



INVESTIR POUR L'AVENIR

Bulletin national d'information

Avril 2013

VOL. 5, NO. 2

THÈME DE
CE NUMÉRO :
**POLITIQUES
ALIMENTAIRES**

TABLE DES MATIÈRES

Mot du comité éditorial	1
➔ Dossier de fond	3
➔ Entrevue	5
➔ Nouvelles internationales	7
➔ En manchette	8
➔ Pleins feux sur les régions	11
➔ Formation	14
➔ Le coin lecture	16
➔ La boîte à outils	19
➔ Glossaire	21
➔ Un regard sur la littérature scientifique	23
➔ Chapeau	28

MOT DU COMITÉ ÉDITORIAL

À l'image du printemps, ce bulletin profite d'un vent de renouveau et de changements ! Nous sommes très fiers de vous présenter un numéro rempli d'articles intéressants écrits par des auteurs passionnés. Comme quoi, la promotion des saines habitudes de vie au Québec est une affaire de cœur !

Quoi de mieux pour entreprendre votre lecture qu'une nouvelle plume pour signer l'éditorial. En effet, le mot de la coordonnatrice du PAG a subi une petite métamorphose pour devenir le **mot du comité éditorial**. Un comité dynamique qui, numéro après numéro, travaille dans l'ombre pour vous dénicher des idées d'articles qui susciteront votre curiosité, pour solliciter des auteurs qui partageront leurs expériences et pour concevoir un bulletin qui répondra à vos attentes.

À cet effet, nous en profitons pour faire appel à vous, chers lecteurs ! Du 25 avril au 22 juin 2013, nous lancerons un sondage pour connaître votre appréciation du bulletin. Nous comptons sur vous pour y répondre et, ainsi, vous offrir de futurs numéros qui combleront davantage vos besoins.

Voici le lien vers le sondage : <http://www.inspq.qc.ca/sondages/index.php?sid=44499>

Toujours sous le vent du renouveau, le PAG 2 et plusieurs politiques d'envergure sont en cours d'élaboration au Québec. Ils contribueront sans doute à donner un élan encore plus grand à la promotion des saines habitudes de vie. C'est à suivre !

Parlant de politiques publiques, ce numéro d'avril porte sur un type de politique bien connu : les politiques alimentaires. Bien qu'elles aient parfois mauvaise presse, elles sont indispensables pour promouvoir la saine alimentation et pour en favoriser l'accès. En plus, elles contribuent, petit à petit, à la création d'environnements favorables à la santé.

Vous verrez que de belles initiatives ont été mises sur pied au Québec, et ce, tant sur les plans national, régional que local. Il y a de quoi être fier ! Jetez aussi un coup d'œil à notre entrevue avec un chef bien connu qui souligne que le goût et la saine alimentation ne sont pas forcément des opposés.

Bonne lecture !

Le comité éditorial



Québec



QUE NOUS RÉSERVE L'AVENIR ?

Dans son discours inaugural du 31 octobre dernier, madame Marois annonçait le dépôt d'un livre vert sur une politique nationale de prévention en santé. Elle lançait également le défi suivant : *Pourquoi ne pas nous donner l'objectif que, d'ici 10 ans, la population québécoise devienne une des nations les plus en forme du monde ?*

Voilà donc à quelle enseigne nous logeons actuellement en matière de saines habitudes de vie ! Une politique nationale en matière de sport, de loisir et d'activité physique, une politique sur la souveraineté alimentaire, pour ne nommer que celles-là, traduisent une effervescence autour de nos préoccupations comme acteurs du PAG. L'élaboration du livre vert de la politique nationale de prévention en santé est aussi en cours. Le processus mis en place vise un travail synergique de plusieurs comités composés de personnes clés provenant de différents ministères, de l'Institut national de santé publique du Québec et du milieu universitaire. Des comités d'experts intersectoriels ont été formés autour des grands champs d'action : famille et éducation; solidarité sociale et travail; aménagement du territoire, transport et environnement; agroalimentaire; santé et services sociaux. Ils recommanderont diverses mesures jugées prioritaires, réalistes et pragmatiques. Ces dernières seront ensuite analysées d'un point de vue stratégique. Le projet de livre vert sera déposé à la fin du printemps 2013. Il sera ensuite soumis à une consultation publique dès l'automne 2013.

Il va sans dire qu'un travail d'une telle envergure modifie le plan de match du PAG. Mais attention : loin d'indiquer la fin du PAG, ces divers travaux sont le reflet d'une préoccupation tangible et continue du gouvernement au regard des saines habitudes de vie. Il faut plutôt s'ajuster à ces nouvelles réalités que constitue l'élaboration de diverses politiques qui concourent à favoriser de meilleures habitudes de vie pour les Québécois. Le défi pour nous, acteurs du PAG, sera d'établir le meilleur processus possible pour poursuivre la concertation interministérielle établie depuis 2006 avec le PAG. Ainsi, troupes, restons mobilisés ! Même si nos actions semblent terminées en vertu du PAG 1, nous savons tous qu'elles s'inscrivent dans une suite naturelle, car le but n'est pas atteint. Continuons nos efforts pour favoriser une saine alimentation à l'école, au travail, dans les services de garde; poursuivons le travail pour encourager l'activité physique et le transport actif, tout ça, dans l'équilibre et l'harmonie !



➔ DOSSIER DE FOND

QUAND LA SAINES ALIMENTATION DEVIENT POLITIQUE : LES RAISONS D'ÊTRE DES POLITIQUES ALIMENTAIRES

Au cours des dernières années, des politiques sur les saines habitudes de vie ont vu le jour au Québec. Mais d'où vient cette effervescence ? Dans un contexte où il y a urgence d'améliorer les habitudes alimentaires à l'échelle de la société québécoise, il importe de jeter un éclairage sur les raisons d'être des politiques alimentaires.

QUELQUES DÉFINITIONS

Une politique publique est « un énoncé produit par une autorité publique qui définit un ou plusieurs problèmes touchant la population ou l'un ou plusieurs de ses sous-groupes, ainsi qu'une réponse (à des degrés variables) à ce problème en termes d'objectifs, d'actions à mettre en œuvre et d'acteurs¹ ».

Une politique publique saine vise à améliorer les conditions dans lesquelles vivent les gens². Une politique alimentaire est constituée d'une séquence cohérente de décisions visant à améliorer les environnements dans lesquels évolue la population de manière à faciliter de saines habitudes alimentaires. Des politiques alimentaires peuvent être adoptées pour des milieux de vie bien précis, comme une école, ou encore, à plus grande échelle, elles peuvent être dirigées vers les acteurs de la filière bioalimentaire afin qu'ils contribuent à rendre plus faciles les choix sains.

Des politiques alimentaires en milieu scolaire ont vu le jour dans plusieurs pays. Les études publiées jusqu'à ce jour indiquent qu'elles peuvent améliorer l'environnement alimentaire dans ces milieux. Elles sont des outils incontournables pour améliorer la santé et la réussite éducative des jeunes⁸.

UN ENJEU COLLECTIF

En quoi l'alimentation est-elle un enjeu collectif ? Gardons en tête que pour qu'une politique ait une légitimité, il faut qu'elle réponde à un enjeu collectif. Le but n'est pas de contrôler le contenu de l'assiette de chaque citoyen dans son foyer.

L'alimentation est un enjeu collectif en raison de son impact sur la santé et sur la société. Une véritable épidémie d'obésité s'est installée au Québec et ailleurs dans le monde depuis les trente dernières années. Des chercheurs ont estimé que l'espérance de vie de la prochaine génération serait inférieure à celle de leurs parents³. Il s'agit d'une première dans l'histoire. Les problèmes de poids ont des répercussions sur la santé physique et psychologique des personnes atteintes en plus d'avoir des conséquences sur d'autres secteurs de la société. Sera-t-il possible de financer notre système de santé sans conséquence sur les finances publiques et même sur d'autres missions du gouvernement ? L'obésité et les maladies chroniques posent donc un défi aux décideurs du gouvernement.

Le lien avec l'alimentation ? Les maladies chroniques trouveraient leur cause principalement dans une augmentation de la consommation d'aliments hautement caloriques et de faible valeur nutritive^{4,5,6}. L'offre alimentaire croissante, associée à des changements dans les procédés de production des aliments et combinée à des efforts de marketing sophistiqués, a réduit le prix des calories de façon spectaculaire et a rendu les aliments denses en calories faciles à consommer⁷.

1. CCNPPS. (2013). *Que faisons-nous ?* Disponible au : http://www.ccnpps.ca/95/Que_faisons-nous.ccnpps (Consulté le 22 février 2013).

2. CCNPPS. (2013). *Un cadre d'analyse de politiques publiques : guide pratique*. Disponible au : http://www.ccnpps.ca/docs/Guide_cadre_d_analyse_politiques_Fr.pdf (Consulté le 8 février 2013).

3. OLSHANSKY, S. J., PASSARO, D. J. et al. (2005). A potential decline in life expectancy in the United States in the 21st century. *New England Journal of Medicine*, 352, 1138-1145.

4. ZIMMERMAN, F. (2011). Using Marketing Muscle to Sell Fat: The Rise of Obesity in the Modern Economy. *Annual Review of Public Health*, 32: p. 285-306.

5. SWINBURN et al. (2011). Obesity 1 The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments, *The Lancet*, vol.378.

6. OMS. (2013). *Le régime alimentaire*. Disponible au : <http://www.who.int/topics/diet/fr/> (Consulté le 22 février 2013).

7. OCDE. (2010). *L'obésité et l'économie de la prévention : objectif santé*.

8. BARIL, G. (2008). *Les politiques alimentaires en milieu scolaire, une synthèse de connaissances sur les processus d'implantation*. INSPQ, 16 pages.

DES SOLUTIONS COLLECTIVES POUR DES CHANGEMENTS DURABLES

Les problèmes de santé publique requièrent des changements à l'échelle de la population et, pour y parvenir, on ne peut relayer la seule responsabilité à chaque individu. Il ne s'agit pas de venir déresponsabiliser les personnes quant aux décisions alimentaires, mais plutôt de modifier les environnements et les contextes dans lesquels ces décisions sont prises afin de rendre les choix sains plus faciles et accessibles.

La prévalence de l'obésité a augmenté plus que toutes les autres maladies⁹. Au Québec, en 2008, 68 % des adultes et 22 % des jeunes accusaient un excès de poids.

Pour y arriver, les politiques publiques représentent une solution favorisant l'intérêt de tous. Par exemple, des politiques alimentaires peuvent être adoptées dans plusieurs milieux de vie (écoles, services de garde, lieux de sports et de loisir, hôpitaux, milieux de travail) et, ainsi, contribuer à transformer la norme sociale entourant l'alimentation au Québec.

Qu'advierait-il :

- si des aliments nutritifs et savoureux étaient présents en tous lieux, abordables pour tous les budgets, dans des portions normales;
- si des aliments du Québec, savoureux et nutritifs, étaient mis en valeur;
- si nos enfants apprenaient le plaisir de bien manger et de cuisiner;
- si les aliments nutritifs avaient une place de choix, parce que ça va de soi ?

Cesserait-on d'opposer aliments camelotes à aliments nutritifs ? Peut-être bien. Cela deviendrait normal de bien se nourrir. Alors, tout le monde s'en porterait mieux !

Source : **Martine Pageau**, ministère de la Santé et des Services sociaux

9. *The Economist*. (2012). Special Report Obesity. 14 pages.

➔ ENTREVUE

RICARDO LARRIVÉE, UN CHEF ENGAGÉ !



Ricardo Larrivée

Crédit photo : Christian Lacroix

Plus qu'un simple cuisinier, Ricardo Larrivée est un animateur à la passion communicative qui est bien connu des Québécois. Ricardo est devenu, au fil des ans, une véritable marque de commerce représentant un style familial contemporain. Outre son émission quotidienne diffusée à Radio-Canada, il donne aussi son nom à plusieurs livres de recettes populaires (dont le petit dernier *La Mijoteuse* a connu un vif succès), à un magazine culinaire publié huit fois par année, à un site Internet proposant plus de 4 000 recettes (ricardocuisine.com), à une collection d'articles de cuisine en plus de posséder sa propre entreprise de production télévisuelle. Bref, Ricardo ne chôme pas ! Il trouve malgré tout le temps de s'associer à des causes qui lui tiennent à cœur, dont celle de la Tablée des chefs.

Q1. Plusieurs politiques alimentaires ont été implantées dans les écoles, dans les établissements de santé, dans certains lieux de loisirs et dans quelques milieux de travail. Comment percevez-vous le rôle des cuisiniers dans le succès et l'appréciation d'une offre alimentaire plus saine ?

R. Les politiques alimentaires sont nécessaires jusqu'à un certain point. Elles doivent toutefois être accompagnées d'éducation pour faciliter leur acceptation dans le milieu : d'abord auprès des cuisiniers, du personnel, des gens concernés ainsi que des familles dans le cas des écoles. Il importe de promouvoir le plaisir de manger dans la mise en place de ces politiques. En effet, les aliments offerts doivent être savoureux pour que les gens les apprécient.

Les cuisiniers gagnent à être davantage valorisés afin qu'ils soient fiers de nourrir les gens au quotidien. Les milieux dans lesquels ils travaillent ne sont pas toujours faciles. Une meilleure reconnaissance de leur travail pourrait les motiver davantage. Il importe aussi qu'ils aient les moyens, tant économiques que physiques, de pouvoir offrir des plats savoureux et d'être créatifs.

En tant que société, il est primordial de reconnaître l'importance de l'alimentation et le plaisir de manger. Ça doit être une priorité.

Q2. Vous êtes porte-parole de la Tablée des chefs, un organisme qui aide les jeunes et les familles issus de milieux défavorisés à développer leur autonomie alimentaire. Selon vous, comment le développement de leurs habiletés culinaires peut-il être un tremplin pour leur donner le goût de manger sainement ?

R. Préparer nos propres repas nous permet d'être plus conscients des quantités, des proportions, des ingrédients utilisés. Les plats préparés à la maison sont généralement plus nutritifs. De plus, la cuisine permet de développer deux aspects fondamentaux : l'autonomie alimentaire et l'estime de soi. L'estime de soi est un des facteurs importants dans le développement d'une personne et la cuisine peut être un bon vecteur, car les résultats sont concrets. Autrefois, la transmission du savoir culinaire se faisait automatiquement de génération en génération. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. La Tablée des chefs permet d'aider certains jeunes à acquérir des habiletés culinaires tout en développant leur estime d'eux-mêmes et en leur transmettant le plaisir de manger.

Q3. Nos rapports à l'alimentation ont beaucoup changé dans les dernières décennies. Comment percevez-vous l'évolution de la culture alimentaire au Québec et son impact sur notre façon de manger au quotidien ?

R. Dans les vingt dernières années, l'offre alimentaire disponible au Québec a beaucoup évolué. Nous avons maintenant beaucoup de choix et plusieurs beaux produits sont offerts. Les Québécois sont généralement curieux et ouverts à la nouveauté. Je crois que nous mangeons mieux qu'avant. Nous ne cuisinons probablement pas plus. Je suis toutefois très confiant, car notre problème majeur est le temps et non la volonté, ni la gourmandise. Pour la majorité, il ne s'agit pas non plus d'un problème financier, car le Québec est l'un des endroits dans le monde où les aliments sont les moins dispendieux. La part du budget que nous consacrons à l'alimentation ici, comparativement à l'Europe, est plus faible. Pour la vaste majorité des Québécois, la possibilité est donc là.

Q4. Vous avez animé une émission sur l'agriculture urbaine, une tendance forte en ce moment qui consiste en la pratique d'activités agricoles en plein cœur d'une ville. Croyez-vous que la culture de fruits et de légumes dans des lieux publics pourrait encourager la consommation et les rendre plus attrayants pour la population ?

R. J'ai tendance à penser que oui. Certaines villes, comme Seattle ou Vancouver, ont planté des arbres fruitiers sur leur territoire. Tous sont gagnants avec ces initiatives, car les fruits récoltés peuvent être redistribués ou revendus. Toutefois, il y a une certaine méconnaissance du sujet. Cela gagnerait à être démystifié.

Dans les villes, l'agriculture urbaine est une bonne façon pour les citoyens d'être en contact avec les réalités de l'agriculture à petite échelle. La présence de plantes comestibles dans les lieux publics permet à la fois d'adopter plus facilement une saine alimentation et de réduire le gaspillage alimentaire. En effet, lorsqu'on cultive soi-même ses aliments, nous sommes moins portés à jeter les surplus compte tenu du temps et de l'effort mis pour leur production. La valeur de l'aliment reprend alors sa juste place.

Q5. Comment percevez-vous le rôle des chefs et des émissions culinaires dans la création d'un engouement pour la saine alimentation ?

R. Ils sont d'une grande utilité. Ça prend plusieurs chefs différents pour répondre aux goûts de la population qui sont variés. L'important, c'est que le message et que l'intérêt pour la cuisine soient transmis.

Les émissions culinaires permettent aussi de valoriser la cuisine et de transmettre les valeurs d'une société. En plus, elles suscitent des discussions dans les milieux de travail, dans les cercles d'amis. Les gens échangent sur les recettes qu'ils ont réalisées, sur les trucs qu'ils ont appris et c'est très positif. Bien sûr, les émissions culinaires sont un divertissement, mais certains trucs transmis peuvent aider les gens dans leur quotidien. Il s'agit aussi d'une façon ludique d'éduquer les gens et de rendre « cool » le fait de bien manger.

Source: Entrevue réalisée par **Kathleen Cloutier**, ministère de la Santé et des Services sociaux



➔ NOUVELLES INTERNATIONALES

IRLANDE - NOUVELLE LOI ENCADRANT LES PUBLICITÉS ALIMENTAIRES CIBLANT LES ENFANTS

À partir du 1^{er} juillet 2013, une nouvelle loi encadrant les publicités télévisées et radiophoniques d'aliments et de boissons qui sont élevés en gras, en sel et en sucre ciblant les enfants entrera en vigueur en Irlande.

Ces publicités ne seront plus permises durant la diffusion des émissions destinées aux enfants. Celles qui ciblent les enfants, mais qui sont diffusées en dehors des émissions pour enfants, auront des règles particulières à suivre relativement à leur contenu. Ces règles sont les suivantes :

- Interdiction d'utiliser des célébrités ou des étoiles du sport;
- Interdiction d'utiliser des personnages sous licence issus d'émissions pour enfants ou du cinéma;
- Interdiction de faire des offres promotionnelles;
- Interdiction d'inclure des revendications nutritionnelles ou de santé;
- Ne doivent pas constituer plus de 25 % des publicités vendues par un diffuseur;
- Ne doivent pas constituer plus d'une publicité sur quatre durant les pauses publicitaires.

Un modèle de profilage nutritionnel sera utilisé pour déterminer si un aliment ou une boisson est élevé en gras, en sel et en sucre. Un modèle de profilage nutritionnel est un outil permettant d'évaluer la valeur nutritive globale d'un aliment ou d'une boisson à l'aide de calculs mathématiques.

Pour obtenir plus de détails, consultez le <http://www.bai.ie/?p=2792>

Source : **Yves G. Jalbert**, Institut national de santé publique du Québec

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : UN PROBLÈME À L'ÉCHELLE MONDIALE !

Les pertes d'aliments se produisent tout le long de la chaîne alimentaire : de la cueillette à l'assiette. Dans les pays à revenus moyens et élevés, c'est environ 40 % des aliments qui prennent le chemin de la poubelle plutôt que celui de nos estomacs¹.

En 2011, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) classait les Nord-Américains comme les champions du gaspillage alimentaire². De plus, parmi tous les maillons de la chaîne, la conduite des consommateurs occasionnerait la plus grande source de gaspillage causant, à elle seule, plus de pertes que les transformateurs et les détaillants réunis.

Au Canada, c'est 38 % des aliments achetés par les consommateurs canadiens qui étaient gaspillés en 2007. Cela représente une moyenne de 183 kg/personne/an. Quant aux boissons, environ 2,8 milliards de litres de liquides (incluant du lait et des produits du lait, du café, du thé, des boissons gazeuses et des jus) ont également été gaspillés³. Les pertes économiques reliées au gaspillage sont estimées à plus de 27 milliards de dollars par année pour l'ensemble du Canada : chaque ménage gaspillant pour environ 35 à 50 \$ de nourriture par semaine². En jetant moins de nourriture, en cuisinant et en se servant de la totalité de ce qu'il achète, le consommateur pourrait faire de substantielles économies.

Des tonnes d'aliments sont gaspillés à l'échelle mondiale. En plus des coûts entraînés par ces pertes, le gaspillage alimentaire serait une cause importante de dégradation de l'environnement affectant lourdement l'eau, les sols, l'énergie et les produits de la mer².

Les modes de consommation actuels seraient en grande partie responsables des pertes enregistrées sur les plans de la distribution et du consommateur^{1,4}. Certaines pratiques commerciales pourraient également contribuer au gaspillage alimentaire. Les dates de péremption excessivement strictes, les promotions 2 pour 1 et l'exigence d'offrir des aliments esthétiquement parfaits seraient notamment en cause. Plusieurs pays, dont l'Angleterre et la France, ont pris récemment des engagements afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Source : **Mario Lapointe**, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

1. INSTITUTION OF MECHANICAL ENGINEERS. (2013). *Global Food; Waste Not, Want Not*.

2. FAO. (2011). *Pour nourrir le monde, réduisons nos pertes alimentaires*. Disponible au : <http://www.fao.org> (consulté le 28 janvier 2013).

3. STATISTIQUE CANADA. (2008). *Statistiques sur les aliments au Canada*. Catalogue no 23F0001X.

4. WRAP. (2013). *Working together for a world without waste*. Disponible au : <http://www.wrap.org.uk/> (consulté le 28 janvier 2013).

➔ EN MANCHETTE

LE SERVICE DE GARDE : UN MILIEU PROPICE AUX SAINES HABITUDES DE VIE

Sous la coordination du ministère de la Famille, un cadre de référence en matière de saine alimentation et de jeu actif est en cours d'élaboration par un comité constitué de représentants du ministère de la Santé et des Services sociaux, du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport ainsi que de la petite enfance (centre de la petite enfance [CPE], garderie et regroupement régional de CPE).

Ce cadre de référence permettra aux services de garde éducatifs à l'enfance (SGÉ) de se doter d'orientations et de cibler des actions à privilégier en vue de mettre en place des environnements favorables à l'adoption d'une saine alimentation et à l'augmentation des occasions de bouger et de s'adonner au jeu actif. Tout en reconnaissant que de belles initiatives sont déjà bien implantées ou en voie de l'être dans ce milieu, le cadre de référence aidera les SGÉ à instaurer progressivement et durablement une culture de saines habitudes de vie.

En effet, le fait de bouger régulièrement et d'adopter une saine alimentation influence positivement la santé et le développement global des individus, et ce, dès la naissance et toute la vie durant. Plus tôt sont acquises ces deux habitudes de vie, plus grands et durables en seront les bénéfices. Les SGÉ constituent un lieu d'apprentissage important en vue d'acquérir un mode de vie sain.

On estime qu'un enfant qui fréquente un service de garde y consomme entre la moitié et les trois quarts de ses besoins alimentaires quotidiens. Par ailleurs, cet enfant y passe une majeure partie de son temps d'éveil. Conséquemment, le service de garde constitue un lieu privilégié pour offrir des menus équilibrés et variés, pour susciter l'éveil au goût, pour favoriser l'apprentissage d'une relation saine avec la nourriture ainsi que pour offrir des occasions fréquentes, diversifiées et plaisantes de bouger et de développer sa motricité.

Source : **Véronique Martin**, ministère de la Famille



L'ARCPEL A 5 ANS : RÉFLEXION SUR LES INGRÉDIENTS CLÉS POUR FAIRE VIVRE UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE

Il y a 5 ans, l'Action régionale des centres de la petite enfance (CPE) de Lanaudière (ARCPEL) lançait la Politique alimentaire à l'intention des CPE et autres services de garde éducatifs réalisée par et pour le réseau. À la suite de son implantation dans différents milieux, certains ingrédients clés peuvent en être dégagés afin d'assurer le succès de la mise en œuvre d'une politique alimentaire.

La Politique alimentaire à l'intention des CPE et autres services de garde éducatifs, implantée dans la région de Lanaudière, est un outil qui présente les principes de base en regard de tous les aspects de l'alimentation en service de garde, ceci pour assurer un environnement favorable à la saine alimentation. Elle a été conçue en réponse aux préoccupations et à la volonté des milieux de s'affirmer dans leur rôle en matière de saine alimentation auprès des enfants de 0 à 5 ans. Largement diffusée, elle est maintenant présente dans plus de 500 CPE et services de garde éducatifs (SGÉ) partout au Québec.

Par ailleurs, afin de permettre à une politique de prendre vie et de perdurer, la mobilisation des membres du conseil d'administration et du personnel des CPE et des SGÉ est essentielle. Des stratégies d'accompagnement et de transfert gagnent également à être mises en place.

Ces stratégies ont été le leitmotiv de l'ARCPEL au cours des dernières années; ce qui a permis aux CPE de Lanaudière et de certaines régions du Québec d'avoir accès à différents services pour combler les besoins émergents issus de l'arrivée de la politique: formation d'appropriation, ateliers spécifiques et formation sur les rôles et responsabilités destinés au personnel éducateur. Des rencontres bisannuelles sont aussi offertes aux responsables de l'alimentation. Finalement, un service d'accompagnement personnalisé est offert afin d'assurer la qualité du menu et de maximiser l'organisation du travail.

Soulignons que la mobilisation et l'engagement des CPE de Lanaudière ainsi que l'efficacité des travaux réalisés par l'ARCPEL ont permis à la région de développer une expertise en matière de promotion de saine alimentation des enfants de 0 à 5 ans.

Source : **Chantal Durand**, Action régionale des CPE de Lanaudière



Quelques témoignages concernant les effets qui découlent de l'arrivée de la politique alimentaire dans les CPE :

- Les besoins et les goûts des enfants sont maintenant plus respectés;
- Nous offrons maintenant une plus grande diversité dans la variété des aliments;
- Il y a eu une prise de conscience concernant les rôles et responsabilités de chacun;
- Nous avons constaté l'importance de former notre personnel;
- Nous avons uniformisé les approches pédagogiques en amenant une vision commune;
- Il y a une plus grande reconnaissance professionnelle pour le poste de responsable de l'alimentation;
- Cela nous a amenés à réviser et à mieux planifier nos menus;
- Les parents sont rassurés quant à la qualité de l'offre alimentaire;
- Les parents s'intéressent maintenant plus à la qualité qu'à la quantité d'aliments consommés par leur enfant.

LE RÔLE CRUCIAL DES ENTREPRISES POUR L'AMÉLIORATION DE LA SANTÉ DES QUÉBÉCOIS

Le programme Melior, du latin *meliorare* qui signifie améliorer, compte déjà cinq signataires des différents maillons de la chaîne agroalimentaire : Pacini, Commensal & Cie, les supermarchés IGA, Groupe Compass et Nutrifrance. Chacune de ces entreprises a signé une charte d'engagement volontaire pour l'amélioration de son offre alimentaire, soit sur la composition nutritionnelle de leurs produits ou sur l'accessibilité des produits à valeur nutritive améliorée.

À l'occasion de son premier anniversaire, Melior a consulté les Québécois et les principaux acteurs en santé. Cette consultation a mené à deux constats : les Québécois savent qu'ils doivent manger mieux, mais n'arrivent pas à changer leurs habitudes et l'industrie agroalimentaire a un rôle crucial à jouer afin d'aider les consommateurs à le faire. Les médecins et les infirmières interrogés s'accordent pour affirmer que l'amélioration de la santé par l'alimentation doit bénéficier d'un effort concerté de l'ensemble des intervenants, incluant les entreprises. D'ailleurs, l'alimentation est de plus en plus au cœur de leurs interventions avec leurs patients, mais ils estiment manquer de temps et voient ce rôle dédié à d'autres intervenants, tels les nutritionnistes.

De son côté, le sondage réalisé en octobre dernier par IPSOS Marketing auprès du grand public a révélé que 63 % des Québécois regardent les étiquettes nutritionnelles principalement pour voir la quantité de calories d'un produit. Seulement 11 % consultent en premier la quantité de sel. Pourtant, une

réduction de notre consommation moyenne de sodium de 3 100 mg à 1 500 mg diminuerait de 30 % la prévalence de l'hypertension au Canada¹.

« Ce portrait confirme que la majorité des gens savent quoi faire pour améliorer leur santé par leur alimentation, mais que changer les habitudes est ardu. Cela illustre bien que le rôle de l'industrie agroalimentaire, en offrant des produits meilleurs pour la santé, est crucial dans l'amélioration de la santé des Québécois », mentionne Annick Van Campenhout, directrice générale du Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation, l'organisme qui pilote le programme Melior.

Pour obtenir les données supplémentaires du sondage ou pour consulter la charte des entreprises engagées, visitez www.programmemelior.com

Source : **Élisabeth Charland**, Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation

JOFFRES, M.R. et al. (2007). Estimate of the benefits of a population-based reduction in dietary sodium additives on hypertension and its related health care costs in Canada, *Can J Cardiol*, 23, p. 437-443.

MIEUX MANGER GRÂCE À DUX!

Le tout nouveau programme DUX et son concours invitent les entreprises et les organisations à rejoindre le mouvement des saines habitudes alimentaires. DUX célèbre l'audace et l'action par la reconnaissance des leaders dans ce domaine.

Pour la première fois, des entreprises de transformation ou de services, des organismes à but non lucratif (OBNL), des établissements et des ressources provenant du secteur associatif se réunissent sous une même bannière afin de proposer des programmes ou des produits intéressants pour la santé des Québécois. Le concours récompense leurs initiatives dans trois catégories :

1. CATÉGORIE PRODUIT

Nouveau produit alimentaire ou produit alimentaire amélioré.

2. CATÉGORIE COMMUNICATION

Communications aux consommateurs visant l'amélioration des habitudes alimentaires.

3. CATÉGORIE OBJECTIF SANTÉ

Entreprises non agroalimentaires, OBNL ou établissements ayant mis sur pied un projet visant à contribuer à l'amélioration des habitudes alimentaires.



Les inscriptions de l'édition 2014 du concours débiteront au printemps 2013 et le Gala DUX aura lieu le 29 janvier 2014.

4. CATÉGORIE RECHERCHE

Ingrédient, procédé ou application innovante permettant d'améliorer la valeur nutritionnelle d'un produit ou sa conservation.

Pour en savoir davantage et pour voir la liste des lauréats DUX 2013, consultez le site suivant : www.programmedux.com

Source : **Jacinthe Carrier**, EDIKOM

➔ PLEINS FEUX SUR LES RÉGIONS

CHAUDIÈRE-APPALACHES : DES PROJETS PILOTES POUR S'APPROVISIONNER RÉGIONALEMENT

En Chaudière-Appalaches, les politiques alimentaires du réseau de la santé et des services sociaux prennent une saveur régionale. En effet, deux projets sont en cours afin d'assurer un approvisionnement de certains aliments chez les producteurs de la région.

Les enjeux reliés au développement durable sont au cœur du *Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées*. Une offre alimentaire de haute valeur nutritive gagne donc à prendre en considération la provenance des aliments servis.

Le premier est un projet pilote d'approvisionnement des établissements du réseau de la santé et des services sociaux en bleuets surgelés. Les bleuets proviennent directement d'un regroupement de producteurs de la région. Ce projet est mené en étroite collaboration avec la Direction régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) en Chaudière-Appalaches. Il vise à évaluer les possibilités, les contraintes, les besoins et les attentes des établissements et des producteurs. À la fin du projet, les possibilités d'étendre ces façons de procéder avec d'autres aliments seront évaluées.

Un second projet vise à développer des recettes adaptées au *Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées* qui incluent des aliments produits régionalement. Il se déploie en collaboration avec la Direction de santé publique, la Direction régionale du MAPAQ de Chaudière-Appalaches et avec les gestionnaires des services alimentaires du réseau de la santé et des services sociaux. Ce projet est issu d'une volonté régionale de développer des recettes correspondant au *Cadre de référence* qui incluent des aliments de la région. Pour ce faire, différentes étapes seront réalisées : répertorier les produits qui peuvent être intégrés dans les menus de collectivité, adapter l'offre des aliments aux besoins des établissements et aux possibilités des producteurs et, finalement, développer des recettes succulentes.

Bref, ces projets favoriseront la création de collaborations fructueuses amenant des retombées positives sur l'offre alimentaire de Chaudière-Appalaches.

Source : **Lucie Tremblay**, Direction de santé publique de Chaudière-Appalaches et **Sarah Lepage**, Direction régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en Chaudière-Appalaches

Une identification de la source des produits régionaux utilisés serait une stratégie à envisager afin d'informer les usagers, les résidents et le personnel.



CÔTES-DES-NEIGES–NOTRE-DAME-DE-GRÂCE : UNE POLITIQUE SUR LA SAINE ALIMENTATION DANS UN ARRONDISSEMENT

Une politique sur la saine alimentation a récemment été élaborée et adoptée par l'arrondissement de Côte-des-Neiges–Notre-Dame-de-Grâce (CDN—NDG). Il s'agit d'une démarche novatrice pour la Ville de Montréal et même pour plusieurs municipalités du Québec.

Les objectifs de cette politique peuvent se résumer en quelques points :

- Offrir des aliments nutritifs et exempts de gras trans dans les établissements municipaux de l'arrondissement et lors d'événements publics;
- Promouvoir la saine alimentation auprès des commerces, des établissements et des autres arrondissements de la Ville de Montréal;
- Encourager l'implantation de marchés publics.

Les défis demeurent cependant de taille. Par exemple, après plusieurs efforts, dont un projet en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), certains constats sont faits : d'une part, les délais fixés par la politique pour atteindre les objectifs étaient trop brefs et, d'autre part, la gestion de l'offre de services gagnerait à être amenée à un autre niveau. Ainsi, de nouvelles orientations seront lancées en 2013-2014 afin d'atteindre les objectifs fixés en totalité. En parallèle, des efforts de promotion sur et hors du territoire de l'arrondissement se poursuivent.

C'est en 2008, à la suite d'une demande formulée par un conseiller municipal, que l'arrondissement de Côte-des-Neiges–Notre-Dame-de-Grâce (CDN—NDG) a débuté ses démarches en lien avec les saines habitudes de vie et avec la promotion de la santé.

Cette politique est devenue en 2012 le premier volet d'une politique plus large portant sur les saines habitudes de vie, le deuxième volet étant axé sur le mode de vie physiquement actif. Cette politique s'insérera en 2013 dans la « Déclaration de Côte-des-Neiges–Notre-Dame-de-Grâce pour un arrondissement en santé ». L'arrondissement de CDN—NDG poursuit donc sa route dans la promotion de la santé et demeure un chef de file à cet égard.

Source : **Gilles Bergeron**, Arrondissement Côte-des-neiges-Notre-Dame-de-Grâce

LÉVIS : DES ATELIERS D'APPRENTISSAGE SUR LA SAINE ALIMENTATION DANS LES ÉCOLES

Depuis trois ans, le projet « Je cuisine à l'école » est déployé dans certaines écoles primaires et secondaires de la Commission scolaire des Navigateurs à Lévis. L'analyse du projet et de ses retombées a fait l'objet de réflexions afin d'assurer sa pérennité.

Dans le cadre du projet « Je cuisine à l'école », des ateliers d'apprentissage (théoriques et pratiques) sur la saine alimentation sont offerts aux jeunes. Ils sont animés par l'organisme La Chaudronnée des cuisines collectives de Lévis dans les écoles participantes.

La mise en œuvre de ce projet est assurée par le regroupement de Lévis en Forme, un comité d'action local formé d'acteurs de différents secteurs et soutenu par Québec en Forme.

Ces réflexions ont été réalisées par le regroupement Lévis en Forme. Elles avaient plusieurs objectifs : développer de futures actions visant de nouvelles cibles, conserver une bonne mobilisation des partenaires, influencer à la fois les comportements des enfants et les pratiques des organisations.

À la suite des constats réalisés, un nouveau projet pilote a été mis sur pied avec les Producteurs laitiers du Canada. Il a permis de mettre à profit les expertises des deux parties relativement au cadre d'animation, à la formation et à la conception de trousseaux adaptés par cycles pédagogiques. Un des objectifs du projet pilote est d'intégrer les contenus des ateliers d'apprentissage sur la saine alimentation et les contenus pédagogiques auxquels ils font référence dans les pratiques des écoles. Il vise également à mieux soutenir les écoles désirant agir sur les habitudes de vie des élèves.

Lévis en Forme souhaite travailler en étroite collaboration avec les écoles pour le déploiement du projet et, ultimement, rejoindre la quarantaine d'écoles du territoire de la Ville de Lévis.

Source : **Marie-Claude V. Dubreuil**, Lévis en Forme

BASSE-VILLE DE QUÉBEC : DES PLANS LOCAUX POUR FACILITER LA SAINE ALIMENTATION

Afin de créer des environnements favorables à la saine alimentation, des plans d'action locaux ont été élaborés par le comité d'action local (CAL) Basse-Ville de Québec en collaboration avec différents milieux. Ceux où les jeunes consomment des aliments (repas ou collations) ont été ciblés en premier lieu.

Grâce au travail concerté du Pignon bleu et du CAL, en plus du soutien financier de Communauté locale en forme et en santé (CLEFS), une nutritionniste a été engagée pour accompagner les milieux. Ensemble, ils ont d'abord analysé les enjeux entourant l'alimentation. Puis, ils ont retenu des objectifs et des actions à inclure dans leur plan.

Voici quelques réalisations qui découlent de la mise en œuvre des plans d'action au cours de la dernière année :

- Le Pignon bleu a aménagé une cuisine laboratoire dédiée aux ateliers et aux formations culinaires afin d'offrir des lieux et des équipements adéquats et sécuritaires pour la pratique de ses activités.
- Le Patro Laval a entrepris une démarche avec les jeunes pour les inciter à devenir des agents actifs en faveur de leur santé. Par ailleurs, l'offre alimentaire du casse-croûte a complètement été modifiée afin d'offrir des repas complets ayant une haute valeur nutritive.
- Au service de restauration du Centre Durocher, des aliments nutritifs ont été ajoutés et mis en valeur au menu. L'aspect visuel des machines distributrices a aussi été modifié.
- Les responsables du service de garde de l'école primaire Sacré-Cœur ont amélioré la valeur nutritive des collations offertes aux jeunes. Ils ont contribué à sensibiliser les jeunes et les parents par la diffusion de capsules alimentaires dans *L'Info Parents*.
- Finalement, différents milieux œuvrant auprès des enfants de 0 à 5 ans, dont Le CPE Pomme d'Api, la Bute à moineaux, le Jardin d'enfants Durocher, le Bureau coordonnateur la Grimace et quelques milieux de garde familiaux, ont contribué à former leur personnel sur les meilleures pratiques en alimentation en participant à une formation des Producteurs laitiers du Canada.

Source : **Marie-Christine Lafrance**, Comité d'action local
de la Basse-Ville de Québec

Chaque
plan d'action a été
créé en tenant compte
des besoins, des réalités
et des moyens propres
à chaque milieu
participant à la
démarche.

L'élaboration de plans d'action locaux a permis à onze partenaires de la Basse-Ville de Québec de s'engager à créer des environnements favorables aux saines habitudes alimentaires. Ces plans d'action locaux permettent aussi de créer des changements durables pour la santé des jeunes et des adultes qui fréquentent ces milieux.

➔ FORMATION

1 AU 4 MAI 2013 : 3^E ÉDITION DU SOMMET CANADIEN SUR L'OBÉSITÉ

À Vancouver, du 1^{er} au 4 mai prochains, se tiendra l'édition 2013 du Sommet canadien sur l'Obésité présenté par le *Canadian Obesity Network - Réseau canadien en obésité*. Plus de 1 200 intervenants sont attendus à cet événement.

Il s'agit d'une occasion unique pour les intervenants d'échanger sur la prévention et sur le traitement de l'obésité. Une grande variété de conférences, de symposiums et d'ateliers seront offerts aux participants sur de multiples thématiques (épidémiologie, santé publique, régulation énergétique, gestion des pratiques cliniques, etc.).

Pour plus d'information, consultez le www.con-obesitysummit.ca

Source : *Kathleen Cloutier*, ministère de la Santé et des Services sociaux

13-14 MAI 2013 : RASSEMBLEMENT POUR LA SANTÉ ET LE MIEUX-ÊTRE EN ENTREPRISE

Les 13 et 14 mai 2013, au Palais des congrès de Montréal, le Groupe entreprises en santé organise le Rassemblement pour la santé et le mieux-être en entreprise, en collaboration avec l'Association des professionnels en santé du travail (APST) et Opus 3.

Coprésenté par Desjardins Assurances et Optima Santé globale, il s'agit du plus important événement au Québec axé sur les approches novatrices pour la santé et la performance en entreprise. Le Rassemblement réunira tous les acteurs du domaine de la santé en milieu de travail. Il en abordera tous les aspects, notamment la promotion, la prévention, la réadaptation et la gestion d'invalidité.

En ouverture de l'événement, soulignons, entre autres, la présence de conférenciers de prestige dont le Dr Michael O'Donnell, président de l'*American Journal of Health Promotion*.

Pour vous inscrire ou pour obtenir plus de détails, visitez le site www.lerassemblement.ca

Source : *Marie-Christine Deschênes*, Atypic

Le *Canadian Obesity Network* - Réseau canadien en obésité est la plus grande association sur l'obésité au Canada. Elle regroupe plus de 8 400 intervenants variés.

Son but est de contribuer à réduire le fardeau émotionnel, physique et économique de l'obésité chez les adultes et les enfants canadiens. Pour ce faire, ses activités visent principalement à réduire la stigmatisation sociale associée à l'excès de poids, à modifier les approches utilisées en lien avec l'obésité et à améliorer l'accès aux ressources de prévention et de traitement.

RETOUR SUR LE COLLOQUE NATIONAL SUR LES CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION

Le 28 novembre dernier, près de 200 personnes issues de diverses sphères d'activité ont pris part au premier colloque provincial sur les circuits courts. Ce colloque est le fruit d'une initiative du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, en collaboration avec Équiterre et l'Association des marchés publics du Québec.

Sous le thème « L'avenir des circuits courts : ensemble vers une vision commune », ce colloque aura permis aux participants de s'exprimer quant à l'avenir et aux retombées des circuits courts de commercialisation. Il visait également à dresser un portrait des circuits courts et à jeter les bases d'une vision commune du développement de ces modes de commercialisation.

Il est possible de prendre connaissance des présentations du colloque en consultant le site Internet du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec :

<http://www.craaq.qc.ca/le-calendrier-agricole/colloque-national-sur-les-circuits-courts/e/1567>

Source : **Geneviève Colombani-Lachapelle**, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



Les circuits courts peuvent notamment prendre la forme de marchés publics, de kiosques à la ferme, de marchés virtuels ou de ventes directes à des détaillants ou à des restaurateurs. Ils favorisent une plus grande proximité entre l'entreprise de production ou de transformation et le consommateur.



➔ LE COIN LECTURE

FACILITER LES POLITIQUES DURABLES À L'ÉCHELLE LOCALE : L'EXEMPLE DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE

Le Centre de collaboration national sur les politiques publiques et la santé (CCNPPS) a publié, en septembre 2012, un document intitulé *Faciliter les politiques et la planification en matière de durabilité à l'échelon local : l'exemple de la politique alimentaire*.

Les politiques durables prennent en considération les objectifs touchant à la fois des questions sociales, culturelles, économiques et environnementales.

Ce document a été conçu afin d'aider les acteurs gouvernementaux et non gouvernementaux à mettre en place des politiques durables au plan local. Quatre facteurs facilitant la mise en œuvre de politiques alimentaires durables y sont exposés :

- Le statut juridique et le mandat d'une nouvelle politique en matière de durabilité;
- Le personnel affecté à une nouvelle politique au sein de la gestion du gouvernement local;
- L'intégration aux réglementations et politiques existantes;
- Des partenariats efficaces et des mécanismes de participation citoyenne.

Le document complet est disponible au www.ccnpps.ca, sous la rubrique *Projets*, section *Gouvernance intégrée* et sous-section *Publications*.

Source : **Kathleen Cloutier**, ministère de la Santé et des Services sociaux

LE PANIER D'ÉPICERIE DES AMÉRICAINS SOUS LA LOUPE

Une étude a récemment été réalisée par le *United States Department of Agriculture (USDA)* sur les achats alimentaires des Américains.

Pour ce faire, les données auto déclarées de consommation issues du *Nielsen Homescan database*, pour les années 1998 à 2006, ont été utilisées. De façon générale, les résultats de l'étude montrent que peu de ménages rencontrent les lignes directrices du guide alimentaire américain lors de leurs emplettes. En effet, les consommateurs achètent peu de fruits, de légumes et d'aliments de grains entiers. Par contre, ils achètent beaucoup d'aliments riches en grains raffinés, en gras et en sucres ajoutés.

Les comportements d'achats alimentaires varient selon les segments démographiques et le marché. Néanmoins, tous les sous-groupes échouent au respect des lignes directrices du guide alimentaire américain.

Pour plus de détails, consultez le <http://www.ers.usda.gov/publications/eib-economic-information-bulletin/eib102.aspx>

Source : **Yves G. Jalbert**, Institut national de santé publique du Québec



Assessing the
Healthfulness
of Consumers'
Grocery
Purchases

TOME 1 DE L'ENQUÊTE QUÉBÉCOISE SUR LA SANTÉ DES JEUNES DU SECONDAIRE

L'Institut de la statistique du Québec a récemment publié un rapport intitulé *L'Enquête québécoise sur la santé des jeunes du secondaire 2010-2011 – Le visage des jeunes d'aujourd'hui : leur santé physique et leurs habitudes de vie*.

Il s'agit du premier tome des données de l'enquête en lien avec les habitudes alimentaires, l'activité physique, le poids et l'apparence corporelle, l'usage de la cigarette, la consommation d'alcool et de drogues, les comportements sexuels (plus de 14 ans) de même que la perception de l'état de santé. Un deuxième tome portant sur la santé mentale et psychosociale sera diffusé le 30 avril 2013.

Les données de cette enquête ont été recueillies auprès de 63 200 jeunes dans 470 écoles secondaires du Québec, entre novembre 2010 et mai 2011, à l'aide d'un questionnaire autoadministré sur un ordinateur portable.

Pour plus de détails, consultez le www.eqsjs.stat.gouv.qc.ca

Source: **Kathleen Cloutier**, ministère de la Santé et des Services sociaux

Rapport de l'*Enquête québécoise sur la santé des jeunes du secondaire 2010-2011 – Tome 1*



Quelques données tirées de l'enquête en rafale :

Alimentation : Seulement 33 % des adolescents consomment la quantité recommandée de fruits et de légumes, alors que 31 % d'entre eux consomment des boissons sucrées, des grignotines ou des sucreries au moins une fois par jour.

Activité physique : Seulement 30 % des élèves atteignent, durant l'année scolaire, le niveau d'activité physique recommandé, tandis que 24 % sont sédentaires.

Poids et apparence corporelle : 41 % des filles désirent une silhouette plus mince et 24 % des garçons aimeraient avoir une silhouette plus forte. De plus, 71 % des jeunes font « quelque chose » à l'égard de leur poids : 34 % d'entre eux essaient de le contrôler, 25 % d'en perdre et 12 % d'en gagner.

DU PAIN SUR LA PLANCHE : UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE POPULAIRE POUR LE CANADA

Le document *Du pain sur la planche : une politique alimentaire populaire pour le Canada* a été lancé en avril 2011, en collaboration avec l'organisme Sécurité alimentaire Canada. Un réseau pancanadien d'individus et d'organisations a travaillé à sa conception.

Cette politique alimentaire populaire s'articule autour du concept de la souveraineté alimentaire. Ce concept, qui est défini plus en détail dans la section **Glossaire** de ce bulletin, propose un virage dans notre perception des aliments. En effet, plutôt que d'être considérés comme de simples produits de consommation, ceux-ci sont vus comme étant des biens publics.

Ce projet de politique alimentaire populaire avait aussi comme objectif de créer un mouvement pancanadien qui visait à faire connaître les recommandations issues du concept de la souveraineté alimentaire et à adopter une politique alimentaire nationale.

Pour plus de détails, consultez le <http://peoplesfoodpolicy.ca/fr/policy/une-politique-alimentaire-populaire>

Source : **Yves G. Jalbert**, Institut national de santé publique du Québec

Plus de 3 500 Canadiens ont participé à une initiative populaire, sur une période de deux ans, visant à définir des pistes menant à un système alimentaire pouvant répondre aux besoins de la population en matière d'aliments nutritifs, acceptables et accessibles.

Document
*Du pain sur la planche :
une politique
alimentaire populaire
pour le Canada*



MANGEZ FRAIS, MANGEZ PRÈS

L'étude *Mangez frais, mangez près* s'est intéressée à l'influence des circuits courts de commercialisation de fruits et de légumes sur les saines habitudes de vie au Québec. Elle visait à proposer des modèles de circuits courts qui favorisent l'adoption de saines habitudes de vie, qui sont adaptés aux réalités des producteurs maraîchers et qui sont accessibles à l'ensemble des consommateurs.

Selon les résultats obtenus, les circuits courts pourraient favoriser la saine alimentation par l'achat d'une plus grande quantité de fruits et de légumes de saison ainsi qu'une plus grande variété de produits. Les participants ont aussi rapporté avoir un plaisir accru à consommer les fruits et légumes achetés par le biais des circuits courts.

Par ailleurs, les lieux de vente directe semblent appréciés des producteurs et proposent des environnements favorables à l'éducation alimentaire. L'étude rapporte cependant que les consommateurs gagneraient à être mieux outillés pour gérer l'abondance, la nouveauté et la cuisine maison.

Le rapport complet de l'étude est disponible au <http://equiterre.org/publication/mangez-frais-mangez-pres>

Source : **Geneviève Aude Puskas**, Équiterre

➔ LA BOÎTE À OUTILS

DES OUTILS POUR CONTRER L'ALIMENTATION SUR LE POUCE EN ANGLETERRE

Une boîte à outils, intitulée *Takeaways Toolkit*, a été lancée en Angleterre afin de contrer l'alimentation sur le pouce. Elle a été produite par le *London Food Board*, le *Chartered Institute of Environment Health* et le *Mayor of London*.



Takeaways Toolkit

L'objectif de cette boîte à outils est de soutenir les autorités locales dans leurs démarches de réglementation pour contrôler la prolifération de restaurants à service rapide dans les rues principales. Pour ce faire, elle privilégie une approche fondée sur trois stratégies :

1. Les autorités locales doivent travailler en concertation avec les restaurateurs et l'industrie agroalimentaire afin de produire des aliments nutritifs;
2. Les écoles doivent introduire des stratégies afin d'aider à réduire le nombre d'aliments sur le pouce consommés par les élèves durant les heures de dîner et avant ou après les heures de classe;
3. Les mesures réglementaires et de planification doivent être utilisées afin de contrer la prolifération des points de vente des aliments chauds consommés sur le pouce.

Pour plus de détails, consultez le <http://www.london.gov.uk/publication/takeaways-toolkit>

Source : *Yves G. Jalbert*, Institut national de santé publique du Québec

PISTES D'ACTION CONCRÈTES : SEPT FICHES POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

Travailler pour que les jeunes bougent davantage et s'alimentent mieux n'est pas toujours chose simple. Au-delà des réponses à trouver sur le « pourquoi agir ? », vous arrive-t-il parfois de vous demander comment changer la situation ? Ou, encore, quels sont les facteurs qui influencent les habitudes de vie des jeunes ?

L'équipe de Québec en Forme s'est penchée sur ces questions et a créé sept fiches synthèses de deux pages visant à changer la norme en effectuant des actions concrètes sur le terrain. Elles s'intitulent :

- Pour que les jeunes soient physiquement actifs tous les jours
- Créer des contextes conviviaux pour les repas afin que les jeunes se nourrissent mieux
- Pour que les jeunes consomment au moins cinq fruits et légumes par jour et réduisent leur consommation d'aliments provenant de commerces de restauration rapide
- Pour que les jeunes acquièrent et perfectionnent leurs habiletés motrices
- Pour que les jeunes aient une perception positive de leur corps
- Pour que les jeunes boivent davantage d'eau, de lait et de substituts de lait, et réduisent leur consommation de boissons sucrées et énergisantes

- Pour que les jeunes adoptent les modes de transport actif
- Les fiches synthèses sont disponibles à l'adresse suivante : www.quebecenforme.org/outils

Source : *Équipe partage, transfert de connaissances et innovation*, Québec en Forme

Si à la lecture de ces fiches synthèses votre curiosité est piquée, prenez connaissance de leur version détaillée.

LES MULTIPLES FACETTES DU « FAIT ALIMENTAIRE »

Un Dictionnaire des cultures alimentaires a été publié en 2012 aux Presses universitaires de France (PUF). Il a été conçu sous la direction de Jean-Pierre Poulain sociologue, anthropologue et professeur à l'Université Toulouse II - Le Mirail.

Il s'agit du premier ouvrage à exposer les multiples facettes du « fait alimentaire » à travers le croisement des disciplines suivantes : agronomie, anthropologie, droit, économie, histoire des religions, géographie, médecine nutritionniste, politique internationale de santé, psychologie et sociologie.

Le « fait alimentaire » y est donc présenté sous différents angles : la lutte contre la faim, la standardisation des denrées, le retour au bio, la relation homme/animal, les maladies liées aux carences ou aux abus, les particularismes culturels, les interdits alimentaires religieux, etc.

Source : **Yves G. Jalbert**, Institut national de santé publique du Québec

Le Dictionnaire des cultures alimentaires fait état de plus de 230 études, rédigées par 162 spécialistes de différents horizons, dont certains sont canadiens : Daniel Burnier, Hélène Delisle, Lise Dubois, Michèle Houde-Nadeau, Marie Marquis, Lyne Mongeau, Geneviève Parent et Marie Watiez.



Dictionnaire
des cultures
alimentaires

LE PORTAIL DE L'INSPQ MIS À JOUR !

Le portail de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ), disponible depuis 2008, a été revampé. Son contenu a également bénéficié d'une mise à jour.

Un répertoire des plans d'action gouvernementaux et de la littérature grise en matière d'alimentation, d'activité physique et d'obésité est disponible sur le portail. Il permet aussi de suivre l'évolution des actions visant à prévenir l'obésité dans différents pays ou États. À ce jour, 27 pays et États ainsi que six organisations reconnues mondialement sont présents sur le portail.

Cet outil de recherche électronique est unique, convivial et permet un accès rapide à plusieurs types de documentation. Une mise à jour continue de l'information est effectuée afin de suivre l'évolution de la prise en charge de l'obésité à l'échelle internationale, nationale et régionale.

Le portail possède aussi un fil RSS pour suivre les nouveautés ainsi qu'un moteur de recherche et une cartographie de l'obésité au Québec. Il est disponible à l'adresse suivante : <http://pag.inspq.qc.ca/>

Source : **Yves G. Jalbert**, Institut national de santé publique du Québec

MON ÉCOLE S'ACTIVE POUR RÉUSSIR : DES OUTILS PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES !

Le projet Mon école s'active pour réussir consiste à implanter, dans la grille horaire d'une école, un programme d'activité physique quotidien organisé et animé par les titulaires de classe.

Afin de faciliter l'implantation de ce projet et de mieux outiller les enseignants, des outils pédagogiques ont été conçus. Ainsi, un répertoire a été créé afin de proposer une variété d'activités physiques favorisant le développement des habiletés motrices ainsi que l'utilisation du matériel disponible dans les milieux scolaires. Il est également possible de télécharger un feuillet présentant certaines conditions essentielles facilitant l'implantation de ce type de programme dans les milieux scolaires.

Les outils pédagogiques peuvent être consultés au : <http://www.usherbrooke.ca/feps/lien-avec-la-communaute/>

Source : **Sylvain Turcotte**, Université de Sherbrooke

➔ GLOSSAIRE

POLITIQUE ALIMENTAIRE : UNE DÉFINITION ÉVOLUTIVE

La définition du terme politique alimentaire ne fait pas l'objet d'un consensus dans la littérature. Il est parfois utilisé au sens large, englobant tout ce qui entoure l'alimentation, des politiques agricoles aux politiques reliées à la nutrition en passant par les questions d'hygiène et de salubrité. D'autres fois, il est présenté dans une version minimaliste ne tenant alors compte que des volets touchant la nutrition et la sécurité alimentaire.

Dans le cadre de cet article, les définitions suivantes ont été retenues afin de bien différencier deux grands types de politiques touchant l'alimentation :

La **politique agroalimentaire** : « vise à réguler l'ensemble de la filière de production, de transformation et de distribution en améliorant l'équité, la coordination et l'organisation de tout le secteur. Ceci implique qu'elle est appliquée sur les plans agricole, industriel, commercial et alimentaire¹ ».

La **politique alimentaire** : « concerne uniquement le volet nutrition et sécurité alimentaire pouvant être intégré à une politique agroalimentaire. Ce type de politique vise directement à favoriser la saine alimentation ou l'accès aux aliments à certains groupes à risque¹ ».

Dans la littérature, une politique alimentaire peut comprendre les éléments suivants : une loi, un règlement, un programme, un plan ou une déclaration². Idéalement, elle devrait avoir un but clairement défini, des objectifs quantifiables, un processus bien défini, un financement adéquat pour son implantation, un partenariat reconnu avec des acteurs variés et une évaluation à la suite de sa mise en œuvre³. Ainsi, le but d'une politique alimentaire globale peut être défini comme suit : « rendre physiquement et économiquement accessible une alimentation qui est sécuritaire,

nutritive, abordable, saine et culturellement appropriée, en quantités adéquates, et ce, tout au long de l'année afin de prévenir la faim, de promouvoir et de maintenir la santé en plus de combler les besoins nutritionnels de la population à toutes les étapes de la vie » (Traduction libre)³.

Les politiques alimentaires peuvent toutefois prendre différentes formes. Elles peuvent faire intervenir des acteurs variés (transformateurs, restaurateurs, gestionnaires de services alimentaires, etc.) et agir à des paliers d'intervention distincts, mais complémentaires (national, régional, local). Les politiques alimentaires peuvent aussi trouver écho dans différents milieux afin de définir des principes pour améliorer la qualité de l'offre alimentaire disponible.

Malgré ces différences, il n'en demeure pas moins que c'est l'ensemble des politiques alimentaires qui auront une influence sur l'alimentation de la population et qui faciliteront l'adhésion à la saine alimentation.

Source : **Kathleen Cloutier** et **Lyne Mongeau**, ministère de la Santé et des Services sociaux

1. GERVAIS C, LAGUÉ J, PLAMONDON L, DUMAS-COUTURE G, GROUIN DM, LAMARCHE V. (2011). *L'influence des politiques agroalimentaires à caractère économique sur l'alimentation et le poids*. INSPQ. 77 pages.

2. SPARK, A. (2007). *Nutrition in public health: principles, policies and practices*, CRC Press, Taylor & Francis Group., pages 267-302.

3. JOHNS HOPKINS BLOOMER SCHOOL OF PUBLIC HEALTH. (2013). *Food and Nutrition Policy*. Disponible en ligne au : <http://ocw.jhsph.edu/index.cfm/go/viewCourse/course/FoodNutritionPolicy/coursePage/index/> (Consulté le 14 février 2013).

CE QU'ON ENTEND PAR **SOVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

Le concept de la souveraineté alimentaire a été présenté pour la première fois sur le plan international par la *Via Campesina*, un mouvement paysan international, en marge du Sommet de l'alimentation organisé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), à Rome, en 1996.

Elle était alors définie comme suit : « La souveraineté alimentaire est le droit de la population, de leurs États ou Unions à définir leur politique agricole et alimentaire, sans dumping vis-à-vis des pays tiers¹ ».

Cette définition a été reprise dans la « Déclaration de Montréal », intitulée *Pour un contrat social renouvelé fondé sur la souveraineté alimentaire* :

« Par souveraineté alimentaire, on entend le droit des peuples à :

- Définir leur propre politique alimentaire et agricole;
- Protéger et réglementer la production et les échanges agricoles nationaux de manière à atteindre des objectifs de développement durable;
- Déterminer leur degré d'autonomie alimentaire et éliminer le dumping sur leurs marchés;
- Subordonner le commerce au droit des peuples à une production agricole et alimentaire locale, saine et écologique, réalisée dans des conditions équitables qui respectent le droit de tous les partenaires à des conditions de travail et de rémunération décentes ».

Quelques mois plus tard, la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois retenait ceci dans son rapport final : « La Commission juge donc important d'appuyer des idées fortes associées au concept de souveraineté alimentaire (notamment) : l'importance que les gouvernements du Québec et du Canada conservent la plus grande marge de manœuvre possible afin d'élaborer des politiques agricoles qui répondent à notre spécificité et à nos valeurs et de défendre l'intérêt des citoyens² ».

Selon la Coalition pour une souveraineté alimentaire, la souveraineté alimentaire se consacre à nommer les responsables de la mise en œuvre de la sécurité et de l'autonomie alimentaires. Elle se distingue donc de ces deux concepts qui sont définis plus en détail dans l'encadré. La souveraineté alimentaire s'oppose donc à l'idée que l'alimentation ne relèverait que des « choix individuels » d'entreprendre ou de consommer. Les entreprises peuvent avoir un effet sur la sécurité alimentaire ou sur l'autonomie alimentaire, mais n'en sont pas les gardiennes. Ce sont des responsabilités d'État.

Source : **Frédéric Paré**, Coalition pour la souveraineté alimentaire

En marge de la définition de la souveraineté alimentaire, il convient de définir deux autres concepts qui s'y apparentent généralement.

A. La **sécurité alimentaire se définit comme suit :**

« La sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine³ ».

B. L'autonomie alimentaire** consiste à augmenter la proportion des aliments consommés dans un État qui en proviennent. Elle est limitée par des contraintes physiques plus ou moins grandes (climat, sol, pluviométrie, etc.) et modifiables (selon l'ambition des États ou la capacité des acteurs économiques à couvrir des frais de production potentiellement plus élevés [nordicité]). Elle propose en quelque sorte une stratégie pour réaliser la sécurité alimentaire.**

1. VIA CAMPESINA. *Qu'est-ce que la souveraineté alimentaire ?* Disponible en ligne : http://www.nyeleni.org/IMG/pdf/4_pages_presentation_de_la_souverainete_alimentaire_FR-2.pdf (consulté le 4 février 2013).

2. COMMISSION SUR L'AVENIR DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS. (2008). *Agriculture et agroalimentaire : Assurer et bâtir l'avenir*. 274 pages.

3. SOMMET MONDIAL SUR L'ALIMENTATION. (1996). Disponible en ligne : ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_fr.pdf (consulté le 4 février 2013).

➤ UN REGARD SUR LA LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE

SI LA TENDANCE SE MAINTIENT, LA PRÉVALENCE DE L'OBÉSITÉ CONTINUERA D'AUGMENTER D'ICI 2030

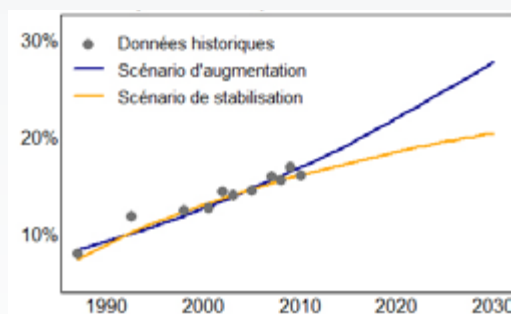
Un groupe de travail de l'Institut national de santé publique du Québec a réalisé des modèles de projection pour tenter d'estimer les futures prévalences de l'obésité chez les adultes de 18 ans et plus, pour le Québec.

L'augmentation continue de l'obésité est considérée comme l'une des principales préoccupations de santé publique dans les pays développés. Cette augmentation est, entre autres, associée à un risque élevé de comorbidités et à une perte de productivité. De plus, elle représente un fardeau pour le système de santé. Au Québec, comme ailleurs dans le monde, une hausse frappante de la prévalence de l'obésité a été observée dans les dernières années : de 8 % en 1987, elle est passée à 16 % en 2010 selon des données auto déclarées. En nombre de personnes atteintes, les personnes obèses sont donc passées de 400 000 à plus de 1 000 000.

Les projections ont été obtenues en ajustant des modèles statistiques reconnus aux données¹ de différentes enquêtes québécoises et canadiennes². Deux scénarios ont été considérés : d'abord, un scénario pessimiste où il y a une augmentation continue de la prévalence de l'obésité et, ensuite, un scénario optimiste où il y a une stabilisation.

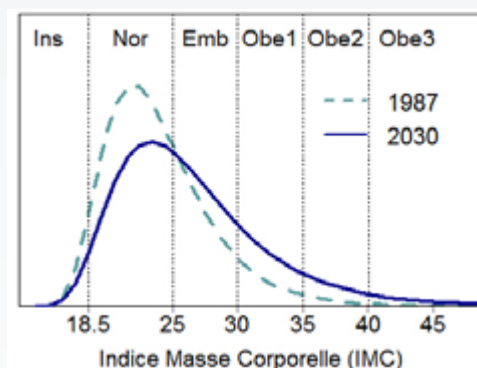
En se basant sur les tendances historiques, les résultats obtenus montrent que la prévalence de l'obésité continuera à augmenter, et ce, peu importe le scénario envisagé (figure 1). Toutefois, la vitesse sera moins rapide dans le scénario de stabilisation (scénario optimiste) que dans celui d'augmentation (scénario pessimiste). La prévalence de l'obésité atteindrait 20 % en 2030, selon un scénario optimiste, ou 28 % selon un scénario pessimiste. Ces proportions correspondent à des nombres de personnes obèses variant de 1 470 000 à 1 990 000.

FIGURE 1
Projections de la prévalence de l'obésité



L'effet de l'augmentation de l'indice de masse corporelle (IMC) sur l'ensemble de la population est montré à la figure 2. Trois constats ressortent de l'évolution de la distribution de l'IMC entre 1987 et 2030. D'abord, on observe une augmentation de l'IMC moyen et médian dans la population. Ensuite, il y a un mouvement des individus de la catégorie de poids normal aux catégories embonpoint et obésité. Finalement, la proportion relative des individus présentant de l'obésité extrême (IMC ≥ 35), représentée par la queue droite de la distribution, serait de plus en plus élevée.

FIGURE 2
Évolution de la distribution de l'IMC, de 1987 à 2030, sexe réunis



1. Données de poids et de taille auto déclarées et catégorisées selon le sexe et différents groupes d'âge.

2. Enquête sociale et de santé et Enquête de Santé Québec de l'Institut de la statistique du Québec; Enquête nationale sur la santé de la population et Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes de Statistique Canada.

Du point de vue de la planification, ces projections pourraient outiller les décideurs en les informant sur le fardeau probable de l'obésité sur la santé (par exemple : mortalité ou morbidité), les ressources médicales et les coûts économiques et sociaux. Du côté de la prise de décision, les projections pourraient aider à évaluer les cibles actuelles et à établir des cibles atteignables de réduction ou d'atténuation de l'obésité.

À titre d'exercice, trois cibles possibles pour l'année 2020 ont été sélectionnées à partir de la prévalence de l'obésité en 2012 pour évaluer leur faisabilité :

1. Une réduction de 2 % de la prévalence (flèche rouge);
2. Une stabilisation de la prévalence à la valeur de 2012 (flèche orange);
3. Une augmentation de la prévalence de 2 % (flèche jaune).

À ces cibles sont superposées la projection du scénario d'augmentation continue (scénario pessimiste) (figure 3), et la projection du scénario de stabilisation (scénario optimiste) (figure 4). Les résultats obtenus montrent que l'atteinte de la première cible entraînerait une réduction de 4 à 6 % de la prévalence projetée de l'obésité en 2020. L'atteinte de la deuxième cible entraînerait une réduction de 2 à 4 % et celle de la troisième cible entraînerait une réduction estimée à 2 %.

Ainsi, même une cible d'augmentation de la prévalence de 2 % serait difficile à atteindre en 2020 dans un scénario pessimiste.

Le rapport de recherche complet sera disponible au cours de l'année.

Source : **Ernest Lo et Sylvie Martel**, Institut national de santé publique du Québec

FIGURE 3

Planification d'une cible future pour la prévalence de l'obésité selon le scénario d'augmentation

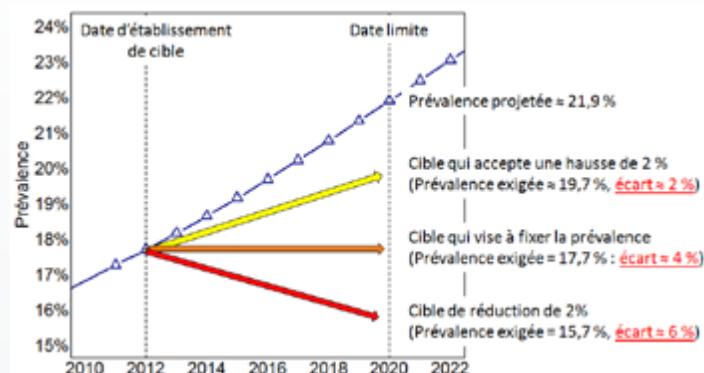
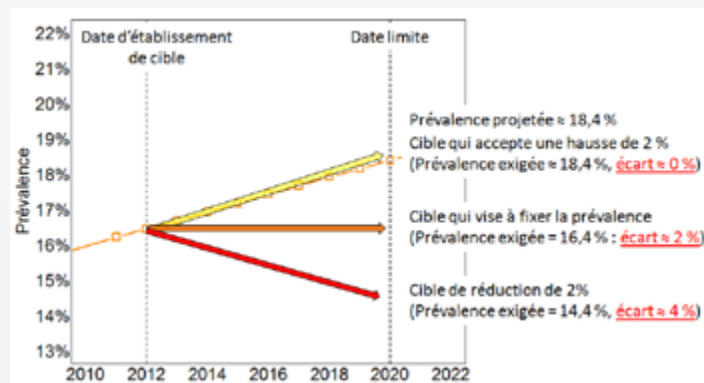


FIGURE 4

Planification d'une cible future pour la prévalence de l'obésité selon le scénario de stabilisation



En résumé, les analyses de projection représentent un outil pertinent et utile pour la planification et la prise de décision en santé publique. Elles fournissent une estimation quantitative et rigoureuse des tendances futures, basée sur des hypothèses formulées selon les connaissances scientifiques actuelles de même que sur des tendances historiques. Toutefois, il faut préciser que les projections ne devraient pas être interprétées comme des prévisions exactes puisqu'elles sont fondées sur des modèles et des hypothèses.

LES DÉFIS DES COMMERÇANTS LOCAUX

DANS LA PROMOTION DE LA SAINE ALIMENTATION

Dans cette étude, Hanratty et ses collaborateurs s'intéressent aux facteurs facilitants et aux barrières associés à la promotion de saines habitudes alimentaires avec les commerçants des quartiers défavorisés. Pour ce faire, ils ont exploré les expériences des travailleurs de la santé publique et de leurs collègues des collectivités locales œuvrant dans un *Primary Care Trust* (PCT).

Au Royaume-Uni, les professionnels de la santé publique œuvrant au palier local tentent de travailler avec les commerçants afin de les encourager à offrir des choix nutritifs. Le défi est grand, particulièrement dans les quartiers défavorisés où les restaurants à service rapide fournissent des options peu intéressantes à la population à faible revenu.

La collecte de données a été effectuée à partir de 36 entretiens semi-dirigés auprès de directeurs, de gestionnaires et d'employés des services de santé publique d'un organisme public de soins primaires, le PCT, d'une municipalité du nord-ouest de l'Angleterre. Lors de ces entretiens, les chercheurs ont pris en compte la stratégie gouvernementale *Health Weight* et trois initiatives du PCT pour engager les commerçants de la municipalité à la promotion des saines habitudes alimentaires : le *Breastfeeding Welcome Award* (le prix visant l'acceptation de l'allaitement), le *Eat Well Award* (le prix relié aux standards d'hygiène et à l'offre alimentaire saine) et le *Wellbeing Powers* (la réglementation entourant l'ouverture de restaurants-minute).

Les résultats qui ont été obtenus ont été classés sous trois principaux thèmes : 1) les conflits entre la santé et la rentabilité, 2) les relations du secteur public avec l'industrie et 3) les compromis au quotidien. Les employés du PCT sont conscients des difficultés encourues par les propriétaires ayant des commerces dans les quartiers défavorisés à générer des profits. Ils sont aussi sensibles au conflit potentiel entre la santé et le succès commercial. Ils soulignent par ailleurs qu'il existe peu de leviers destinés aux restaurants qui font partie de chaîne ou de groupe commerciaux.

Selon eux, deux des initiatives (le *Breastfeeding Welcome Award* et le *Eat Well Award*) font face à un défi majeur, car elles vont à l'encontre de la norme sociale qui prévaut actuellement et qui favorise l'utilisation du biberon et la restauration rapide. Précisons que l'initiative *Wellbeing Powers* n'avait pas été mise en place au moment de l'étude. De plus, le *Eat Well Award*, qui devait être décerné aux commerces offrant une offre alimentaire saine, a plutôt été décerné aux commerces offrant au moins un choix nutritif dans leur menu.

L'étude a permis de constater que les employés du PCT n'avaient pas établi de relations avec le secteur commercial. Selon eux, il serait difficile d'intéresser les commerces à la saine alimentation. De plus, ils croient que le travail en partenariat avec des commerçants est très exigeant et ils perçoivent que les employés des communautés locales sont plus outillés pour travailler avec eux.

En conclusion, les auteurs soulignent qu'une réglementation robuste et un soutien législatif au plan national pourraient faciliter la prise en compte de la saine alimentation dans les pratiques des commerçants locaux. En leur absence, un examen minutieux des ententes volontaires ainsi qu'une évaluation de leur efficacité à influencer les pratiques de l'industrie et de leurs conséquences sur la santé publique sont essentiels.

Source : **Yves G. Jalbert**, Institut national de santé publique du Québec

HANRATTY, B., MILTON, B., ASHTON, M. et WHITEHEAD, M. (2012). « McDonalds and KFC, it's never going to happen: the challenges of working with food outlets to tackle the obesogenic environment », *Journal of Public Health*, 34(4): pages 548-554.

ÊTRE OBÈSE, UN FACTEUR DE PROTECTION?

LE PARADOXE DE L'OBÉSITÉ

Un article scientifique a récemment reçu beaucoup d'attention médiatique puisqu'il met en relief la possibilité d'un effet protecteur de l'obésité sur la santé, ce qui est désormais appelé le « paradoxe de l'obésité ».

Cet article, publié dans le *Journal of the American Medical Association* (JAMA), avait comme objectif d'évaluer le risque relatif de mortalité générale auprès d'individus ayant de l'embonpoint ou étant obèses et de le comparer à celui des individus ayant un indice de masse corporelle (IMC) normal. 97 articles ont été retenus pour l'étude, ce qui représente un total de 2,88 millions d'individus concernés et plus de 270 000 décès.

Les résultats montrent un risque de mortalité légèrement plus faible (effet protecteur) pour la catégorie « embonpoint » et plus élevé pour l'« obésité générale » ($IMC \geq 30$). Les auteurs notent toutefois que l'« obésité de type I » ($30 \leq IMC < 35$) ne présente pas une augmentation du risque relatif de mortalité comparativement à la catégorie « poids normal ». Ces résultats ont été observés dans les études utilisant des données mesurées ou des données ajustées pour l'âge, le sexe et le statut tabagique.

Ces résultats soulignent les limites de l'IMC comme indicateur d'adiposité et nous incitent à revoir la catégorisation utilisée actuellement pour le poids. En effet, cette catégorisation ne tient pas compte des variations de distribution de la masse corporelle entre les sexes, les groupes d'âge, les groupes ethniques, etc.

Cette étude souligne aussi les limites des études épidémiologiques sur le poids. Contrairement à d'autres facteurs de risque, le poids influence non seulement la santé, mais est aussi modifié par la santé (phénomène de causalité inverse — la maladie peut induire une perte de poids). Ainsi, il est fort possible que les catégories « poids normal » et « embonpoint » regroupent en réalité des personnes en santé et de poids normal avec des personnes ayant eu une perte de poids importante en lien avec une maladie sous-jacente, diagnostiquée ou non. Ce type de situation pourrait être plus fréquent dans les groupes d'âge plus avancés. Cela aurait l'effet de sous-estimer les mesures d'association entre l'obésité et la mortalité (risque de mortalité moindre).

En résumé, les résultats de cette étude mettent en évidence le besoin d'études sur le poids réalisées sur de nombreuses années auprès du même groupe d'individus qui tiennent d'avantage compte des variations de distribution de masse corporelle, des variations de trajectoire de poids et du phénomène de causalité inverse.

Source: **Yun Jen**, Institut national de santé publique du Québec

FLEGAL, K.M., KIT, B.K., ORPANA, H. et GRAUBARD, B.I. (2013). « Association of all-cause mortality with overweight and obesity using standard body mass index categories: A systematic review and meta-analysis », *JAMA*, 309(1): 71-82 doi:10.1001/jama.2012.113905.

L'ADOPTION ET L'IMPLANTATION DE LIGNES DIRECTRICES NUTRITIONNELLES DANS LES LIEUX RÉCRÉATIFS ANALYSÉS

Les facteurs qui influencent l'adoption et l'implantation des lignes directrices ANGCY dans les lieux récréatifs albertains ont été mis en lumière par des travaux récents.

Les données ont été recueillies à l'aide d'entrevues semi-dirigées auprès d'acteurs clés (gestionnaires du lieu récréatif et de l'industrie agroalimentaire) issus de six lieux récréatifs, d'observations et de la consultation de divers documents. Un questionnaire autoadministré a aussi été envoyé à tous les gestionnaires de lieux récréatifs.

Les résultats montrent que la clé du succès dans l'adoption et l'implantation des lignes directrices nutritionnelles dans les lieux récréatifs repose sur les connaissances, les croyances et les perceptions liées à la nutrition du gestionnaire, car ces dernières façonnent ses décisions et ses actions. Les auteurs suggèrent donc de cibler ces aspects dans les stratégies de diffusion mises en place. Toutefois, bien que le gestionnaire ait un rôle important dans l'adoption et l'implantation, il ne peut agir seul. En effet, des liens intersectoriels sont essentiels entre divers partenaires pour l'adoption et l'implantation des lignes directrices.

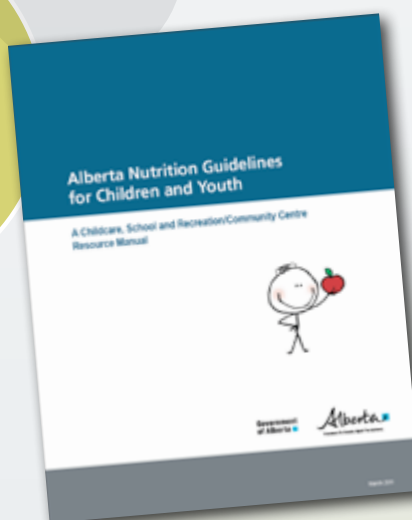
Certaines barrières à l'adoption et à l'implantation des lignes directrices ont également été rapportées dans l'étude : les relations limitées avec la haute direction, les contraintes budgétaires, la capacité d'implantation limitée des lignes directrices nutritionnelles, les répartitions défavorables du pouvoir et les contrats d'approvisionnement à long terme avec les services alimentaires. Ces résultats illustrent bien, selon les auteurs, la tension qui existe entre les droits individuels, la rentabilité et la santé publique dans les économies de marché. Ils peuvent aussi aider les décideurs à formuler des politiques qui tiennent compte de ces intérêts opposés.

Des lignes directrices volontaires intitulées *Alberta Nutrition Guidelines for Children and Youth (ANGCY)* ont été mises sur pied par le gouvernement provincial afin de faciliter l'accès à des choix nutritifs de boissons et d'aliments dans les écoles, les garderies et les lieux récréatifs. Cependant, peu de lieux récréatifs suivent ces lignes directrices.

Les auteurs concluent qu'il est possible que des gains significatifs soient plus difficiles à obtenir par l'entremise d'actions volontaires lorsque les contrats de service alimentaire sont à long terme, que le soutien au changement est restreint, que les modèles de financement dépendent de la vente d'aliments moins nutritifs pour générer du profit et qu'il y a une faible disponibilité d'aliments de substitution nutritifs. Selon les auteurs, des lignes directrices plus strictes et un soutien gouvernemental pour la production de produits novateurs sont nécessaires afin de faciliter leur adoption et leur implantation dans les lieux récréatifs de l'Alberta.

Source : **Yves G. Jalbert**, Institut national de santé publique du Québec

**Lignes directrices :
*Alberta Nutrition
Guidelines for
Children and Youth***



OLSTAD, D.L., RAINE, K.D. et MCCARGAR L.L. (2012). « Adopting and implementing nutrition guidelines in recreational facilities: public and private sector roles. A multiple case study », *BMC Public Health*, 12:376, doi: 10.1186/1471-2458-12-376.

➔ CHAPEAU !

MARCHÉ PUBLIC À STONEHAM-ET-TEWKESBURY

Le Regroupement Cantons'active sort des rangs du supermarché pour mettre la saine alimentation sur la place publique. Depuis 2010, il opère un marché public à Stoneham-et-Tewkesbury qui permet d'augmenter l'accessibilité à une offre alimentaire saine et locale.

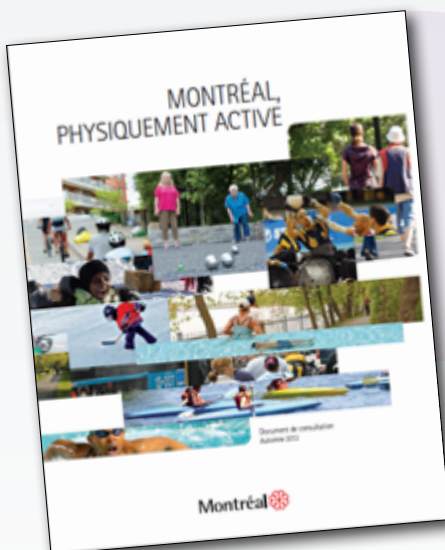
Les retombées sont tout aussi importantes. Le projet de marché public a permis de créer un environnement favorable à la saine alimentation, d'améliorer la qualité de vie de la population et de promouvoir les saines habitudes de vie. De plus, le regroupement rejoint maintenant directement le citoyen dans ses habitudes d'achat, ce qui lui permet de transmettre plus efficacement de l'information sur la saine alimentation.

Ce projet, soutenu par Québec en Forme, a établi un solide partenariat avec de nouveaux acteurs : le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, le Centre local de développement, la Conférence régionale des élus, la Caisse populaire, les élus municipaux et les agriculteurs. Il a également suscité chez la population un fort sentiment d'appartenance et un désir d'encourager et de soutenir les initiatives locales, et ce, tout en favorisant l'agriculture régionale.

Pour en connaître davantage, visitez la section *Vidéo* sur le site www.quebecenforme.org et choisissez *Bon coup – Marché public de Stoneham-et-Tewkesbury*.

Source : **Sylvie Durand**, Québec en Forme

Le Regroupement Cantons'active a su être créatif et original dans sa façon d'opérer le marché public.



MONTRÉAL, PHYSIQUEMENT ACTIVE

La commission permanente sur la culture, le patrimoine et les sports de la Ville de Montréal a mené récemment une consultation publique sur le thème : Montréal, physiquement active.

Cette consultation avait pour but d'associer les citoyens à la démarche d'élaboration d'un cadre d'intervention global en matière d'activité physique, de sport et de mobilité. Trois orientations étaient proposées : une participation accrue, des environnements urbains plus favorables et une volonté d'agir ensemble.

Par cette démarche, la Ville de Montréal souhaite aider sa population à intégrer davantage l'activité physique et le sport à son quotidien.

Source : **Kathleen Cloutier**, ministère de la Santé et des Services sociaux

LE COURRIER DU LECTEUR

Cette rubrique regroupe vos réactions aux articles, vos questionnements, vos réalisations, etc. Elle vous est réservée, profitez-en!

Pour vous exprimer, faites-nous parvenir vos propos à pag@msss.gouv.qc.ca.

THÈME DES NUMÉROS À VENIR

Le comité éditorial a déterminé les thèmes des numéros qui seront publiés en 2013 :

- Juin : l'aménagement du territoire et l'urbanisme
- Octobre : les politiques publiques

Qu'en pensez-vous? Aimeriez-vous que d'autres thèmes soient abordés dans les prochains numéros? Faites-nous parvenir vos commentaires et suggestions de thèmes : pag@msss.gouv.qc.ca.

PRENEZ CONTACT AVEC NOUS!

Vous désirez participer à la rédaction du bulletin PAG? Rien n'est plus simple! Soumettez-nous vos idées d'articles ou votre article le plus tôt possible, à pag@msss.gouv.qc.ca, que votre article soit en lien ou non avec le thème prévu du numéro. En effet, si votre article est d'intérêt, mais ne correspond pas au thème du numéro, cela n'empêchera pas sa publication.

ABONNEMENT

Pour être informé de la publication d'un nouveau numéro du bulletin national d'information *Investir pour l'avenir*, il vous suffit de vous abonner à l'infolettre du bulletin en visitant le site extranet du PAG au www.saineshabitudesdevie.gouv.qc.ca/extranet/pag, section *Documentation*. L'abonnement est gratuit.

Par ailleurs, une foule d'informations sur le Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, *Investir pour l'avenir*, sont diffusées au www.saineshabitudesdevie.gouv.qc.ca.

COMITÉ ÉDITORIAL

Lyne Mongeau, ministère de la Santé et des Services sociaux
Kathleen Cloutier, ministère de la Santé et des Services sociaux
Mario Lapointe, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Hélène Potvin, Québec en Forme
Yves G. Jalbert, Institut national de santé publique du Québec

RÉVISION LINGUISTIQUE

Frédéric Desjardins

COLLABORATEURS À LA RÉDACTION DE CE NUMÉRO

Chantal Durand, Action régionale des CPE de Lanaudière
Élisabeth Charland, Progrès Alimentaire
Équipe partage, transfert de connaissances et innovation, Québec en Forme
Ernest Lo, Institut national de santé publique du Québec
Frédéric Paré, Coalition pour la souveraineté alimentaire
Geneviève Aude Puskas, Équiterre
Geneviève Colombani-Lachapelle, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Gilles Bergeron, Arrondissement Côte-des-Neiges-Notre-Dame-de-Grâce
Hélène Potvin, Québec en Forme
Jacinthe Carrier, Édikom
Kathleen Cloutier, ministère de la Santé et des Services sociaux
Lucie Tremblay, Direction de santé publique de Chaudière-Appalaches
Lyne Mongeau, ministère de la Santé et des Services sociaux
Marie-Christine Deschênes, Atypic
Marie-Christine Lafrance, Comité d'action local de la Basse-Ville de Québec
Marie-Claude V. Dubreuil, Lévis en Forme
Mario Lapointe, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Martine Pageau, ministère de la Santé et des Services sociaux
Sarah Lepage, Direction régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en Chaudière-Appalaches
Sylvain Turcotte, Université de Sherbrooke
Sylvie Durand, Québec en Forme
Sylvie Martel, Institut national de santé publique du Québec
Véronique Martin, ministère de la Famille
Yun Jen, Institut national de santé publique du Québec
Yves G. Jalbert, Institut national de santé publique du Québec

ÉDITION

La Direction des communications du ministère de la Santé et des Services sociaux

Dépôt légal

Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2013

Bibliothèque et Archives Canada, 2013

ISSN 1918-8692 (version imprimée)

ISSN 1918-8706 (version en ligne)

Tous droits réservés pour tous pays. La reproduction, par quelque procédé que ce soit, la traduction ou la diffusion de ce document, même partielles, sont interdites sans l'autorisation préalable des Publications du Québec. Cependant, la reproduction partielle ou complète du document à des fins personnelles et non commerciales est permise, uniquement sur le territoire du Québec et à condition d'en mentionner la source.