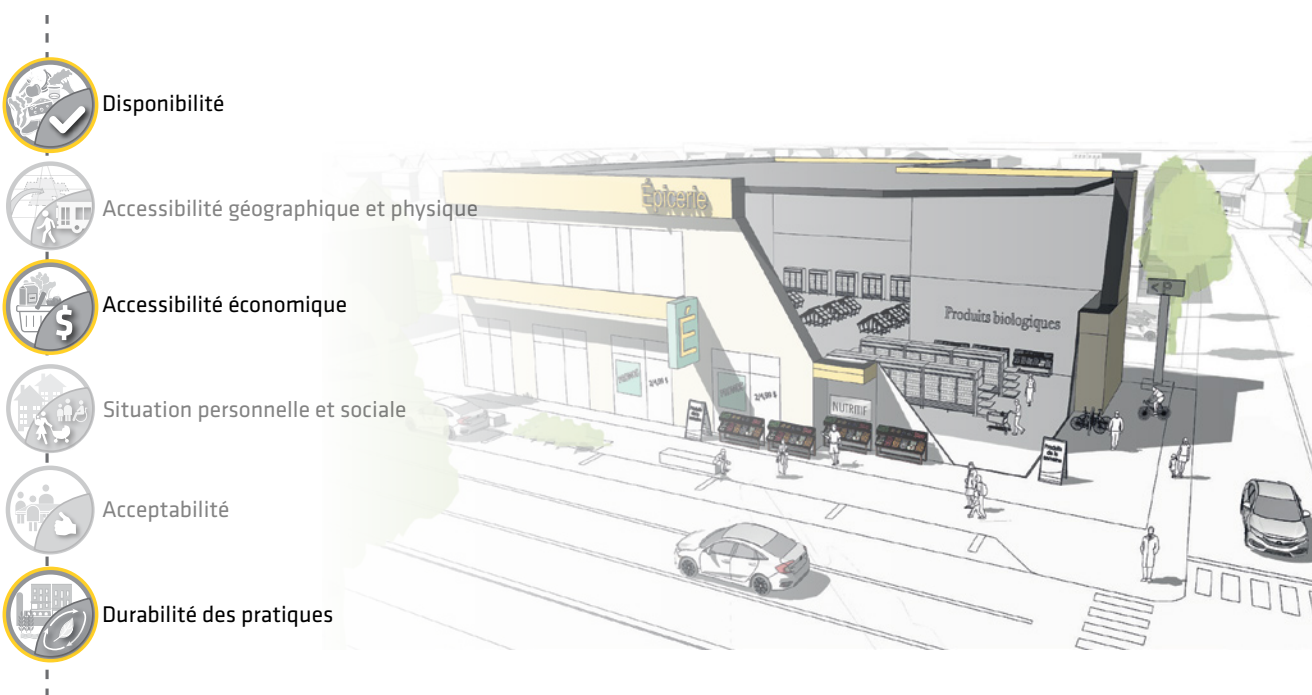


NOURRIR TOUS LES MILIEUX

Évaluation de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement



Les différences observées dans l'environnement alimentaire des commerces peuvent être suffisamment importantes pour influencer significativement les achats alimentaires et avoir des retombées sur la santé.

Glanz et collab., 2007.



VIVRE EN VILLE
la voie des collectivités viables

Table des matières

DESCRIPTION DE L'APPROCHE.....	144
AVANTAGES ET DÉFIS DE CE TYPE DE PORTRAIT.....	146
FACTEURS DE SUCCÈS.....	147
ÉTAPES DE RÉALISATION.....	147
ÉTAPE 1. PLANIFIER.....	147
Déterminer les objectifs et besoins.....	148
Cibler les lieux d'approvisionnement et le territoire d'étude.....	148
Cibler les aliments à examiner.....	150
Cibler les caractéristiques de l'offre alimentaire à considérer.....	150
ÉTAPE 2. OBSERVER.....	150
Outils de collecte de données.....	150
Sollicitation auprès des commerçants.....	153
Essais-pilotes.....	153
Formation des évaluateurs.....	153
ÉTAPE 3. ANALYSER.....	153
Faire parler les données.....	153
Porter un regard critique sur les données.....	159
ÉTAPE 4. COMMUNIQUER ET MOBILISER.....	160
ÉTUDE DE CAS : CARACTÉRISATION DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE DANS LES QUARTIERS ENTOURANT LE GRAND MARCHÉ DE QUÉBEC À SON OUVERTURE.....	161
STRUCTURE DE LA DÉMARCHE.....	162
FINANCEMENT ET TEMPS INVESTI.....	162
ÉTAPES DE RÉALISATION.....	162
MÉTHODE ET OUTILS.....	163
DÉFIS RENCONTRÉS.....	167
LEÇONS À TIRER.....	167
BIBLIOGRAPHIE.....	168

Partenaire financier

Ce projet est rendu possible grâce au soutien financier du gouvernement du Québec.



Ce module en bref

Quoi



- Caractérisation de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement d'un territoire donné.

Comment



- En visitant des lieux d'approvisionnement ciblés avec une grille d'évaluation en main.
- La collecte de données peut varier de 5 à 90 minutes par commerce, selon le niveau de précision recherché.

Pourquoi



- Connaître et suivre la qualité de l'offre alimentaire à laquelle une population est exposée à l'intérieur ou autour des lieux d'approvisionnement alimentaire.
- Guider les interventions et les politiques ciblant l'environnement alimentaire et l'accès à une saine alimentation en vue d'améliorer les habitudes alimentaires et la santé.

Quand



- Avant et après l'ouverture d'un nouveau lieu d'approvisionnement alimentaire.
- Pour les comparaisons au fil du temps ou entre les lieux, faire l'évaluation dans une même période pour éviter les influences saisonnières.



UNE ÉTUDE DE CAS

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



DESCRIPTION DE L'APPROCHE

Évaluer la qualité de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement, c'est caractériser objectivement ce qui est offert comme aliments et boissons aux personnes et groupes de personnes qui fréquentent un lieu d'approvisionnement, ainsi que les éléments auxquels ils sont exposés à l'intérieur ou autour de cet endroit.

Caractériser l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement fait partie de l'arsenal des outils prometteurs afin de mieux comprendre les multiples facettes de l'environnement alimentaire d'une population. Le [Module 3](#) a exploré l'environnement alimentaire communautaire en observant la distribution, l'emplacement et l'accessibilité des sources de nourriture. Ce module s'intéresse à l'évaluation de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement. En fonction du lieu visité, on parle d'environnement alimentaire de consommation lorsqu'il s'agit de commerces (détaillants, restaurants, pharmacies, marchés mobiles, kiosques, etc.), ou bien d'environnement alimentaire organisationnel lorsqu'il s'agit de la maison, d'une cafétéria d'école, du travail, d'un service de santé, d'une garderie, d'un centre récréatif ou encore d'un comptoir alimentaire d'église ou d'organisme (Québec. OQLF, 2006; Glanz et collab., 2005). Dans certaines situations, il est également possible de considérer comme lieu d'approvisionnement l'environnement alimentaire sauvage (forêt, lac, rivière, prairie, friche, etc.) et l'environnement alimentaire cultivé (jardin, aquaculture, pâturage, verger, champ, etc.) (Downs et collab., 2020).

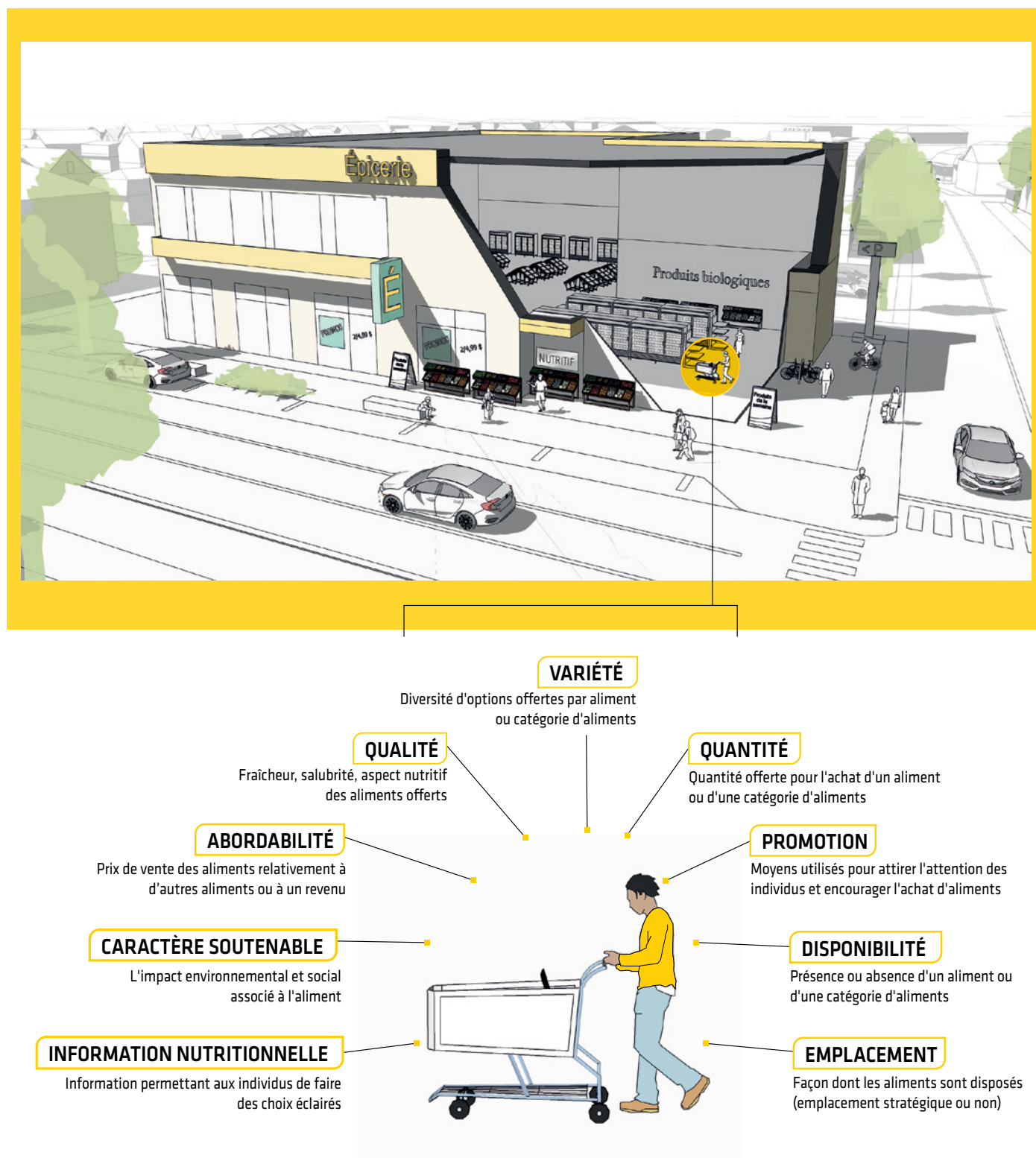
Dans le cadre de ce module, nous nous attarderons principalement à l'évaluation de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement commerciaux (ce qui équivaut à l'environnement alimentaire de consommation). Concrètement, ce qui est mesuré est habituellement la disponibilité d'un choix d'aliments judicieusement sélectionnés. On peut mesurer aussi la disponibilité relative, l'abordabilité, la quantité, la variété, la promotion, l'emplacement, la qualité, l'information nutritionnelle et le caractère soutenable de ces aliments – la planète peut absorber les déchets qui en découlent et fournir les ressources nécessaires pour les produire à long terme. Combinées, ces caractéristiques de l'offre alimentaire en magasin semblent avoir une influence sur le choix du lieu d'approvisionnement, sur les comportements alimentaires et, en fin de compte, sur la santé (Jalbert-Arsenault et collab., 2017).

Il n'existe pas, à l'heure actuelle, d'outil universellement reconnu pour évaluer l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement. Des dizaines de méthodes et instruments ont été développés pour mesurer l'environnement alimentaire du consommateur, notamment aux États-Unis, mais aucun n'a fait l'objet d'un consensus (Plamondon et Paquette, 2015). Plusieurs auteurs se sont également intéressés à évaluer l'offre alimentaire dans les banques alimentaires, les écoles et ailleurs (Simmet et collab., 2017; O'Halloran et collab., 2020; Caspi et collab., 2018; Seidel et collab., 2015; Bryan et collab., 2019; Canada. Santé Canada, 2013; Downs, 2020). On s'entend généralement pour affirmer que les outils de mesure existants doivent être adaptés au contexte et au territoire où ont lieu les observations.

L'évaluation de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement permet de bonifier de façon fine les autres mesures importantes de l'environnement alimentaire qui informent sur l'accès à une saine alimentation. Elle rehausse bien, notamment, le portrait des initiatives (cf. [Module 1](#)) et la cartographie de l'accessibilité physique et géographique des lieux d'approvisionnement sur un territoire donné (cf. [Module 3](#)). En effet, puisque l'environnement alimentaire des consommateurs est variable d'un supermarché à l'autre, on ne peut se fier uniquement à la distribution de supermarchés ou épiceries pour conclure sur la qualité de l'offre alimentaire. Pour brosser un tableau juste, il est souhaitable de mesurer les caractéristiques en magasin (Jalbert-Arsenault et collab., 2017). Ce type de portrait en magasin bonifie également les mesures plus subjectives de perception de l'environnement alimentaire des personnes, comme on le décrit au [Module 5](#) de cette trousse, afin d'enrichir, de confirmer, de détailler ou de nuancer les résultats.

Évaluer l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement contribue à déterminer des pistes d'intervention, permet de comparer des secteurs et de documenter les changements dans le temps, dans un objectif d'accès à une saine alimentation.

Figure 4.1 CARACTÉRISTIQUES MESURABLES DE L'OFFRE ALIMENTAIRE OFFERTE AUX PERSONNES VISITANT UN LIEU D'APPROVISIONNEMENT



Sources : Vivre en Ville, d'après Jalbert-Arsenault, 2016; Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, 2019; Plamondon et Paquette, 2015; Downs, 2020.



AVANTAGES ET DÉFIS DE CE TYPE DE PORTRAIT

AVANTAGES



- Permet de classer et de comparer les lieux d'approvisionnement alimentaire.
- Permet de cibler des interventions prioritaires concrètes.
- Permet de mesurer objectivement les changements (disponibilité, qualité, prix, etc.) à la suite d'une intervention.
- Permet de mobiliser les acteurs d'un territoire et d'orienter les politiques et travaux.
- Est complémentaire à une cartographie de l'accessibilité physique et géographique des lieux d'approvisionnement alimentaire (cf. [Module 3](#)).
- Est complémentaire à la mesure de perception de l'environnement alimentaire (cf. [Module 5](#)).

DÉFIS



- La collecte de données peut être énergivore (formation, prétest, visite dans les lieux d'approvisionnement).
- La création d'une grille d'évaluation simple et facile à utiliser peut être complexe (quoique des exemples existent).
- La collecte de données se fait avec un outil version papier, ce qui augmente le risque d'erreurs.
- L'adaptation des outils de mesure au contexte local peut prendre du temps et nécessite une expertise en la matière.
- La collaboration peut être difficile avec certains détaillants si leur accord est nécessaire selon le protocole.
- Il faut se déplacer dans les lieux d'approvisionnement pour faire les observations.

FACTEURS DE SUCCÈS

Démarche de portrait-diagnostic	Évaluation de l'offre alimentaire
■ Bien délimiter le portrait et les enjeux de la communauté concernée. ■ S'assurer que les objectifs de départ et ensuite le diagnostic sont clairs pour toutes les parties prenantes. ■ S'appuyer sur les ressources et portraits existants. ■ Encourager l'implication des parties prenantes du territoire tout au long de la démarche. ■ Inciter à l'objectivité pour la planification, la validation et l'analyse des données par les parties prenantes. ■ Documenter l'ensemble des préoccupations des parties prenantes de façon ouverte et objective. ■ Prévoir des ressources financières et humaines en amont du projet, et pour toute sa durée.	■ Cibler des partenaires locaux pour valider les étapes du portrait (santé publique, organismes en sécurité alimentaire, MRC, centres locaux de développement, etc.). ■ Prendre le temps de choisir et d'adapter un instrument de mesure qui répond aux besoins et aux objectifs du contexte. ■ Former les observateurs. ■ Faire un prétest avec un échantillon de commerces. ■ Prévoir suffisamment de temps pour le prétest, l'ajustement de la grille d'évaluation, la collecte et l'analyse des données.

ÉTAPES DE RÉALISATION

En cohérence avec la démarche de portrait décrite dans le [Module principal](#), quatre grandes étapes permettent la mise en œuvre efficace de l'évaluation de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement : 1) planifier; 2) observer; 3) analyser; 4) communiquer et mobiliser. Certaines particularités de ces étapes sont décrites plus en détail ici.

ÉTAPE 1. PLANIFIER

Comme dans la plupart des portraits, l'étape de planification est d'une importance cruciale. À la suite de la détermination des objectifs, des choix importants devront être faits concernant le territoire à l'étude, les aliments à examiner, les lieux d'approvisionnement à visiter et les caractéristiques de l'offre alimentaire à considérer. Ces choix influencent grandement les ressources nécessaires pour la réalisation des travaux. Plus la méthode est élaborée (plusieurs aliments évalués, plusieurs types de lieux d'approvisionnement visités, etc.), plus les résultats sont représentatifs de l'offre alimentaire disponible. Or, les ressources nécessaires seront aussi plus importantes. Par exemple, cherche-t-on à évaluer toutes les caractéristiques de l'offre alimentaire ou une seule? Est-il pertinent d'inclure tous les types de lieux d'approvisionnement? Autrement dit, la façon dont l'offre alimentaire sera évaluée dépendra du niveau de précision recherché, de la portée souhaitée de l'étude et des ressources disponibles (Plamondon et Paquette, 2015).

DÉTERMINER LES OBJECTIFS ET BESOINS

Toute démarche de caractérisation de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement devrait s'amorcer par une définition claire des besoins et des objectifs : qu'avons-nous besoin d'apprendre et pourquoi? (Plamondon et Paquette, 2015). Voici quelques exemples de questions à haut niveau, à spécifier ensuite avec les partenaires pour voir ce qui sera évalué dans l'offre alimentaire :

- Comment se caractérise l'offre alimentaire des supermarchés d'un quartier? Est-ce que les aliments plus nutritifs sont disponibles en quantité suffisante, variés, abordables et mis en valeur autant que les aliments moins nutritifs?
- Comment l'offre alimentaire proposée par divers lieux d'approvisionnement à une population vivant des enjeux spécifiques (personnes âgées, clientèle économiquement vulnérable, jeunes, etc.) peut-elle devenir un atout pour répondre à ses besoins et ainsi contribuer à sa santé?
- Comment les lieux potentiels d'approvisionnement alimentaire des populations d'un désert alimentaire pourraient-ils améliorer leur offre alimentaire?
- Comment mieux répondre à l'augmentation de la demande en dépannage alimentaire sur un territoire?
- Quelle est l'offre réelle de produits nutritifs locaux et biologiques dans les lieux d'approvisionnement d'une municipalité?

Il est recommandé de réaliser cette étape, et toutes les suivantes, avec l'aide de partenaires locaux qui connaissent bien les besoins alimentaires, les enjeux prioritaires, les informations déjà connues ou manquantes, les ressources disponibles ainsi que des pistes d'action envisageables localement pour y répondre. L'évaluation qui en découle permet alors d'aller chercher les données manquantes pour pouvoir développer une intervention adaptée.

CIBLER LES LIEUX D'APPROVISIONNEMENT ET LE TERRITOIRE D'ÉTUDE

En fonction des objectifs de documentation et des ressources disponibles, les lieux d'approvisionnement appropriés sont sélectionnés. Le choix est relié aux habitudes d'approvisionnement réelles ou estimées d'une population ciblée pour une future intervention favorisant, par exemple, l'accès à une saine alimentation. Mais où va-t-elle vraiment s'approvisionner et comment déterminer le territoire à couvrir pour connaître à quel environnement alimentaire elle est exposée? Les frontières administratives, les espaces d'activité et les zones tampons sont les méthodes les plus couramment utilisées pour définir un territoire visé par une mesure de l'environnement alimentaire (pour plus de détails, voir l'encadré) (Canada. Santé Canada, 2013).

Lorsque le nombre de lieux d'approvisionnement à couvrir est vaste, il est possible de sélectionner aléatoirement un échantillon représentatif ou un sous-échantillon de commerces, par exemple certains types de commerces plutôt que d'autres. Une méthode d'échantillonnage est proposée dans le guide d'évaluation de la sécurité alimentaire des États-Unis (Cohen, 2002, p. 138). Pour les sources de données concernant les listes de lieux d'approvisionnement (cf. [Module 3](#)).

Voici une liste de lieux d'achats alimentaires à considérer :

- Supermarchés : Metro, IGA, etc.;
- Épicerie : de quartier, fines;
- Commerces spécialisés : boulangerie, boucherie, fruiterie, etc.;
- Marchés publics;
- Dépanneurs : y compris ceux adjacents à des stations-service;
- Clubs-entrepôts : Costco, Le Frigo, etc.;
- Banques alimentaires et autres comptoirs de dépannage;
- Magasins à bas prix : Walmart, Dollarama, etc.;
- Pharmacies;
- Institutions : hôpitaux, universités, écoles, etc.

MÉTHODES UTILISÉES POUR DÉFINIR UN TERRITOIRE

Figure 4.2
LIMITES ADMINISTRATIVES



L'usage des frontières administratives permet les comparaisons entre secteurs, l'évaluation de la portée de politiques de zonage ou la planification d'interventions, comme l'implantation d'un commerce alimentaire dans un secteur moins bien pourvu (Jalbert-Arsenault, 2016). Ce type de découpage permet aussi d'avoir accès à une panoplie de données pertinentes : revenu des résidents d'un quartier, proportion de locataires, etc. Or, la délimitation de ces frontières administratives ne dépend pas ou peu des individus qui habitent le territoire. Elle peut donc fournir un portrait simpliste ou inexact de leurs déplacements pour se procurer des aliments (Canada. Santé Canada, 2013). À titre d'exemple, une personne peut faire ses achats non pas à proximité de sa résidence, mais près de son lieu de travail situé à l'extérieur de son quartier.

Figure 4.3
ESPACES D'ACTIVITÉ



Des recherches plus récentes proposent d'étudier les espaces d'activité liés à l'alimentation de la population ciblée, afin de valider les endroits réellement visités par les individus pour leurs achats alimentaires. Ceux-ci sont ainsi invités à porter un GPS, qui enregistre leurs déplacements, ou à indiquer sur une carte les lieux fréquentés pour leur consommation alimentaire (Jalbert-Arsenault, 2016; Canada. Santé Canada, 2013). Les espaces d'activité varient donc en fonction de diverses caractéristiques individuelles ou sociodémographiques (âge, capacité à se mouvoir, accès à une voiture, préférences, etc.). Cette approche pourrait fournir des données plus solides que celle axée sur un territoire administratif, en jetant une lumière sur la façon dont les individus interagissent avec leur environnement pour se procurer des aliments (Canada. Santé Canada, 2013).

Figure 4.4
ZONES TAMPONS



Une dernière méthode consiste à délimiter une zone tampon autour d'un endroit important pour chacun des répondants d'une étude (domicile, école, lieu de travail, etc.). La zone est mesurée en fonction de la distance à vol d'oiseau ou parcourue à pied ou en voiture pour accéder à différents lieux d'approvisionnement (Canada. Santé Canada, 2013). Cette méthode prend donc en considération les lieux situés à l'extérieur des frontières d'un quartier par exemple (Jalbert-Arsenault, 2016). Il est toutefois compliqué d'analyser les données à une échelle régionale, car elles sont spécifiques à une personne. Cette méthode est également considérée comme simpliste pour rendre justice aux véritables comportements des populations d'intérêt (Canada. Santé Canada, 2013).

Source : Vivre en Ville.



CIBLER LES ALIMENTS À EXAMINER

Toute démarche de mesure de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement nécessite de cibler les aliments qui seront inclus dans l'étude. Différents critères peuvent guider le choix des aliments traceurs (aliments que l'on va observer d'un lieu à l'autre) :

- **La valeur nutritive des aliments.** L'échantillon devrait inclure des aliments de valeur nutritive variable, à la fois à haute valeur nutritive (p. ex. des fruits et légumes frais, en conserve ou congelés) et à faible valeur nutritive (p. ex. des boissons gazeuses ou des croustilles), puisque ces derniers peuvent entrer en compétition. Prendre en compte une variété d'aliments offre aussi un portrait plus juste de l'offre alimentaire (Ni Mhurchu et collab., 2013). Les critères pour statuer sur la valeur nutritive des aliments devraient être bien définis pour faciliter leur évaluation et leur catégorisation lors de la collecte de données (Plamondon et Paquette, 2015). Les règles de classification devront être considérées lors de comparaisons futures de l'offre alimentaire entre régions et dans le temps. Par exemple, si on évalue uniquement les boissons gazeuses comme boissons moins favorables à la santé à un endroit et qu'à un autre endroit, on ajoute les boissons pour sportifs et les thés glacés, cela fera une différence dans les proportions observées en magasin par rapport aux aliments plus nutritifs. Même chose si on considère les repas congelés comme moins nutritifs dans leur ensemble, mais qu'on les discrimine plus tard selon leur valeur nutritive. Des recommandations professionnelles et des systèmes de classification nutritionnelle (p. ex. Nutri-Score) peuvent aiguiller les évaluateurs en ce sens. Des aliments particuliers peuvent aussi être ciblés selon les objectifs de la démarche (p. ex. liés aux priorités nationales de diminution des maladies chroniques). Ainsi, des versions plus et moins favorables à la santé de mêmes aliments, comme le pain à grains entiers (p. ex. le pain de blé entier) et le pain à grains raffinés (p. ex. le pain blanc), peuvent être considérées. D'autres critères peuvent être pris en compte, comme le niveau de transformation des

aliments. Dans tous les cas, des travaux de recherche, de partenaires locaux ou d'autres experts soutiennent l'établissement des critères de sélection adéquats (Plamondon et Paquette, 2015).

- **Les préférences alimentaires du public cible.** Les données de consommation peuvent fournir des informations sur les aliments préférablement consommés par certains groupes de population (p. ex. les fruits et légumes les plus consommés au Québec – de la compagnie Nielsen) (Jalbert-Arsenault, 2016). Certaines populations peuvent avoir des contraintes alimentaires qui les obligent à rechercher certains aliments plus que d'autres (problèmes de mastication, allergies, valeurs, culture, croyances, préférences, etc.).
- **Le coût des aliments nutritifs.** Les différents paniers à provisions nutritifs (p. ex. le panier du Dispensaire diététique de Montréal au Québec) peuvent être de bons points de départ pour identifier des aliments à la fois à haute valeur nutritive et abordables, et qui considèrent les habitudes de consommation de la population (Plamondon et Paquette, 2015).

En tout temps, il est recommandé de faire valider la liste d'aliments ciblés par des partenaires locaux. Le nombre de produits à examiner dépend aussi du niveau de précision souhaité et des ressources disponibles.

CIBLER LES CARACTÉRISTIQUES DE L'OFFRE ALIMENTAIRE À CONSIDÉRER

Selon les objectifs à atteindre par ce portrait de l'environnement de consommation, des caractéristiques de l'offre alimentaire à mesurer sont choisies. Il est possible de mesurer certaines caractéristiques de l'offre alimentaire individuellement et aussi en utilisant un indice composite qui en regroupe plusieurs (Jalbert-Arsenault, 2016), comme expliqué plus loin dans à l'étape 3 du présent module.

ÉTAPE 2. OBSERVER

OUTILS DE COLLECTE DE DONNÉES

Bien qu'il n'existe pas d'outil universellement reconnu, certains peuvent être utilisés ou adaptés selon les objectifs. De façon générale, peu importe l'outil retenu, des observations directes dans les lieux d'approvisionnement sont nécessaires. La collecte de données peut varier de 5 à 90 minutes par commerce, selon le niveau de précision recherché. Il est d'ailleurs recommandé de créer une grille

d'évaluation pour simplifier la collecte. Cette grille devrait inclure les aliments traceurs, les caractéristiques de l'offre alimentaire retenues et les indicateurs qui serviront à mesurer ces caractéristiques.

Figure 4.5 OBSERVER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE DE CONSOMMATION



Aliments à haute valeur nutritive

EMPLACEMENT

1 Prêt-à-manger

PROMOTION

Aucune

LARGEUR DES ÉTALAGES

3 Nombre de pas

Aliments à faible valeur nutritive

EMPLACEMENT

1a Prêt-à-manger 1b Extrémités des allées 1c Caisses

PROMOTION

2a Rabais 2b Produit vedette

LARGEUR DES ÉTALAGES

3 Nombre de pas

Source : Vivre en Ville.



Figure 4.6 EXEMPLE DE GRILLE D'ÉVALUATION

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														
	Tomates			Format (g)	Prix/unité										
	Pois verts														
Soupe en conserve			Habitant Soupe aux pois	796 ml											
Compote de pomme	Nbre indiv.	Longueur totale													
Format (g)	Prix/unité														
Marque la moins chère :															
Produit sélectionné :	Mott's Fruisations	6 x 113 g													
Pain blanc tranché	Nbre indiv.	Longueur totale													
Format (g)	Prix/unité														
Marque la moins chère :															
Produit sélectionné :	Pain blanc tranché Ultra-moelleux	675 g													
Pain à grain(s) entier(s) tranché	Nbre indiv.	Longueur totale													
Format (g)	Prix/unité														
Marque la moins chère :															
Produit sélectionné :	Pain style Grand-Mère™ tranché avec grains moulus d'autrefois	600 g													
Prêt à manger															
Prêt-à-manger réfrigéré	Nbre indiv. + vrac	Longueur totale													
Format (g)	Prix/unité														
Repas congelés	Nbre indiv.	Longueur totale													
Format (g)	Prix/unité														
Marque la moins chère :															
Produit sélectionné :	Stouffer's Lasagne individuelle	286 g													
Aliments de HDE															
Croustilles			Format (g)	Prix/unité											
Marque la moins chère :															
Produit sélectionné :	Lays Originales, format régulier	180 g													
Boissons gazeuses			Prix pour 1 L												
Marque la moins chère :															
Produit sélectionné :	Pepsi, 1 L														

MEAC-S, version définitive, 2016. Élise Jalbert-Arsenault, Dt. P. Version adaptée et prétestée par l'Observatoire, juin 2019.

Cases blanches : privilégier la collecte de données des prix avec des unités (par unité ou par poids).

Cases jaunes pâle : collecter ce type de données si possible seulement.

Cases jaunes foncé : ne pas collecter de données.

Sources : Vivre en Ville, d'après Loignon et collab., 2020.



Le niveau de précision des indicateurs dépend des objectifs de la démarche de portrait. Est-il pertinent, par exemple, de faire un décompte du nombre de sacs de croustilles par marque ou de savoir si la variété et la longueur globale d'étalage sont suffisantes? Est-il judicieux de considérer les différentes variétés de pommes? leur provenance? Selon les objectifs, il faudra peut-être raffiner la démarche.

Au-delà de l'adaptation nécessaire de l'outil au contexte, la forme de l'outil est appelée à évoluer pour offrir d'autres options. Les auteurs du cas présenté plus loin soulignent par exemple qu'un outil informatisé valide et pratique devrait être développé pour les commerces et pour les moyens d'approvisionnement non marchands (distribution alimentaire, dépannage d'urgence, soupe populaire, distribution de collations, groupes d'achats, cuisine collective, jardins communautaires et collectifs).

SOLlicitation AUPRÈS DES COMMERÇANTS

Des questionnaires pourraient aussi être distribués aux tenanciers des différents lieux d'approvisionnement, s'ils y sont favorables. À ce sujet, il faut se demander si la collecte de données se fera à l'insu de ces derniers ou avec leur accord. Si la mesure est réalisée à l'insu des propriétaires de commerces, il est recommandé d'agir en toute discrétion, par exemple en imprimant la liste de contrôle comme une liste d'épicerie, et de prévoir un budget pour réaliser quelques achats. Si une permission est demandée, il faut considérer que certains commerçants pourraient refuser de participer au portrait. La démarche doit donc être bien expliquée et une lettre leur est acheminée à l'avance ou

à l'entrée dans le commerce. Leur participation peut bonifier la collecte de données en procurant des informations sur leurs réalités, leurs défis, etc. (Jalbert-Arsenault, 2016; Centre-Femmes de Lotbinière, 2016; Caspi et collab., 2016).

ESSAIS PILOTES

Il est aussi judicieux de tester la faisabilité de la collecte de données dans quelques lieux d'approvisionnement afin d'ajuster la grille d'évaluation, de tester les mesures d'étalage, d'évaluer le temps nécessaire pour une visite, etc. (Jalbert-Arsenault, 2016). Par exemple, est-ce que les critères définissant un repas préparé sain sont clairement établis et faciles à mettre en pratique en magasin? Est-ce que la grille d'évaluation est pratique? Est-ce que le calcul de l'espace d'étalage est bien compris?

FORMATION DES ÉVALUATEURS

Il est recommandé de prévoir le temps nécessaire et de fournir une formation (théorique et pratique) aux personnes chargées des visites afin de s'assurer que les données seront collectées de façon uniforme, comparable et fiable. Par exemple, pour s'assurer que deux observateurs considèrent la fraîcheur d'un aliment selon les mêmes critères (fermeté, absence de meurtrissures, décompte du nombre de pas de la même façon, etc.). Donc, faire de trois à quatre magasins à deux évaluateurs en même temps et comparer les résultats. Par exemple, faire un premier magasin, comparer les résultats, le refaire, les comparer à nouveau, ainsi de suite jusqu'à l'obtention d'un accord interjuges d'au moins 80 % (Plamondon et Paquette, 2015; Centre-Femmes de Lotbinière, 2016).

ÉTAPE 3. ANALYSER

FAIRE PARLER LES DONNÉES

À la suite de la collecte des données dans le lieu d'approvisionnement et de leur transcription dans une base de données, les prochaines étapes sont de classer et analyser ces informations de façon à pouvoir en tirer de grands constats par rapport aux objectifs poursuivis et aux questions soulevées.

Présentation sommaire

Il est possible de présenter sommairement les données récoltées, entre autres en cartographiant le nombre ou la proportion d'aliments traceurs trouvés dans chaque commerce ou municipalité d'un territoire donné, par exemple 13 aliments traceurs sont trouvés sur un total de 20 aliments traceurs considérés) (Plamondon et Paquette, 2015; Centre-Femmes de Lotbinière, 2016). On peut aussi faire une comparaison en tableau avec une caractéristique de l'offre alimentaire pour chaque lieu (ou type de lieu) d'approvisionnement visité, par exemple avec un tableau pour la disponibilité, pour la longueur d'étalage, pour la fraîcheur, etc. (Loignon et collab., 2020).



[illegible]

Il est aussi possible de bâtir un système de notation afin d'attribuer une note à l'offre alimentation selon des critères prédéfinis, valant chacun un pointage précis. À titre d'exemple, Gordon et collab. (2011) ont ciblé 10 aliments traceurs représentant une saine alimentation (pomme, orange, banane, lait faible en gras, eau, tomate, carotte, légumes-feuilles et jus de fruits à 100%) et ont attribué aux lieux visités 1 point pour chaque aliment traceur offert (10 étant la note parfaite, signifiant qu'un commerce vend ces 10 articles). Ensuite, les lieux d'approvisionnement ont été classés comme étant « sains » s'ils obtenaient une note de 7 à 10, « moyennement sains » pour une note de 4 à 6 et, finalement, « peu sains » dans le cas de notes inférieures à 4.

Calcul d'un indice composite

L'outil NEMS-S est souvent utilisé aux États-Unis, en raison notamment de son indice composite qui cote la qualité de l'offre alimentaire allant de huit à cinquante points (Glanz et collab., 2007; Plamondon et Paquette, 2015). Ce dernier calcul des indices de disponibilité (et variété), de qualité (fraîcheur) et de prix qui sont ensuite additionnés pour obtenir une note globale pour chaque commerce. Par exemple :

- **Indice de disponibilité.** Deux points sont attribués pour la disponibilité d'options plus saines et un autre point si plusieurs variétés d'options saines sont offertes;
- **Indice de prix.** Deux points sont ajoutés si une option plus saine d'un aliment est moins chère, alors qu'un point est enlevé si la version plus saine est plus chère;
- **Indice de fraîcheur.** Jusqu'à trois points sont attribués pour avoir plus de produits de qualité acceptable.

Autre exemple d'utilisation de plusieurs indices rassemblés afin de qualifier les commerces relativement à leur offre alimentaire, cette fois-ci au Québec en milieu rural. Ici, les commerces alimentaires dont les quatre indices synthétiques présentés plus bas atteignent un seuil (établi en collaboration avec les partenaires) sont considérés comme ayant une « bonne offre alimentaire » (Morissette-Desjardins et collab., 2019; Lebel et collab., 2005) :

- **Indice d'abordabilité.** Le prix de chaque aliment traceur est soustrait au prix moyen régional du même produit. Un commerce est habituellement considéré comme accessible si l'ensemble des aliments traceurs y sont classés en dessous de la moyenne régionale.
- **Indice de fraîcheur.** Pour les légumes et les fruits, une évaluation qualitative indique si le produit est frais ou non. Pour les produits avec une date de péremption, les produits sont considérés comme frais quand ils ne sont pas « périmés ». Un commerce est habituellement considéré comme vendant des aliments frais si tous les aliments traceurs y sont déclarés frais.
- **Indice de diversité.** L'indice de diversité calculé donne un résultat entre 0 et 1, où 0 correspond à un commerce où l'on vend une seule catégorie de produits alimentaires (pas de diversité) et 1 indique un commerce qui a un grand nombre de produits (grande diversité). Habituellement, la tranche de 25% des magasins d'alimentation ayant les scores les plus élevés (quatrième quartile) est considérée comme celle commercialisant une grande diversité de produits alimentaires.
- **Indice de disponibilité relative.** C'est le ratio entre la longueur d'étalage des légumes et fruits et celle des boissons gazeuses et croustilles. Une bonne disponibilité relative est habituellement en haut de 0,5.

Toutefois, dans le cas d'agrégation de caractéristiques de l'offre alimentaire ayant des résultats opposés, on peut obtenir une image imprécise de la situation. Avec l'outil MEAC-S, testé à Montréal en milieu urbain de niveau socioéconomique faible à moyen, on préfère générer des données pour de multiples indicateurs et permettre une analyse pour chaque caractéristique de l'offre alimentaire séparément afin de voir leur relation propre avec les comportements d'achat ou les résultats de santé des consommateurs (Jalbert-Arsenault et collab., 2017).

Calcul d'un ratio d'espace d'étalage

Comme mentionné précédemment, différents ratios peuvent être calculés en fonction des objectifs poursuivis. Le ratio d'espace d'étalage permet ainsi de mesurer le niveau d'exposition des consommateurs à certaines catégories d'aliments dans les lieux d'approvisionnement. Par exemple, il est possible de mesurer l'espace d'étalage occupé par des aliments traceurs, pour ensuite comparer les résultats entre différents types de commerces (Jalbert-Arsenault, 2016).

Il est aussi possible de calculer le ratio de l'espace d'étalage occupé par des aliments à haute valeur nutritive par rapport à des aliments à faible valeur nutritive. Le ratio résultant peut permettre, par exemple, d'évaluer la prééminence ou non d'aliments nutritifs dans un commerce (Jalbert-Arsenault, 2016). Un faible ratio (en bas de 1) indique que plus d'espace est réservé aux aliments à faible valeur nutritive. Cette méthode peut donc permettre de caractériser simplement la qualité de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement (Plamondon et Paquette, 2015).

Tableau 4.1 EXEMPLES D'INDICATEURS PAR DIMENSION DE L'ACCÈS À UNE SAINTE ALIMENTATION
QUE CE TYPE DE PORTRAIT PERMET D'ÉVALUER

Dimensions de l'accès à une saine alimentation	Exemples d'indicateurs
 Disponibilité	Indicateur en gouvernance ■ Investissement annuel dans les marchés alimentaires ou les points de vente au détail fournissant des aliments frais aux résidents du territoire, en proportion du budget total. Indicateur technique en magasin ■ Nombre d'options offertes pour chaque catégorie d'aliments traceurs d'un commerce (fruits, légumes, repas congelés, etc.). ■ Ratio entre l'espace d'étalage occupé par les fruits et légumes ainsi que l'espace d'étalage occupé par les aliments à haute densité énergétique (croustilles, boissons gazeuses, bonbons⁷).
 Accessibilité économique	Indicateur en gouvernance ■ [Changement dans] le prix des aliments pour différents produits alimentaires ou produits de base. ■ [Diminution du] coût d'un panier alimentaire nutritif à proximité – cela peut également être comparé au niveau du revenu moyen de groupes particuliers. Indicateur technique en magasin ■ Prix courant le moins cher d'un aliment traceur (p. ex. la carotte) par poids et par commerce. ■ Prix moyen courant le moins cher pour une catégorie d'aliments traceurs (p. ex. les légumes) par poids et par type de lieu d'approvisionnement (supermarché, dépanneur, etc.).
 Durabilité des pratiques	Indicateur en gouvernance ■ Augmentation de la consommation de produits à faibles intrants, biologiques et durables. Indicateur technique en magasin ■ Nombre d'options offertes pour chaque catégorie d'aliments traceurs biologiques, de saison ou locaux⁸. ■ Prix courant le moins cher d'un aliment traceur en provenance de la pêche durable ou d'une production biologique. ■ Nombre d'options offertes pour chaque catégorie d'aliments traceurs sous forme de vrac ou sans emballage.

Sources : Vivre en Ville, d'après FAO, 2019; FAO 2018; Sustainable Food Cities, 2015.

7. L'espace d'étalage est mesuré par le nombre de pas et les aliments de haute densité énergétique sont ceux qui donnent beaucoup de calories par rapport à leur poids.
8. Pour plus de clarté, le mot « local » peut être précisé en indiquant le territoire couvert, par exemple le Québec.

Tableau 4.2 INDICATEURS ET MÉTHODES DE MESURE POUR CHAQUE CARACTÉRISTIQUE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE DANS LES LIEUX D'APPROVISIONNEMENT DU CONSOMMATEUR

Caractéristiques mesurées de l'offre alimentaire	Indicateurs	Méthodes de mesure
Une combinaison de caractéristiques observées	Plusieurs indicateurs sont observés, tels que ceux mentionnés plus bas dans ce tableau, au cours du processus d'évaluation. Indice composite : Possibilité de calculer un score global sur la qualité de l'offre alimentaire, intégrant les différents indicateurs pour obtenir un nombre qui les synthétise et tient compte de l'importance relative de chacun.	Utilisation d'outils de mesure préétablis et validés, voir l'encadré sous le tableau pour plus de détails et références.
Disponibilité (parfois précisée par une mesure de variété, de quantité et/ou de disponibilité relative)	Présence ou absence d'aliments traceurs ou de catégories d'aliments traceurs (sélectionnés en fonction des objectifs de la recherche (fruits et légumes, boissons gazeuses, etc.).	Liste de contrôle.
Disponibilité relative et prééminence	Ratio d'espace d'étalage intercatégoriel occupé par un aliment traceur ou une catégorie d'aliments traceurs par rapport à un autre aliment ou à une autre catégorie d'aliments (p. ex. le ratio fruits et légumes / croustilles).	Mesure de l'espace d'étalage (longueur, surface, nombre d'étagères, nombre de colonnes d'étalage) occupé par un aliment traceur ou par une catégorie d'aliments traceurs, divisée par la mesure de l'espace d'étalage occupé par un autre aliment ou une autre catégorie d'aliments.
	Ratio d'espace d'étalage intracatégoriel occupé par un aliment traceur ou par une catégorie d'aliments traceurs par rapport à l'espace occupé par sa version plus/moins nutritive (p. ex. le ratio pain à grains entiers / pain blanc).	Mesure de l'espace d'étalage occupé par un aliment traceur ou par une catégorie d'aliments traceurs, divisée par la mesure de l'espace d'étalage occupé par sa version plus/moins nutritive.
	Ratio d'espace d'étalage en magasin réservé aux aliments traceurs ou à une catégorie d'aliments traceurs <i>par rapport à l'espace total d'étalage ou de plancher du magasin</i> (p. ex. les fruits et légumes occupent 3% de la surface de vente du commerce X).	Mesure de la surface d'étalage occupée par un aliment traceur ou par une catégorie d'aliments traceurs, divisée par la surface totale de vente ou la taille du commerce.
	Ratio de diversité intercatégoriel selon le nombre de produits offerts dans une catégorie nutritive par rapport à une autre catégorie moins nutritive (p. ex. le nombre de variétés de fruits et légumes offerts par rapport au nombre de variétés d'aliments ultratransformés offerts).	Dénombrement du nombre de produits offerts dans une catégorie nutritive divisé par le nombre de produits d'une autre catégorie moins nutritive.
Abordabilité	Prix moyen des aliments traceurs (sélectionnés en fonction des objectifs de la recherche, p. ex. les fruits les plus consommés par les Québécois).	Liste de contrôle (aliments traceurs et produits particuliers de référence), p. ex. le prix moyen courant le plus bas des aliments traceurs par portion, poids ou volume selon la catégorie.
Quantité	Nombre d'unités offertes pour chaque aliment traceur ou catégorie d'aliments traceurs (sélectionnés en fonction des objectifs de la recherche, p. ex. le nombre de pommes offertes pour chaque variété).	Dénombrement d'unités.
	Espace d'étalage occupé par chaque aliment traceur.	Mesure de la surface d'étalage (longueur * largeur).
		Mesure de la longueur d'étalage (nombre de pas). Dénombrement des colonnes d'étalage occupé.



Caractéristiques mesurées de l'offre alimentaire	Indicateurs	Méthodes de mesure
Variété et diversité	Nombre d'options offertes par aliments traceurs ou par catégories d'aliments traceurs (p. ex. le nombre de variétés de pommes offertes, le nombre de types de fruits offerts). Note : les indicateurs de variété, précis ou plus généraux, sont à définir en fonction des objectifs de recherche.	Dénombrement des variétés totales dans une catégorie (p. ex. tous les fruits et légumes).
		Dénombrement de la variété à partir d'une liste (p. ex. +/- 20 variétés de fruits et légumes par lieu d'approvisionnement).
Promotion	Présence de publicité faisant la promotion de choix favorables à la santé ou défavorables à la santé.	Liste de contrôle. Évaluation visuelle.
	Présence d'échantillons promotionnels (si présence, s'agit-il de produits favorables à la santé ou non?).	Liste de contrôle. Évaluation visuelle.
Emplacement	Emplacement des aliments traceurs dans un positionnement stratégique (près des caisses, bout des allées, à la hauteur des bras ou des yeux) et dans un présentoir ou en îlots promotionnels.	Liste de contrôle. Évaluation visuelle. Dénombrement du positionnement stratégique et des présentoirs.
Qualité	État de fraîcheur des aliments traceurs en fonction de l'apparence, de l'odeur et du degré de maturité (p. ex. le degré de fermeté, de meurtrissures, de moisissures, d'altération, de brunissement).	Liste de contrôle (date respectée ou non). Échelle d'évaluation préétablie (p. ex. de -1 à 1 selon les critères d'un guide de référence).
	Respect de la date de péremption .	Liste de contrôle. Évaluation visuelle avec possibilité de créer une échelle d'évaluation (p. ex. 1 étant frais, 5 étant périmé).
Information nutritionnelle	Présence d'affiches informatives ou de matériel éducatif sur la saine alimentation dans le lieu d'approvisionnement.	Liste de contrôle. Évaluation visuelle.
Caractère soutenable (en considérant les gaz à effet de serre, l'empreinte eau, la biodiversité, les déchets, l'équité, etc.)	Les indicateurs mentionnés plus haut appliqués à des aliments traceurs ayant un impact positif en développement durable (article biologique, local, de saison, de pêche durable, en vrac, sans emballage, équitable, etc.).	Liste de contrôle. Évaluation visuelle.

Sources : Jalbert-Arsenault, 2016; Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, 2019; Plamondon et Paquette, 2015; Down, 2020.

EXEMPLES D'OUTILS DE MESURE DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE DÉJÀ DÉVELOPPÉS (LISTE NON EXHAUSTIVE)

Environnement alimentaire de consommation :

- Mesure de l'environnement alimentaire du consommateur dans les supermarchés (MEAC-S). Adapté au contexte québécois, à Montréal, pour un secteur possédant un niveau de revenus de faible à moyen; il sera présenté dans l'étude de cas. (Jalbert-Arsenault et collab., 2017).
- Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S) (Glanz et collab., 2007; Caspi et collab., 2016).
- Panier à provisions nutritif (PPN) (Dispensaire diététique de Montréal) Ce dernier a été utilisé à plusieurs reprises au Québec pour le choix des aliments traceurs.

Environnement alimentaire organisationnel :

- Nutrition Environment Food Pantry Assessment Tool (NEFPAT) (prend en compte les banques alimentaires) (Simmet et collab., 2017).
- Food Assortment Scoring Tool (FAST) in food pantries (Caspi et collab., 2018).

Sources : Santé Canada, 2013; Seidel et collab., 2015; Simmet et collab., 2017; Caspi et collab., 2018; Bryan et collab., 2019; O'Halloran et collab., 2020; Downs, 2020.

PORTER UN REGARD CRITIQUE SUR LES DONNÉES

Comparaison avec un cadre de référence

Comme discuté en introduction à ce module, de grands cadres théoriques soutiennent l'organisation des réflexions par rapport à l'influence des environnements alimentaires sur les comportements alimentaires et sur la santé des personnes et de la planète. Agir sur les environnements alimentaires par des interventions soigneusement planifiées a le potentiel de répondre à un ensemble d'enjeux écologiques, économiques, sanitaires et socioculturels (modèles de Glanz et collab., 2005, et de Downs et collab., 2020).

Également, le Québec s'est doté de références particulièrement en matière d'offre alimentaire de qualité, dont la vision d'une saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé (Québec. MSSS, 2010), la charte québécoise pour une saine alimentation (TQSA, 2019) et, également, une définition de l'offre alimentaire de qualité, qui a été proposée par l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire (Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, 2019). Ces fondements considérés à l'étape de formulation des objectifs de la démarche le sont également à l'étape d'analyse afin de tirer des constats et des recommandations.

LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

« 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 abordables 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. »

Source : Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, 2019.

Superposition aux connaissances existantes et exploration des limites de l'étude

Comme mentionné en introduction, superposer ces nouvelles données de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement aux connaissances existantes et aux portraits complémentaires – comme la cartographie de l'accessibilité physique et géographique des lieux d'approvisionnement ou les perceptions des personnes – permet de raffiner l'analyse de l'environnement alimentaire.

Se questionner également sur les limites de l'évaluation favorise l'objectivité :

- L'outil est-il adapté à la population, à ses habitudes alimentaires ?
- L'outil est-il adapté au lieu d'approvisionnement et à la région ?
- L'outil comporte-t-il une liste suffisamment longue et complète d'aliments traceurs ?
- Est-ce qu'on regarde exclusivement les fruits et légumes plutôt que la qualité globale de l'alimentation ?
- Le classement des aliments de l'outil comme défavorables ou favorables à la santé est-il suffisamment subtil ? L'appellation des aliments généralement trop consommés (à haute densité énergétique, peu nutritifs ou hautement transformés) correspond-elle à ce que l'on désire mesurer ?
- La procédure et l'outil occasionnent-ils beaucoup d'erreurs lors de la collecte de données ?
- Le territoire retenu est-il représentatif des sources d'approvisionnement alimentaires de la population auprès de laquelle on désire intervenir ?
- Les types de lieux d'approvisionnement observés sont-ils suffisamment variés pour représenter les habitudes d'approvisionnement ? Regarde-t-on seulement les supermarchés ?
- Est-ce que les variations saisonnières influent sur la disponibilité, les prix observés et le nombre de présentoirs des aliments traceurs ?



Formulation des constats et recommandations

Ainsi, avec les résultats de l'évaluation de l'offre alimentaire en tête, les connaissances d'études passées et des partenaires, la connaissance des limites de l'étude et des cadres conceptuels, plusieurs constats et recommandations peuvent être exprimés.

Exemples de constats :

- Dans les commerces évalués, l'offre d'aliments nutritifs, variés et en bonne proportion se retrouve majoritairement dans les supermarchés. Ce sont également ceux qui offrent le plus de produits locaux et les seuls à offrir des fruits et légumes biologiques. Par contre, ces aliments ne sont pas nécessairement moins chers que dans les autres types de commerces évalués. Les choix des fruits et légumes en conserve sont tout de même nombreux dans les magasins à un dollar et les dépanneurs. De leur côté, les aliments trop consommés (hautement transformés) se retrouvent dans tous les types de commerces, mais ils sont davantage promus dans les supermarchés (rabais, positionnement).
- On observe une relation inverse entre le prix et la mise en valeur et la prééminence des aliments trop consommés, mais pas des fruits et légumes.

Exemples de connaissances utiles :

- La recherche en marketing suggère que l'augmentation de l'espace d'étalage, la réduction du prix et la disposition des produits aux extrémités des allées ou près des caisses enregistreuses ont pour effet d'augmenter les ventes des produits ainsi mis en valeur.
- Les populations économiquement vulnérables auprès desquelles on désire intervenir consomment beaucoup de repas pré-préparés selon les intervenants.

Exemples de limites possibles :

- Le nombre de certains types de lieux d'approvisionnement évalués est faible (magasins à un dollar, dépanneurs, pharmacie, petite épicerie) et on les a regroupés, donc une comparaison significative entre eux est difficile et nuit à la précision de l'offre alimentaire globale.
- L'outil n'est pas adapté pour les lieux d'approvisionnement non marchands (p. ex. le comptoir alimentaire).
- Certains produits sont d'emblée considérés comme ayant une haute teneur énergétique, donc défavorables (p. ex. les repas congelés) alors que certains de ces produits sont pourtant nutritifs.

Exemples de recommandations :

- Poursuivre l'évaluation avec un nombre plus grand et varié de lieux d'approvisionnement de différentes natures (marchande, au rabais et non marchande) pour plus de précision sur l'offre alimentaire globale.
- Poursuivre l'évaluation en précisant la valeur nutritive des repas congelés et autres repas prêts-à-manger.
- Encourager les gestionnaires de détaillants à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre de repas prêts-à-manger.
- Encourager les gestionnaires, par des incitatifs financiers ou des règlements, à appliquer des techniques de marketing (promotion) aux fruits et légumes, et aux produits dont on désire voir augmenter la consommation.
- Mettre en place une concertation intersectorielle autour de la situation d'insécurité alimentaire de la population cible pour développer des solutions rentables qui soutiennent les interventions déjà en place et permettent de les mener plus loin (coopératives, marchés mobiles, amélioration de l'offre alimentaire en lieu d'approvisionnement) au sein du système alimentaire local.

ÉTAPE 4. COMMUNIQUER ET MOBILISER

Comme pour les autres portraits, la mobilisation initiale afin de convier les forces vives à collaborer à ce projet d'évaluation est nécessaire, à la fois pour bien réfléchir le projet en amont, le financer, le réaliser avec rigueur et ensuite motiver la mise en œuvre d'interventions adaptées au contexte.

Plusieurs acteurs d'une évaluation de l'offre alimentaire rapportent l'importance d'inclure les populations cibles et les partenaires locaux tout au long de la démarche. Partager les résultats et obtenir leurs perceptions sur la situation semble complémentaire et avantageux (Lebel et collab., 2005; Équipe Pauvreté/Développement social et des communautés, 2014; Morissette-Desjardins et collab., 2019)

Plusieurs auteurs rendent disponibles des mémoires, articles scientifiques, résumés, présentations, informations sur site Internet, afin de partager leurs connaissances et de mobiliser des ressources vers des actions structurantes.

Afin d'aller plus loin et de concrétiser des changements à la suite du portrait, il sera utile de présenter les résultats de façon adaptée aux clientèles que l'on désire voir passer à l'action (partenaires intersectoriels en saines habitudes de vie ou en sécurité alimentaire, gestionnaires de détaillants, municipalités, élus, citoyens...) et de développer avec elles des plans d'action réalistes pour améliorer l'environnement alimentaire.

CARACTÉRISATION DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE DANS LES QUARTIERS ENTOURANT LE GRAND MARCHÉ DE QUÉBEC À SON OUVERTURE

Afin d'améliorer l'accessibilité à une saine alimentation pour tous (SAPT), la Ville de Québec a fait appel à l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval, ci-après nommé l'Observatoire, et à NutriQuébec. Afin de réfléchir aux meilleures pratiques en matière d'accessibilité, le projet EQUITO a été lancé. De façon générale, l'objectif de ce projet est de mieux comprendre et d'agir sur la qualité de l'offre alimentaire pour les populations les plus vulnérables de la ville de Québec et sur l'accès physique aux aliments. Le projet EQUITO vise à mettre en place des stratégies régionales pour faciliter l'accessibilité à une SAPT.

Un projet-pilote a donc été lancé à l'été 2019, dans la foulée de l'ouverture du Grand Marché de Québec. Ce dernier est situé dans l'arrondissement La Cité-Limoilou, plus précisément dans le quartier Lairet, reconnu comme étant un désert alimentaire par la direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale. Plusieurs intervenants sur le terrain désiraient d'ailleurs connaître les impacts de l'arrivée de ce nouveau marché sur la qualité de l'offre alimentaire des quartiers défavorisés avoisinants.

Deux objectifs sont poursuivis avec ce projet-pilote : géolocaliser tous les lieux de vente et de don d'aliments dans les quartiers entourant le Grand Marché (excluant toutefois les restaurants) et évaluer la qualité de l'offre alimentaire dans certains commerces, soit les marchés, supermarchés, épiceries, dépanneurs, magasins à bas prix, clubs-entrepôts, pharmacies et fruiteries. Ce module s'attardera au second objectif, puisque le premier renvoie plutôt à l'évaluation de l'environnement alimentaire communautaire, qui fait l'objet du module 3. On se pose donc ici cette question : quelle est la qualité de l'offre alimentaire dans certains commerces de ce quartier entourant le Grand Marché de Québec à l'été 2019?



Source : Vivre en Ville.



STRUCTURE DE LA DÉMARCHE

Le porteur de ce projet-pilote est l'Observatoire. Il s'agit d'un regroupement d'une trentaine de partenaires multi-disciplinaires (milieux gouvernementaux, de la recherche, de l'agroalimentaire, des consommateurs, etc.) ayant comme mission de suivre l'évolution de l'offre alimentaire à travers le Québec afin d'améliorer sa qualité et son accessibilité. D'ailleurs, un des objectifs de la programmation scientifique de l'Observatoire est de développer et valider des outils méthodologiques pour évaluer et suivre la qualité de l'offre alimentaire. Ce faisant, durant ce projet-pilote, l'Observatoire a adapté la Mesure de l'environnement alimentaire du consommateur dans les supermarchés (MEAC-S). Nous y reviendrons.

FINANCEMENT ET TEMPS INVESTI

Ce projet-pilote a été soutenu financièrement par le Groupe de travail sur l'accès universel à une offre alimentaire de qualité de la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA) et a été coordonné par Vivre en Ville.

L'offre alimentaire a été évaluée dans 36 commerces, pour une durée moyenne de 32 minutes par commerce et un total d'une vingtaine d'heures. Toutefois, la réalisation du projet a pris beaucoup plus de temps. Quatre personnes ont contribué au projet, pour un total de 513 heures en ressources humaines. Il faut notamment prévoir plusieurs heures pour la gestion du projet, le partenariat, l'identification des commerces, la géolocalisation, l'élaboration de la grille d'évaluation (une par lieu d'approvisionnement) et de la base de données Excel, pour le calibrage des pas et les prétests de l'outil, pour la saisie des données colligées et, enfin, pour l'analyse statistique des données, la rédaction et la diffusion des résultats.

ÉTAPES DE RÉALISATION

Tableau 4.3 DESCRIPTION DES ÉTAPES DE RÉALISATION

Étapes	Tâches et activités
Établir la source de financement	■ Identifier des partenaires financiers.
Circonscrire le portrait	■ Déterminer les besoins et objectifs de l'étude. ■ Identifier les partenaires clés de terrain. ■ Déterminer la méthodologie et l'outil de collecte : MEAC-S. ■ Rencontrer les partenaires pour déterminer : ▪ le territoire à l'étude; ▪ les lieux à considérer; ▪ les aliments à intégrer; ▪ les caractéristiques de l'offre alimentaire à évaluer.
Formation d'une équipe de travail	■ Nommer une personne responsable de l'évaluation (collecte). ■ Nommer des personnes en soutien (vérification).
Prétest	■ Cibler un échantillon de commerces pour tester l'outil. ■ Bâtir la grille d'évaluation à partir des aliments et caractéristiques de l'offre alimentaire à évaluer. ■ Tester l'outil en équipe de deux (erreurs d'interprétation possibles, etc.). ■ Corriger l'outil et l'adapter au besoin.
Réalisation du portrait	■ Collecte de données. ■ Compilation des données. ■ Analyse des données. ■ Rédaction d'un rapport : constats et limites.
Diffusion du portrait	■ Publication du portrait sur le site de l'Observatoire. ■ Présentation faite à la Table québécoise sur la saine alimentation (D^{re} Provencher). ■ Rapport partagé avec les partenaires du milieu.

MÉTHODE ET OUTILS

En raison de leur expertise en sécurité alimentaire et de leur connaissance du quartier (historique, contexte socio-économique, réalité des résidents), les partenaires clés ont été consultés pour déterminer : 1) le territoire à considérer; 2) les lieux d'approvisionnement alimentaire qui y sont les plus fréquentés; 3) les aliments à intégrer dans l'évaluation, soit ceux les plus consommés par les résidents du quartier; de même que 4) les caractéristiques de l'offre alimentaire à prendre en compte dans l'étude.

À titre d'exemple, la compote de pomme, les pois verts congelés et en conserve, la soupe aux pois en conserve et la présence de légumes ou de fruits du Québec et biologiques ont été considérés dans cette étude.

Territoire à l'étude

L'étude a été conduite dans le quartier Lairet. Pour définir plus précisément les limites du territoire à l'étude, la méthode des zones tampons a été utilisée.

Une revue de littérature a permis aux porteurs de constater que 34 % des résidents de Lairet ne possédaient pas de voiture au moment de l'étude. La distance retenue se devait donc de pouvoir être parcourue à pied. Et pour des raisons de faisabilité, puisque l'évaluation de l'offre alimentaire dans les lieux d'approvisionnement prend du temps, les commerces les plus fréquentés dans le quartier ont été identifiés avec l'aide des partenaires clés.

Afin de considérer ces commerces et la contrainte de pouvoir effectuer le trajet à pied, il a été convenu d'utiliser un rayon de 1,3 km à partir du Grand Marché.

Lieux d'approvisionnement visités

Pour respecter les limites budgétaires et temporelles de l'étude, seuls quatre types de commerces ont été considérés, soit : 1) les supermarchés; 2) les dépanneurs; 3) les magasins non alimentaires (magasins au rabais et pharmacies); et 4) les marchés et fruiteries. Ces types de lieux d'approvisionnement étaient les plus fréquentés par les résidents selon les partenaires. En outre, ces commerces respectaient davantage l'esprit de l'outil de mesure retenu, conçu pour des supermarchés (et non pour des lieux d'approvisionnement non marchands comme les comptoirs alimentaires).

Ensuite, pour identifier tous les supermarchés, épicerie et dépanneurs présents dans un rayon de 1,3 kilomètre du Grand Marché, les chercheurs ont utilisé un recensement des dépanneurs et épicerie effectué dans le cadre du projet [Le point sur les déserts alimentaires](#) (Équipe Pauvreté/Développement social et des communautés, 2014). Une recherche par mots clés sur Google Maps a ensuite permis de mettre à jour ce recensement ou de le bonifier (p. ex. « supermarché », « épicerie », « dépanneur », « pharmacie », « Dollarama » et « fruiterie »).

Enfin, la liste de commerces obtenue a été validée sur le terrain lors de la collecte des données (fermetures et ouvertures récentes).

Adaptation de l'outil retenu

L'Observatoire a choisi d'employer un outil québécois, développé par Jalbert-Arsenault (2017) à partir du NEMS-S, soit la Mesure de l'environnement alimentaire du consommateur dans les supermarchés (MEAC-S). Puisque cet outil a été adapté au contexte québécois et testé dans les supermarchés de quartiers montréalais, qu'il considère plusieurs dimensions de l'offre alimentaire et prend en considération les recommandations québécoises en matière de saine alimentation, il a été retenu pour les besoins du projet-pilote de l'Observatoire.

Aliments et caractéristiques de l'offre alimentaire évaluée

Le choix des aliments et des composantes de l'offre alimentaire à évaluer est basé sur les propositions de cet outil. Elles ont néanmoins été adaptées à la réalité du projet-pilote au moyen d'entrevues avec les partenaires clés.

Exemples de modifications adaptées au contexte :

- Ajout du prix des fruits et légumes biologiques et de la disponibilité des fruits et légumes locaux afin de déceler l'impact de l'ouverture du Grand Marché;
- Ajout sur la liste des pois verts congelés ou en conserve, de la compote de pommes et de la soupe aux pois en conserve pour prendre en considération la santé bucco-dentaire de la population cible;
- Ajout du prix et de la variété du pain blanc et à grains entiers puisque le prix est un enjeu quant au choix de pain pour cette clientèle.

La liste des aliments évalués est diversifiée et comprend à la fois des catégories d'aliments nutritifs et moins nutritifs. Des produits standards ont été utilisés à titre comparatif : le format ordinaire de croustilles Lay's, le format de deux litres de Coca-Cola et le format individuel (286 g) de lasagne Stouffer's.

Les caractéristiques de l'offre alimentaire mesurées pour ce projet sont les suivantes :

- Disponibilité (quantité et variété);
- Abordabilité;
- Fraîcheur;
- Promotion et emplacement des aliments (mise en valeur).

Grille d'évaluation

L'équipe de recherche a utilisé la grille d'évaluation développée pour l'outil MEAC-S et l'a donc adaptée selon ses besoins (en ajoutant les aliments manquants).



Calibrage des pas

Avant d'entamer la collecte de données, les évaluateurs ont procédé à un exercice de calibrage de pas (en vue de mesurer des longueurs d'étalage). L'opération doit être répétée si les chaussures sont changées (modifiant ainsi la longueur des pieds ou la démarche). Il est à noter qu'un ruban à mesurer aurait aussi pu être utilisé, bien que plus susceptible d'attirer l'attention.

L'outil MEAC-S est utilisé ici pour la première fois dans des dépanneurs, des magasins non alimentaires, des marchés et des fruiteries.

Prétests

Avant de véritablement amorcer la collecte de données, deux évaluateurs ont testé la grille d'évaluation.

- Sélection de quatre types de commerces différents (p. ex. un supermarché, un magasin à un dollar, une pharmacie et un dépanneur), situés près les uns des autres.
- Calibration des pas.
- Collecte de données à l'aide de la grille d'évaluation, individuellement et en simultanée, dans les commerces.
- Comparaison des résultats.
- Validation en magasin, clarification de l'interprétation et rectification de la méthode et de la grille d'évaluation.

Collecte et compilation des données

Voici le déroulement des collectes de données :

- Entrée dans le lieu d'approvisionnement : aucune lettre d'explication et aucun formulaire de consentement n'ont été remis aux commerçants, ni demande de permission orale.
- Collecte de données à l'aide de la grille d'évaluation (en format papier) : la même personne a réalisé l'ensemble de la collecte de données, par souci de constance.
- Fin de la collecte dans le lieu d'approvisionnement : un budget de 5 \$ par commerce a été alloué pour faire quelques achats donnés ensuite à des organismes du quartier.
- Retranscription de la grille après chaque visite pour assurer la lisibilité des données.
- Compilation des informations dans un fichier Excel par une seule personne. L'interprétation et la méthode pour la saisie des données en provenance des grilles d'évaluation vers le logiciel Excel ont été préalablement testées et validées par deux membres de l'équipe pour cinq commerces.
- Vérification de la saisie des grilles d'évaluation vers le chiffrier logiciel Excel par une troisième personne, effectuée à la fin avec un sous-échantillon de sept commerces. Les variables avec erreurs repérées (p. ex. : une erreur dans la conversion de millilitres en grammes ou, dans le prix des oranges par unité) ont permis de cibler les vérifications à faire pour l'ensemble des données.

Évaluer la disponibilité des aliments

L'évaluation de la disponibilité des aliments s'est faite par la mesure de la variété (nombre de sortes) et de la longueur d'étalage.

- Toutes les variétés de fruits et légumes ont été dénombrées et notées. Si un fruit ou un légume était présent en plusieurs variétés ou produits par différents producteurs (p. ex. des tomates italiennes, tomates cerises, tomates de serre, et de plusieurs marques), toutes les variétés étaient comptées de façon individuelle (idem pour les différentes marques). Si plusieurs formats de vente étaient offerts (grappe de tomates, sac de pommes, barquette de carottes, etc.), ils étaient dénombrés de façon individuelle. La présence (oui ou non) de fruits et légumes locaux a aussi été notée. Pour les autres formes de fruits et légumes (prêts-à-manger, congelés ou en conserve), toutes les variétés (biologiques incluses) ont été calculées, pour chaque marque et chaque format également.
- Pour les repas prêts-à-manger réfrigérés, les repas congelés, la compote de pomme, etc., toutes les variétés ont été dénombrées en tenant compte des différents formats, marques et types de produits, en évitant de recompter les mêmes produits qui sont à un autre endroit dans le commerce (notamment les croustilles : près des caisses, dans les allées, à leur endroit principal de vente).
- La longueur d'étalage pour les différentes catégories d'aliments a été effectuée par la méthode des pas. Dans le cas où des aliments étaient présentés dans des îlots ou des présentoirs, chaque longueur a été mesurée (autrement dit, tous les côtés ont été mesurés). Puis, pour chaque catégorie d'aliments, les longueurs d'étalage ont été additionnées pour chacun des endroits de vente dans un même commerce (p. ex. si des croustilles sont présentes à quatre endroits dans le commerce), afin d'obtenir une mesure de disponibilité totale. Cette mesure peut aussi renseigner sur l'exposition aux produits. À noter, la longueur d'étalage pour les pommes de terre a été mesurée séparément de celle des autres fruits et légumes.

Évaluer l'abordabilité

L'abordabilité des aliments a été évaluée en repérant et en notant le prix à l'unité le plus bas disponible, et ce, sans promotion, pour chacun des aliments de la liste d'évaluation.

- Le prix à l'unité renvoie à la plus petite unité offerte d'un produit (p. ex. une pomme pour 0,35 \$, et non une pomme pour 1,50 \$/lb). En outre, l'unité peut être un seul article (p. ex. une pomme) ou plusieurs unités d'un même aliment regroupées dans un emballage (p. ex. un sac de pommes). Si les seules unités offertes sont des emballages (p. ex. un sac de pommes, un pain tranché, des croustilles), le produit dont le prix pour 100 g était le moins élevé a été repéré, puis le prix et la quantité (ou le poids) ont été notés. Si seul le prix au poids d'un aliment était disponible, le prix pour une livre a été noté. Lorsque plusieurs variétés d'un même aliment étaient offertes (p. ex. des pommes Cortland, McIntosh, Spartan), le prix le plus bas au poids ou à l'unité a été sélectionné. Enfin, la marque des produits et/ou leur nom complet (p. ex. « repas congelé : bol de bœuf au gingembre et brocoli, marque : Marie Callender's ») ont aussi été notés.

Évaluer la fraîcheur des aliments

Pour évaluer la fraîcheur des fruits et légumes lors de la collecte de données, une échelle qualitative a été utilisée par l'équipe de recherche.

Pour attribuer une note globale de fraîcheur à un commerce, plus de 50 % des étalages (c'est-à-dire tout îlot, toute tablette murale ou tout réfrigérateur englobant des produits de même variété) de fruits et légumes devaient répondre aux critères suivants :

Tableau 4.4 ÉCHELLE QUALITATIVE DE FRAÎCHEUR DES FRUITS ET LÉGUMES

Note	Précisions sur les critères de fraîcheur
1	Tous les fruits et légumes semblent frais (sans meurtrissures) et sans moisissures. Ils sont mûrs ou presque, mais n'ont pas dépassé leur stade de mûrissement idéal. Ils dégagent une odeur de fraîcheur, et non de moisissure. Ils sont fermes au toucher.
0	De façon générale , les fruits et légumes semblent frais (peu de meurtrissures) 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. La majorité des fruits et légumes dégagent une odeur de fraîcheur et sont fermes au toucher.
-1	Plus de la moitié des fruits et légumes semblent peu frais : plusieurs meurtrissures, produits moisies. Plusieurs sont trop ou insuffisamment mûrs et dégagent une odeur de moisissure ou de mûrissement dépassé. La majorité des fruits et légumes sont ramollis au toucher.

Évaluer la promotion et l'emplacement des aliments

Afin d'évaluer la promotion des aliments, trois emplacements stratégiques dans les commerces visités ont été étudiés, soit les extrémités des allées, les comptoirs-caisses et les îlots ou sections de prêt-à-manger.

- Les emplacements stratégiques occupés par des aliments à haute densité énergétique ont été dénombrés afin d'évaluer la promotion faite pour ces aliments. Autrement dit, il s'agit de calculer le nombre de fois que le produit est mis en évidence ailleurs qu'à son emplacement de vente habituel.
- Si deux catégories d'aliments étaient côte à côte, par exemple près d'une même caisse enregistreuse (p. ex. des bonbons et croustilles), chacune comptait pour une exposition dans la catégorie d'aliments associée, mais pour une seule exposition dans le nombre de caisses occupées par ces aliments.
- Toutes les formes de matériel promotionnel mises en place par les commerçants (affiches, présentoirs, guides d'achat, montage promotionnel pour une marque, etc.) ont été dénombrées, sans toutefois considérer les promotions faites par les marques elles-mêmes (emballages promotionnels, rabais, allégations nutritionnelles, etc.).



Traitement des données et constats

Le tableau suivant présente les analyses effectuées à la suite de la collecte de données par l'équipe de l'Observatoire.

Tableau 4.5 LES DIFFÉRENTES ANALYSES STATISTIQUES

Composante de l'offre alimentaire	Analyses statistiques simples	
Variété (disponibilité)	Pour chaque type de commerce, le nombre moyen de variétés pour chaque catégorie d'aliments a été calculé. Exemple de fruits et légumes frais (FL) : ■ Supermarché 1 : 123 variétés de FL frais ; ■ Supermarché 2 : 89 variétés de FL frais ; ■ Supermarché 3 : 129 variétés de FL frais. Moyenne pour les supermarchés : 113,7 variétés de fruits et légumes frais.	Pour chaque type de commerce, un ratio moyen a été calculé : ■ la variété d'aliments nutritifs (AN) sur la variété d'aliments moins nutritifs (AMN). Exemple en supermarché : ■ Supermarché 1 : 2 100 variétés AN / 1 230 variétés AMN = 1,7 ■ Supermarché 2 : 3 500 variétés AN / 1 500 variétés AMN = 2,3 ■ Supermarché 3 : 1 648 variétés AN / 596 variétés AMN = 2,76 Moyenne pour les supermarchés : 2,25.
Longueur d'étalage (disponibilité)	Pour chaque type de commerce, la longueur moyenne d'étalage pour chaque catégorie d'aliments a été calculée. Exemple de fruits et légumes frais : ■ Supermarché 1 : 56 mètres FL frais ; ■ Supermarché 2 : 67 mètres FL frais ; ■ Supermarché 3 : 35 mètres FL frais. Moyenne pour les supermarchés : 52,7 mètres d'étalage de fruits et légumes frais.	Pour chaque type de commerce, un ratio moyen a été calculé : ■ la longueur d'étalage d'aliments nutritifs sur la longueur d'étalage d'aliments moins nutritifs. Exemple de supermarché : ■ Supermarché 1 : 75 mètres d'étalage AN / 56 mètres d'étalage AMN = 1,34 ; ■ Supermarché 2 : 68 mètres d'étalage AN / 35 mètres d'étalage AMN = 1,94 ; ■ Supermarché 3 : 35 mètres d'étalage AN / 26 mètres d'étalage AMN = 1,35. Moyenne pour les supermarchés : 3,3.
Fraîcheur	Pour chaque type de commerce, la valeur moyenne de fraîcheur pour chaque catégorie d'aliments a été calculée. Exemple de fruits en supermarché : ■ Supermarché 1 : 1 ; ■ Supermarché 2 : 0,5 ; ■ Supermarché 3 : 0,8. Moyenne pour les supermarchés : 0,76.	
Prix	Pour chaque type de commerce, un prix moyen pour chaque catégorie d'aliments a été calculé. Exemple de pain à grains entiers, marque la moins chère (100 g) : ■ Supermarché 1 : 0,4 \$; ■ Supermarché 2 : 0,8 \$; ■ Supermarché 3 : 0,35 \$. Moyenne pour les supermarchés : 0,52 \$/100 g pour un pain à grains entiers (marque la moins chère).	
Promotion	Pour chaque type de commerce, le nombre moyen de fois où les croustilles et boissons gazeuses ont été mises en évidence ailleurs qu'à leur emplacement de vente habituel a été calculé. Exemple de boissons gazeuses en supermarché : ■ Supermarché 1 : 4 ; ■ Supermarché 2 : 5 ; ■ Supermarché 3 : 2. Moyenne pour les supermarchés : 3,67. Autrement dit, en moyenne, les boissons gazeuses sont présentes à 3,67 autres endroits dans les supermarchés, en plus de leur emplacement courant de vente (soit une rangée).	

Enfin, les moyennes et ratios ont été comparés entre les différents types de commerce, de façon à déterminer, par exemple, si la variété de fruits et légumes frais est plus grande dans les supermarchés comparativement aux dépanneurs. L'équipe de l'Observatoire a utilisé le [test non paramétrique de Kruskal-Wallis](#) (en raison de la faible taille des différents échantillons, par exemple seulement neuf supermarchés).

Constats

Ces analyses ont permis de constater que les supermarchés présentaient une offre alimentaire plus saine que les autres types de commerces (en matière de variété et de longueur d'étalage). Et si les aliments à haute densité énergétique étaient présents dans tous les types de commerces, c'est dans les supermarchés qu'ils sont davantage promus (par exemple plus de boissons gazeuses près des caisses et en bout d'allée). En outre, la fraîcheur des aliments était comparable entre les types de commerces, quoique les dépanneurs ont obtenu les notes les plus basses.

DÉFIS RENCONTRÉS

- La fiabilité de la collecte de données nécessite une méthode rigoureuse et constante : il s'agit de toujours procéder de la même façon, et ce, d'un commerce à un autre.
- Ne pas sous-estimer le temps nécessaire pour la préparation du projet (mobiliser et rencontrer les partenaires, déterminer le territoire, inventorier les commerces, trouver et adapter l'outil de collecte), la collecte (en magasins, les déplacements), la saisie (et double saisie), les analyses (avec l'aide d'un statisticien), la synthèse ainsi que la rédaction et la diffusion des résultats.

LEÇONS À TIRER

L'outil de collecte employé peut être amélioré :

- Il considère de la même façon tous les repas congelés, c'est-à-dire comme des aliments à haute densité énergétique, sans égard pour leur réelle qualité nutritionnelle. Cet aspect pourrait être raffiné.
- Il est en format papier, ce qui augmente grandement le temps de collecte et le risque d'erreurs. Il est recommandé d'en développer une version électronique utilisable sur un cellulaire.
- Il devra être adapté pour l'évaluation de l'offre alimentaire dans des lieux d'approvisionnement non marchands, par exemple les banques alimentaires.



Source : Vivre en Ville.



Bibliographie

- BRYAN, Alex, Zoë GINSBURG, Ellen RUBINSTEIN, Hilary FRANKEL, Andrew MAROKO, Clyde SCHECHTER, Kristen STOWERS, et Sean LUCAN (2019). « Foods and Drinks Available from Urban Food Pantries : Nutritional Quality by Item Type, Sourcing, and Distribution Method », *Journal of Community Health*. [DOI:10.1007/s10900-018-0592-z].
- CANADA. SANTÉ CANADA (2013). *Mesure de l'environnement alimentaire au Canada*, publications Àde Santé Canada [PDF]. 98 p.
- CASPI, Caitlin E., G. SORENSENA, S. V. SUBRAMANIANA, et I. KAWACHIA (2012). « The Local Food Environment and Diet : A Systematic Review », *Health Place*, vol. 18, n° 5, p. 1172-1187.
- CASPI, Caitlin E., K.Y. GRANNON, Q. WANG, M.S. NANNEY, R.P. KING (2018). « Refining and Implementing the Food Assortment Scoring Tool (FAST) in Food Pantries », *Public Health Nutrition*, vol. 21, n° 14, p. 2548-2557. [DOI:10.1017/S1368980018001362].
- CENTRE-FEMMES DE LOTBINIÈRE (2016). *Portrait de l'offre alimentaire dans la MRC de Lotbinière*, en collaboration avec le Groupe de réflexion et d'action contre la pauvreté de Lotbinière [PDF]. 21 p.
- COHEN, Barbara (2002). *Community Food Security Assessment Toolkit*, Economic Research Service, IQ Solutions inc. [PDF]. 166 p.
- DOWNS, Shauna, Selena AHMED, Jessica FANZO, et Anna HERFORTH (2020). « Food Environment Typology : Advancing an Expanded Definition, Framework, and Methodological Approach for Improved Characterization of Wild, Cultivated, and Built Food Environments toward Sustainable Diets », *Foods*, vol. 9, n° 4, p. 532. [DOI:10.3390/foods9040532].
- ÉQUIPE PAUVRETÉ/DÉVELOPPEMENT SOCIAL ET DES COMMUNAUTÉS (2014). *Iniquités d'accès géographique aux aliments sains et nutritifs dans les zones urbaines de défavorisation de la région de la Capitale-Nationale : le point sur les déserts alimentaires*, direction régionale de santé publique, Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale. 40 p.
- GLANZ, Karen, J. F. SALLIS, B. E. SAELENS, et L. D. FRANK (2005). « Healthy Nutrition Environments : Concepts and Measures », *American Journal of Health Promotion*, vol. 19, n° 5, p. 330-333.
- GLANZ, Karen, J. F. SALLIS, B. E. SAELENS, et L. D. FRANK (2007). « Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S) : Development and Evaluation », *American Journal of Preventive Medicine*, vol. 32, n° 4, p. 282-289.
- GORDON, Cynthia, M. PURCIEL-HILL, N. R. GHAI, L. KAUFMAN, R. GRAHAM, et G. VAN WYE (2011). « Measuring Food Deserts in New York City's Low-Income Neighborhoods », *Health and Place*, vol. 17, n° 2, p. 696-700.
- JALBERT-ARSENAULT, Élise (2016). *Environnement alimentaire de consommation : développement d'un instrument de mesure et évaluation dans quatre quartiers de Montréal*, mémoire de maîtrise en nutrition, Département de nutrition de la Faculté de médecine, Université de Montréal [PDF]. 169 p.
- JALBERT-ARSENAULT, Élise, E. ROBITAILLE, et M.C. PAQUETTE (2017). « Development, Reliability and Use of a Food Environment Assessment Tool in Supermarkets of Four Neighbourhoods in Montreal, Canada », *Health Promotion and Chronic Disease Prevention in Canada*, vol. 37, n° 9, p. 293-302.
- LEBEL, Alexandre, Mathieu DUGUAY, Maurie GIRARD-GADREAU, David NOREAU, et Céline OBERLÉ (2015). *L'identification des déserts alimentaires en milieu rural*, étude de l'Université Laval [PDF]. 10 p.
- LOIGNON, Jeanne, M. TURCOTTE, E. CHABLIS, V. PROVENCHER, et L. TRUDEL (2020). *Caractérisation de l'environnement alimentaire dans les quartiers entourant le Grand Marché de Québec à son ouverture*, Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, Québec [PDF]. 59 p.
- MORISSETTE-DESJARDINS, A., V. PROVENCHER, et A. LEBEL (2019). « Caractériser l'environnement alimentaire d'une municipalité régionale de comté pour identifier les zones prioritaires d'intervention en matière de sécurité alimentaire », *Canadian Journal of Public Health*, vol. 110, n° 6, p. 805-815. [DOI:10.17269/s41997-019-00239-8].
- NI MHURCHU, Cliona, S. VANDEVIJVERE, W. WATERLANDER, L. E. THORNTON, B. KELLY, A. J. CAMERON, W. SNOWDON, et B. SWINBURN (2013). « Monitoring the Availability of Healthy and Unhealthy Foods and Non-Alcoholic Beverages in Community and Consumer Retail Food Environments Globally », *Obesity Reviews*, vol. 14, n° S1, p. 108-119.

OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE (2019). *Définition : qualité de l'offre alimentaire*, fiche technique, Université Laval [[PDF](#)]. 8 p.

O'HALLORAN, Siobhan, Gabriel EKSTEEN, Mekdes GEBREMARIAM, et Laura ALSTON (2020). « Measurement Methods Used to Assess the School Food Environment : A Systematic Review », *International Journal of Environmental Research and Public Health*. [[DOI: 17.1623.10.3390/ijerph17051623](#)].

PLAMONDON, Laurie, et M.-C. PAQUETTE (2015). *Caractériser l'offre alimentaire dans les magasins d'alimentation : une analyse des instruments de mesure existants*, Institut national de santé publique [[PDF](#)]. 101 p.

QUÉBEC. MSSS [ministère de la Santé et des Services sociaux] (2010). *Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé* [[PDF](#)]. 6 p.

QUÉBEC. OQLF (2006). « Environnement alimentaire ». [http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8356301] (consulté le 10 août 2021).

SEIDEL, Miriam, Idamarie LAQUATRA, Margaret WOOD, et Jesse SHARRARD (2015). « Applying a Nutrient-Rich Foods Index Algorithm to Address Nutrient Content of Food Bank Food », *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, vol. 115, n° 5, p. 695-700. ISSN 2212-2672. [[DOI: https://doi.org/10.1016/j.jand.2014.11.009](#)].

SIMMET, Anja, J. DEPA, P. TINNEMANN et N. STROEBELE-BENSCHOP (2017). « The Nutritional Quality of Food Provided from Food Pantries : A Systematic Review of Existing Literature », *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, vol. 117, n° 4, p. 577-588. PMID : 27727101. [[DOI: 10.1016/j.jand.2016.08.015](#)].

TQSA [Table québécoise sur la saine alimentation] (2019). *Charte québécoise sur la saine alimentation* [[PDF](#)]. 1 p.

WILLOWS, Noreen D. (2005). « Determinants of Healthy Eating in Canada », *Canadian Journal of Public Health*, vol. 96, n° 3, p. S32-S36.





