de Mme JoAnne Labrecque, a été menée sous forme de groupe de discussion. Cette première rencontre visait à trouver une « zone de convergence », i.e. un intérêt commun où tous les membres se sentiraient à l'aise d'unir leurs forces pour l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire. La deuxième partie de cette rencontre a permis d'explorer les enjeux (barrières, défis & facteurs facilitant) perçus par les membres à l'égard de l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire et des comportements d'achats des consommateurs. Pour cette rencontre, un guide d'entretien semi-dirigé a été développé selon les travaux de Johnston et Finegood (2015), Corbin et al. (2016) et Glanz et al. (2005). La discussion a été enregistrée (audio) afin de permettre une réécoute au besoin et une fiche-synthèse a été complétée après la rencontre. Un compte-rendu a été rédigé et adopté par les membres.

## Rencontre 2

La deuxième rencontre visait à poursuivre la discussion avec les membres afin de colliger des renseignements relatifs à leurs besoins et attentes concernant les catégories d'aliments à étudier et leurs caractéristiques qui seraient utiles à suivre dans le temps (3e objectif de la consultation). À nouveau, un guide d'entretien semi-dirigé a été élaboré selon les objectifs de la consultation et le cadre conceptuel a été adapté de Glanz et al. (2005), la Vision de la saine alimentation (MSSS 2010) et les principes de Krueger (2009) et de Patton (2002). La discussion a également été enregistrée (audio) et une fiche-synthèse a été complétée après la rencontre. Un compte-rendu a été rédigé et adopté par les membres.

## Rencontre 3

La troisième et dernière rencontre sous forme de groupe de validation avait pour but de valider, bonifier et prioriser les catégories d'aliments jugées prioritaires. Cette rencontre s'est tenue par visioconférence. Le guide d'entretien a été inspiré de la stratégie d'animation « Penser-Comparer-Partager » (Belgique-Suisse-Québec-France, 2009). La discussion a été enregistrée (audio) et la fiche-synthèse a été complétée. Un compte-rendu a été rédigé et validé par les membres.

Une analyse thématique a été effectuée à partir des trois comptes rendus validés par les membres. Ainsi, les idées ont été regroupées sous chaque objectif visé, afin de faire ressortir les résultats saillants.

Une première version de ce rapport, sous forme de « document de travail interne », a été déposé au comité scientifique (mars 2017) où il a été validé et a ensuite été soumis au comité directeur (avril 2017) pour approbation. Pour obtenir tous les détails sur les catégories d'aliments priorisées par le comité scientifique en vue de réaliser les études sectorielles de l'Observatoire, veuillez consulter le rapport méthodologique sur les études sectorielles disponible sur le site web de l'Observatoire.

Pour toute information supplémentaire sur les outils utilisés durant cette consultation (p. ex. : guides d'entretien), veuillez contacter l'équipe de l'Observatoire.

# Résultats

Cette partie présente une synthèse des principaux résultats recensés en lien avec les objectifs visés.

## Objectif 1

Créer un climat d'ouverture et de confiance propice à la mobilisation d'acteurs clés (de l'industrie agroalimentaire, de la santé publique et des consommateurs) engagés à œuvrer ensemble vers une mission & un objectif commun (zone de convergence) lié à l'amélioration et l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire

L'objectif commun perçu par les membres du comité est de travailler ensemble à améliorer la qualité de l'offre alimentaire pour réduire le **fardeau des maladies chroniques et d'obésité** dans la société québécoise et canadienne, nécessitant des compromis de la part de tous, dans l'objectif de réaliser des changements à long terme.

## Objectif 2

Explorer les enjeux (défis & facteurs facilitant) perçus par les utilisateurs à l'égard de l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire et des comportements d'achat des consommateurs

Quatre principaux **enjeux** ont été nommés par les membres du comité :

1. Mesurer les **effets (positifs et négatifs)** des interventions d'amélioration de l'offre de produits et des informations disponibles sur les emballages sur le comportement d'achats du consommateur, afin d'avoir des données probantes à l'appui. Dans le même sens, tenir aussi compte des changements qui seront effectués suite aux consultations de Santé Canada au sujet du changement potentiel de réglementation permettant d'apposer des symboles d'avertissements sur le devant des emballages.

2. Faire preuve de **prudence** dans la sélection des catégories d'aliments et la diffusion des résultats des études sectorielles au grand public, afin de s'assurer de ne pas normaliser la consommation d'aliments transformés moins nutritifs et ainsi, nuire à l'amélioration des habitudes alimentaires de la population.
3. Dans les discours publics de l'Observatoire, s'assurer de ne **pas accroître le sentiment de culpabilité** des consommateurs qui achètent des aliments moins nutritifs.
4. **Ne pas retirer** l'offre d'aliments moins nutritifs, mais bonifier l'accès physique et économique à des aliments plus nutritifs, non seulement dans les magasins d'alimentation, mais également dans les milieux de vie publics (p. ex., arénas).

### Objectif 3

Déterminer et prioriser quels sont les besoins du comité des utilisateurs de connaissances sur les travaux réalisés par l'Observatoire, notamment observer et suivre l'évolution de la qualité nutritionnelle des aliments (études sectorielles sur certaines catégories d'aliments)

Quatre **besoins** principaux se dégagent des discours des membres du comité relativement aux critères et catégories d'aliments auxquelles s'intéresser.

#### 1. Les raisons/critères mentionnés pour sélectionner les catégories d'aliments sont :

- Aliments produits et/ou transformés par des entreprises d'ici (Québec - Canada) ;
- Aliments consommés très souvent, voire quotidiennement, sous différentes utilisations et moments dans la journée ;
- Aliments accessibles géographiquement, i.e., disponibles dans plusieurs types de commerces, dans plusieurs régions du Québec et dans des quartiers défavorisés comme aisés ;
- Aliments économiquement accessibles pour tous, i.e., achetés et consommés par des personnes ayant des revenus moindre, moyen ou élevé ;
- Aliments ayant un potentiel d'amélioration ;
- Aliments « un peu transformés » (sans définition précise).

Lors de la synthèse des discours des rencontres, d'**autres facteurs d'ordre opérationnel** ont été mentionnés comme étant importants à prendre en considération dans le choix des catégories d'aliments :

- Niveau de difficulté / travail estimé pour faire les analyses (ressources humaines et échéanciers) ;
- Coût d'accès aux données de ventes (certaines catégories d'aliments étant plus ou moins coûteuses) ;
- Simplicité/facilité à définir la catégorie d'aliments (p. ex., boissons sucrées : la définition changerait selon les organismes provinciaux et fédéraux, incluant ou non les jus 100% pur).

## **2. Les catégories d'aliments jugées d'intérêt sont :**

- Pains/boulangeries/pâtisseries
- Boissons sucrées
- Produits laitiers et substituts (fromages, yogourts et desserts laitiers, boissons laitières ou de légumineuses ou de céréales sucrées)
- Viandes transformées (charcuteries)<sup>1</sup>
- Repas préparés
- Barres de céréales
- Soupes et fruits & légumes en conserve
- Fruits et légumes congelés

Ces dernières ont ensuite été classées en **ordre d'importance** et les membres se sont entendus pour le top 5 des catégories d'aliments suivantes :

- Pain tranché
- Barres de céréales (servies dans les boîtes à lunch comme desserts et collations)
- Repas préparés surgelés (pizzas, lasagnes, croquettes de poulet)
- Boissons sucrées (avec sucres ajoutés)
- Viandes transformées (charcuteries et viandes cuites)

---

<sup>1</sup> Cette consultation a été réalisée avant la parution du nouveau Guide alimentaire canadien. Celui-ci recommande de prioriser les protéines végétales. Les charcuteries à base de protéines animales et végétales ont été considérées subséquemment par le comité scientifique (voir rapport méthodologique sur les études sectorielles, disponible sur le site web de l'Observatoire).

**3. Les caractéristiques/informations sur ces catégories d'aliments d'intérêt qui seraient les plus utiles à suivre dans le temps sont :**

- Prix
- Format
- Valeur nutritive (sucre, sel, gras, fibres)
- Liste des ingrédients (incluant les agents de conservation, additifs et colorants)
- Provenance (Québec, Canada, importés d'ailleurs)
- Niveau de transformation (lien avec la liste des ingrédients qui semble être une idée émergente, mais certains membres émettent des réserves à ce sujet, souhaitant se doter de critères clairs et communs sur le niveau de transformation)
- Marques privées
- Public cible (enfants : intéressants car ceci permettrait d'agir en amont/prévention)
- Réduction des emballages (souci des entreprises relativement à l'aspect monétaire et des consommateurs en lien avec le développement durable).

De plus, quelques membres se sont questionnés sur les informations à connotation santé et les allégations santé et nutritionnelles, à savoir si et comment cette information peut influencer le niveau de consommation des produits alimentaires.

**4. Certaines limites ont été perçues concernant les bases de données :**

- Les types d'aliments : incluraient davantage des aliments transformés
- Les types de commerces : incluraient 80-85% des commerces de détail au Canada (excluant les Costco, pharmacies et boutiques spécialisées)
- Les régions du Québec et Canada : incluraient surtout les villes de Montréal et de Québec. Serait bien d'avoir des données de certaines régions du Québec.

## Autres questions d'intérêt soulevées à l'attention du comité scientifique de l'Observatoire

Six autres questions de recherche ont été proposées au comité scientifique :

1. Bien qu'il soit important de faire le suivi de la qualité nutritive de certaines catégories d'aliments transformés (p. ex., études sectorielles), il l'est tout autant de suivre **l'accès économique et géographique à des aliments de base et moins transformés**, afin notamment d'éviter l'accroissement des inégalités sociales et de santé.
2. Parvenir à une définition claire et commune de ce qu'est un aliment **plus transformé vs. moins transformé**.
3. Parvenir à une définition claire et commune de ce qu'est un aliment **plus nutritif vs. moins nutritif**.
4. Parvenir à une définition claire et commune de ce qu'est une **offre alimentaire de qualité vs. d'un aliment qui la compose de qualité**.
5. Développer des stratégies adéquates et appropriées de **diffusion et de transfert des connaissances** avec les différents publics cibles de l'Observatoire.
6. Mesurer l'effet de facteurs **environnementaux** (p. ex., politiques publiques) sur la qualité de l'offre alimentaire.

## Autres enjeux soulevés à l'attention du comité directeur de l'Observatoire

Trois enjeux d'ordre plus général s'adressent davantage au comité directeur de l'Observatoire :

1. Rôle perçu de l'Observatoire afin de garder sa crédibilité : un **organisme scientifique et neutre** diffusant des résultats d'étude objectifs, et non un organisme de communication de plaidoyer prenant positions sur la place publique.
2. Questionnements sur le rôle, le fonctionnement et les travaux du **comité aviseur en éthique**.
3. Prévoir **comment** diffuser les données colligées dans les études sectorielles afin de s'assurer de ne pas comparer les types de bannières selon certains critères (p. ex., provenance des aliments) ni influencer leur approvisionnement.

# 4 Conclusion

La raison d'être de cette consultation auprès des utilisateurs de connaissances de l'Observatoire était de s'assurer que les travaux de l'Observatoire répondent à des besoins réels et ainsi, confirmer leur utilité sociale. Il s'agit d'une stratégie reconnue d'application des connaissances intégrée qui permet aux utilisateurs des connaissances d'orienter la programmation scientifique et la planification triennale de l'Observation et ce, dès le début des travaux.

Cette consultation poursuivait trois objectifs. Il ressort que les membres considèrent que leur objectif commun est de travailler ensemble à améliorer la qualité de l'offre alimentaire pour réduire le fardeau des maladies chroniques et d'obésité dans la société québécoise et canadienne. Quelques grands enjeux émergent de leurs discussions, notamment concernant l'évaluation des effets des interventions visant l'amélioration de la qualité de l'offre et des emballages, le choix des stratégies de communication utilisées pour diffuser les résultats auprès du grand public et l'amélioration de l'accès physique et économique à une offre de qualité. Ils ont identifié les raisons principales pour justifier leurs choix de catégories d'aliments et cinq catégories d'aliments ont été priorisées. Les membres du comité ont finalement suggéré d'autres questions de recherche au comité scientifique et au comité directeur.

En somme, ce processus de consultation a été très riche en informations ancrées dans les réalités des utilisateurs de connaissances. Il est souhaité que ces informations guident l'élaboration des travaux de l'Observatoire et de sa programmation scientifique, tel que proposé par ce processus dynamique et itératif de l'application des connaissances intégrée (i. e., la synthèse, la dissémination, l'échange et l'application), dans le but ultime d'améliorer la santé et le bien-être des Québécois et des Canadiens.

# Références

Corbin JH et al. (2016). What makes intersectoral partnerships for health promotion work? A review of the international literature. *Health Promotion International*, 1–23.

Glanz K et al. (2005). Healthy Nutrition Environments: Concepts and Measures. *Am J Health Promot.* 19(5); 330-333.

Institut de recherche en santé du Canada (IRSC). Application des connaissances intégrée : <http://www.cihr-irsc.gc.ca/f/29418.html>

Johnston LM et Finegood DT (2015). Cross-Sector Partnerships and Public Health: Challenges and Opportunities for Addressing Obesity and Noncommunicable Diseases Through Engagement with the Private Sector. *Annu. Rev. Public Health.* 36:255–71

Krueger RA and Casey MA (2009). *Focus Groups: A Practical Guide for Applied Research.* SAGE, 219 p.

Patton MQ (2002). *Qualitative Research & Evaluation Methods.* SAGE, 598 p.

Stratégie Penser-Comparer-Partager : <http://www.asso-alpe.fr/fichiers/martial/pagejoueraquoi/techniquesanimation.pdf> ;  
[http://www.reseaurural.fr/files/contenus/4870/catalogue\\_ouils\\_techniques\\_danimation-hazqui\\_sow\\_mars\\_2011.pdf](http://www.reseaurural.fr/files/contenus/4870/catalogue_ouils_techniques_danimation-hazqui_sow_mars_2011.pdf)

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