

La Politique gouvernementale de **prévention** en santé [PGPS]

PRODUITS TRANSFORMÉS : TROUVER LA RECETTE SANTÉ

C'est pourquoi le MAPAQ et le MSSS ont uni leurs forces pour accompagner l'industrie de la transformation alimentaire pour amorcer ou poursuivre un virage, par le biais du programme Alimentation santé. Cette mesure, appuyée par la Politique gouvernementale de prévention en santé [PGPS] et la Politique bioalimentaire 2018-2025, permet de soutenir financièrement le secteur de la transformation alimentaire dans l'amélioration de la qualité nutritive des aliments.

PROGRAMME ALIMENTATION SANTÉ

Pains, céréales, viandes froides, yogourts, soupes ou sauces préparées : le sel, le sucre et le gras saturé se retrouvent dans différents produits qui font régulièrement partie du menu des Québécois. Mais les consommateurs ne le réalisent pas toujours. « Pourtant, même une légère diminution de ces nutriments dans les produits transformés pourrait avoir une incidence importante sur la santé de la population », rapporte Marie-Claude Viger, conseillère en alimentation santé au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec [MAPAQ].

C'est pourquoi le MAPAQ et le ministère de la Santé et des Services sociaux [MSSS] ont uni leurs forces pour accompagner l'industrie de la transformation alimentaire pour amorcer ou poursuivre un virage, par le biais du programme Alimentation santé. Cette mesure, appuyée par la Politique gouvernementale de prévention en santé [PGPS] et la Politique bioalimentaire 2018-2025, permet de soutenir financièrement le secteur de la transformation alimentaire dans l'amélioration de la qualité nutritive des aliments.

Objectif ? Offrir des alternatives plus nutritives aux consommateurs en aidant les entreprises de transformation alimentaire à proposer des produits contenant moins de sel, de sucre, de gras saturés ou plus de fibres. « Changer la recette n'est pas aussi simple qu'il n'y paraît, explique Mme Viger, car ces constituants ont un rôle à jouer dans la chimie des aliments. Par exemple, le sel agit notamment comme agent de conservation dans le fromage ou les charcuteries. Il faut donc trouver le juste équilibre entre la salubrité du produit et la santé. »

« Il existe plusieurs exemples très concrets de produits développés par l'industrie dans ce cadre, indique Mme Viger. Par exemple, l'entreprise Lassonde a réduit la teneur en sucre de certains de ses jus, ou encore, la Fromagerie Bergeron a diminué la quantité de sel dans la recette de certains de ses fromages. »

Dans le cadre de la PGPS, le MAPAQ et le MSSS ne se sont pas contentés de soutenir la filière bioalimentaire québécoise dans son virage santé, mais se sont aussi dotés d'outils permettant d'évaluer les changements sur les tablettes de l'épicerie et dans l'assiette des Québécois.

Autre initiative mise en place dans le cadre de la PGPS : NutriQuébec, qui pilote une étude épidémiologique longitudinale. Jusqu'à maintenant, plus de 3 000 adultes québécois font partie d'une cohorte qui répond annuellement à des questionnaires Web portant sur leurs habitudes alimentaires, entre autres.


Ainsi, le programme permet non seulement aux transformateurs de tester la faisabilité des recettes à valeur nutritive améliorée, mais peut également financer le développement de ces aliments en tant que tel et les études de marché qui y sont associées. « C'est un volet important du programme, puisque la majorité des nouveaux produits disparaissent des tablettes après un an de mise en marché », souligne la conseillère. Le programme Alimentation santé offre aussi un soutien aux initiatives d'organisations – centres de recherche, associations, regroupements d'entreprises – qui favorisent ou font la promotion de ces changements.

Depuis sa création, en août 2018, le programme Alimentation santé a soutenu une soixantaine de projets. « Il existe plusieurs exemples très concrets de produits développés par l'industrie dans ce cadre, indique Mme Viger. Par exemple, l'entreprise Lassonde a réduit la teneur en sucre de certains de ses jus, ou encore, la Fromagerie Bergeron a diminué la quantité de sel dans la recette de certains de ses fromages. » La mesure a aussi permis à des entreprises de proposer des produits transformés de viande plus riches en fibres grâce à l'ajout de végétaux, ou encore d'améliorer les produits analogues de style « végé-galettes », tout en limitant les gras saturés et le sel, ajoute-t-elle.

MODIFIER, MESURER ET BONIFIER

Dans le cadre de la PGPS, le MAPAQ et le MSSS ne se sont pas contentés de soutenir la filière bioalimentaire québécoise dans son virage santé, mais se sont aussi dotés d'outils permettant d'évaluer les changements sur les tablettes de l'épicerie et dans l'assiette des Québécois. Ainsi, ces deux ministères travaillent de concert avec l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, qui mesure et suit la valeur nutritive de plusieurs catégories de produits transformés dont le pain, les céréales à déjeuner ou les barres granolas. « L'objectif est de pouvoir comparer ces premières données, en laissant un intervalle de temps nécessaire à l'industrie pour modifier les formulations, avec des mesures subséquentes afin de suivre l'évolution de ces mêmes produits transformés et de valider si nos actions portent leurs fruits. »

Autre initiative mise en place dans le cadre de la PGPS : NutriQuébec, qui pilote une étude épidémiologique longitudinale. Jusqu'à maintenant, plus de 3 000 adultes québécois font partie d'une cohorte qui répond annuellement à des questionnaires Web portant sur leurs habitudes alimentaires, entre autres. « Cette étude nous permettra également d'obtenir des indices concernant le changement des habitudes alimentaires des consommateurs et, par le fait même, d'avoir différents outils pour évaluer les résultats de nos actions, souligne la conseillère. Car c'est facile de mettre des mesures en place, mais encore faut-il avoir des indicateurs pour témoigner de leurs effets. »



Autant d'initiatives découlant de l'approche intersectorielle qui constitue l'ADN de la PGPS. « Cela nous a donné l'occasion de créer des outils et de tisser des liens uniques et complémentaires avec différents ministères », explique la conseillère. Une philosophie qui a aussi inspiré le MAPAQ dans la création de sa Politique bioalimentaire 2018-2025, ajoute-t-elle.

ZOOM SUR LES GRANDS CONTRIBUTEURS

Dans une seconde mouture du programme Alimentation santé, le MAPAQ aimerait bonifier l'aide offerte pour améliorer la valeur nutritive des aliments qui contribuent le plus à l'apport en sel, sucre et gras saturés dans l'alimentation des consommateurs. C'est le cas du pain, par exemple, identifié par l'Institut national de santé publique (INSPQ, 2015-2016) comme la catégorie d'aliment transformé contribuant le plus au sodium dans les produits achetés par les Québécois. « Ce faisant, nous pensons que cette bonification pourrait être un incitatif encore plus intéressant pour l'industrie et, par le fait même, avoir un impact marqué sur la santé de la population. »

À plus long terme, le programme devrait continuer à gagner en popularité. Déjà, les demandes d'aide financière sont plus nombreuses d'année en année. Et la tendance risque de s'accélérer avec la crise de la COVID-19. En effet, les Québécois semblent apprécier le côté pratique et la rapidité à utiliser des aliments transformés et plusieurs consommateurs tentent d'augmenter la part de produits locaux dans leur assiette, note Mme Viger. C'est donc le moment ou jamais d'accompagner l'industrie dans ce virage et d'ainsi devenir un « ingrédient essentiel » de la prévention en santé!

C'est donc le moment ou jamais d'accompagner l'industrie dans ce virage et d'ainsi devenir un « ingrédient essentiel » de la prévention en santé!

Réalisé à l'automne 2020 par M361 pour le Bureau de coordination et de soutien de la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS)