



OBSERVATOIRE
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

**PROGRAMMATION
SCIENTIFIQUE
2021-2025**



INAF
INSTITUT SUR LA
NUTRITION ET LES
ALIMENTS FONCTIONNELS

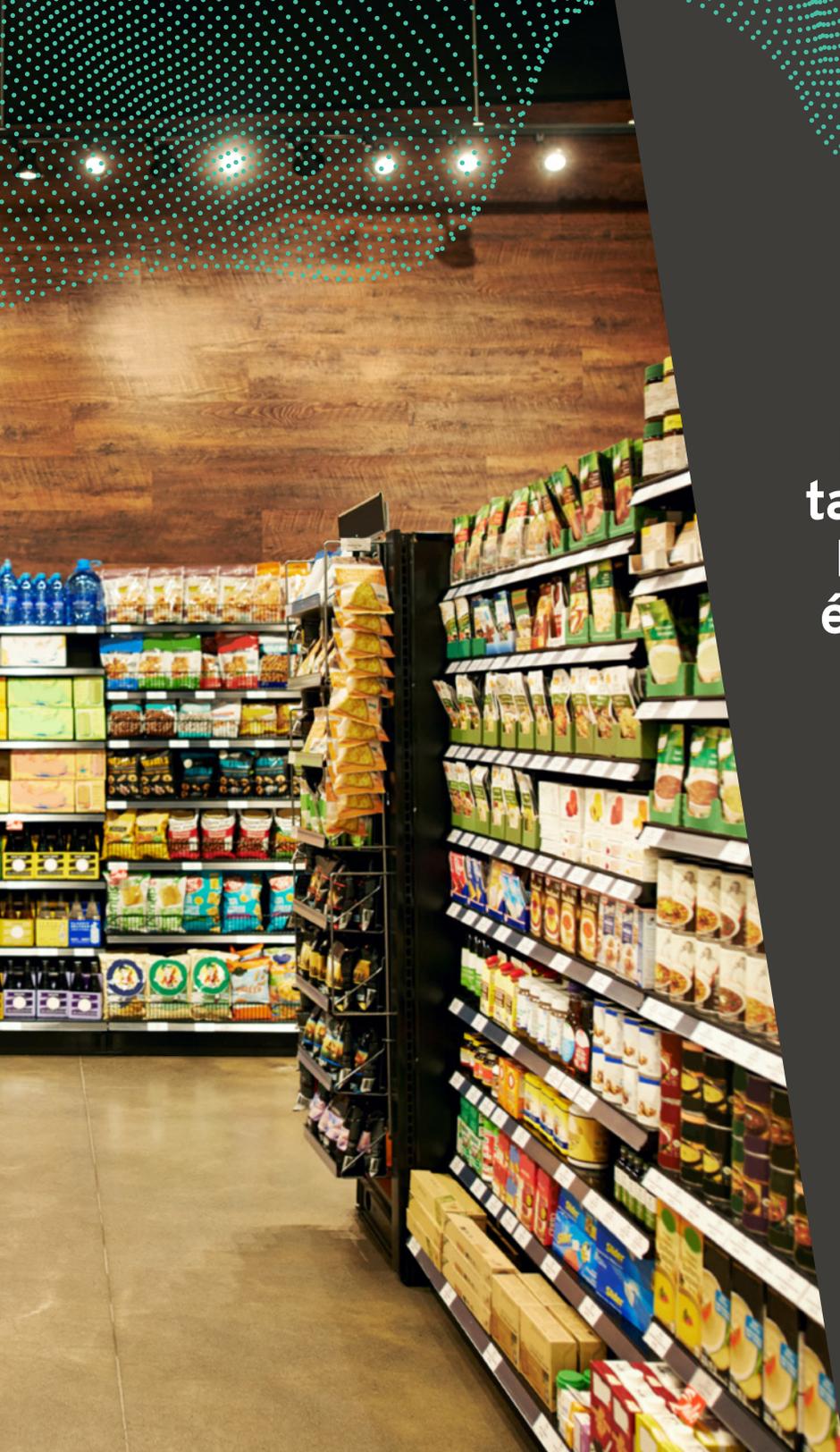


**UNIVERSITÉ
LAVAL**



AXE
N°1

Caractérisation et suivi de la qualité de l'offre alimentaire



1.1

**Observer
la qualité de
l'offre alimen-
taire et assurer
le suivi de son
évolution dans
le temps.**

Qualité nutritionnelle

1.1.1 – Analyser la composition nutri-
tionnelle, la taille des portions et des
emballages de même que le prix de
vente de différents types de produits
alimentaires offerts et vendus au
Québec et caractériser leur évolution
dans le temps.

1.1.2 – Vérifier dans quelle mesure les
informations présentes sur l'emballage
sont associées à la teneur en certains
nutriments d'intérêt et au prix de vente
par portion des différents types de
produits offerts et vendus.

1.1.3 – Caractériser les changements
de l'offre et des achats alimentaires
dans le temps.

1.1.4 – Contribuer à l'évaluation de
l'environnement alimentaire au Canada.

1.2

Contribuer au développement et à la validation de méthodes innovantes permettant d'observer et de suivre l'évolution de l'ensemble des composants de la qualité de l'offre alimentaire.



Collecte de données optimisée et rigoureuse

1.2.1 – Cibler les zones de collaboration et d'optimisation entre les partenaires et les équipes de recherche qui ont recours à différents dispositifs de collecte de données.

1.2.2 – Tester différentes méthodologies alternatives et innovantes permettant d'optimiser la collecte de données sur les produits alimentaires afin de créer et maintenir une base de données qui favorise l'accès et le partage.

Composante liée à la qualité nutritionnelle

1.2.3 – Développer et valider la méthodologie de suivi de l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire.

1.2.4 – Élaborer des indicateurs nutritionnels globaux (qui vont au-delà de l'approche par nutriment ou par catégorie d'aliments) permettant d'avoir une vue d'ensemble de la qualité et de l'évolution de l'offre alimentaire et ainsi, cibler les efforts envers les aliments à plus fort impact populationnel selon différents sous-groupes et critères de vulnérabilité.

1.2.5 – Identifier un outil de profilage nutritionnel fiable, utilisable dans différents milieux et arrimé à leurs besoins, en vue d'en recommander sa mise en place au Québec (p. ex., application mobile numérique, logoss).

Autres composantes de la qualité de l'offre

1.2.6 – Amorcer le développement de méthodologies et de nouveaux indicateurs permettant d'observer et de suivre l'évolution de nouvelles composantes de la qualité de l'offre alimentaire (p. ex., impact environnemental, liste des ingrédients, prix et disponibilité, emplacement et promotion).

A buffet table with various dishes including salads, pasta, and vegetables. The table is set with metal trays and glass bowls, and the food is arranged in a line. The background is dark with decorative white dotted patterns.

Interaction entre l'environnement et l'offre alimentaire dans divers milieux

AXE
N°2

Mesurer et évaluer la qualité globale de l'offre alimentaire dans divers milieux tout en considérant les enjeux de disponibilité, d'accessibilité, d'abordabilité ainsi que d'acceptabilité auprès de la population.

Milieu institutionnel

2.1 – Développer le contenu d'un outil de caractérisation et de suivi de la qualité globale de l'offre alimentaire dans les établissements de santé, adapté au contexte québécois, construit avec les utilisateurs et basé sur les données scientifiques.

2.2 – Évaluer la pertinence, la fiabilité et la faisabilité d'un prototype de cet outil auprès d'un échantillon d'établissements de santé.

2.3 – Collaborer avec les acteurs-clés du système alimentaire afin de développer une action synergique et forte au Québec visant une offre alimentaire institutionnelle de qualité.

2.4 – Accompagner les acteurs impliqués dans une vision intégrée de la qualité de l'offre alimentaire (p. ex., composantes nutritive, abordable, locale).

2.5 – Contribuer à la conception d'un système d'information sur la qualité globale de l'offre alimentaire pour faciliter la prise de décision des divers acteurs des milieux institutionnels.

Milieu municipal

2.6 – Réaliser le portrait de l’environnement alimentaire (accessibilité géographique et qualité de l’offre alimentaire) dans des quartiers qualifiés de marais ou de déserts alimentaires et évaluer l’acceptabilité auprès de la communauté.

2.7 – Réaliser le portrait de l’environnement alimentaire (accessibilité géographique et qualité de l’offre alimentaire) dans des milieux ruraux et évaluer l’acceptabilité auprès de la communauté.

2.8 – Collaborer aux réflexions visant le développement d’une capacité évaluative intégrant les déterminants environnementaux et individuels d’une alimentation de qualité à l’échelle des communautés locales.

Milieu scolaire

2.9 – Participer au développement d’une plateforme numérique permettant de faire un diagnostic du milieu scolaire au regard d’éléments contribuant à la réussite éducative, dont l’environnement alimentaire.





Mobilisation des connaissances

AXE
N°3

3

Contribuer à la mobilisation des connaissances et adopter une posture d'intermédiaire auprès de l'ensemble des acteurs de l'offre alimentaire afin d'améliorer sa qualité et son accessibilité.

Décideurs et partenaires

3.1 – Contribuer à l'utilisation des connaissances issues de l'évaluation de politiques publiques pour formuler des recommandations pour de meilleures politiques en matière de saine alimentation.

Industries bioalimentaires

3.2 – En s'appuyant sur les meilleures pratiques identifiées, évaluer l'utilité et la pertinence d'un outil dédié aux industriels bioalimentaires et, le cas échéant, assurer son développement afin de soutenir le passage à l'action vers une offre alimentaire de meilleure qualité.

Consommateurs

3.3 – En s'appuyant sur l'expertise et les connaissances générées, collaborer au développement, à la mise en place et à l'évaluation d'un outil destiné aux consommateurs afin d'améliorer l'accès à de l'information objective sur la qualité de l'offre alimentaire.

Communauté scientifique

3.4 – Susciter de nouvelles collaborations scientifiques portant sur la qualité de l'offre alimentaire au Québec ainsi qu'à l'échelle du Canada et à l'international.

Pour tous les publics cibles

3.5 – Explorer la possibilité de développer un « indice de qualité du panier d'épicerie des Québécois » comme outil de vulgarisation et déployer une stratégie de communication annuelle autour de l'évolution de cet indice.