

Politique bioalimentaire 2018-2025 — Alimenter notre monde : une occasion à saisir pour les nutritionnistes

Jacinthe Côté, Dt.P., Ph. D., Mario Lalancette, Dt.P. and Sonia Pomerleau, Dt.P.,
M. Sc.

Volume 16, Number 3, Winter 2019

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1059221ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1059221ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

2561-620X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Côté, J., Lalancette, M. & Pomerleau, S. (2019). Politique bioalimentaire 2018-2025 — Alimenter notre monde : une occasion à saisir pour les nutritionnistes. *Nutrition Science en évolution*, 16(3), 33–35.
<https://doi.org/10.7202/1059221ar>

POLITIQUE BIOALIMENTAIRE 2018-2025

ALIMENTER NOTRE MONDE : UNE OCCASION À SAISIR POUR LES NUTRITIONNISTES



Jacinthe Côté, Dt.P., Ph. D.,
directrice Gestion de produits,
Lallemand.

Mario Lalancette, Dt.P., consultant
marketing et communication en
agroalimentaire.

Sonia Pomerleau, Dt.P., M. Sc.,
professionnelle de recherche,
Institut sur la nutrition et des aliments
fonctionnels, Université Laval.

Le secteur bioalimentaire du Québec, en pleine effervescence, se porte bien grâce à la grande variété d'entreprises et de produits, mais aussi parce que l'innovation et la créativité en sont le moteur. Le 6 avril 2018, le gouvernement du Québec a dévoilé sa Politique bioalimentaire 2018-2025 *Alimenter notre monde*. Élaborée avec l'ensemble des partenaires du secteur bioalimentaire, elle comporte notamment des liens étroits avec la Politique de prévention en santé. Elle s'accompagne d'investissements de cinq milliards

de dollars sur cinq ans pour mieux soutenir les entrepreneurs et les organismes de ce secteur^[1].

Considérant que la collaboration entre les nutritionnistes et l'industrie bioalimentaire ne date pas d'hier, l'objectif du présent article est d'encourager de telles coopérations et la cocréation de projets structurants. Voici donc les éléments clés de cette nouvelle politique et les différents leviers proposés pour soutenir les initiatives et les collaborations entre les intervenants du secteur.

UNE OFFRE DE PRODUITS RÉPONDANT AUX BESOINS DES CONSOMMATEURS

Accroître les connaissances alimentaires et le dialogue avec les consommateurs en offrant des informations sur l'alimentation, la santé et le secteur bioalimentaire ainsi que des outils de dialogue avec les consommateurs.

Dans sa politique, le gouvernement reconnaît que les deux tiers des adultes québécois présentent un faible niveau de littératie en matière de santé ; c'est-à-dire qu'ils ont de la difficulté à comprendre et à utiliser l'information relative à la santé. C'est dans ce contexte que les intervenants du secteur bioalimentaire sont invités à s'associer et à agir en complémentarité avec ceux des milieux de l'éducation, de la santé et de la lutte contre la pauvreté pour améliorer les connaissances et les compétences alimentaires et culinaires des Québécois. Cette invitation interpelle particulièrement les nutritionnistes œuvrant en santé publique.

Promouvoir et valoriser les produits bioalimentaires d'ici

Plusieurs consultations publiques menées dans le cadre de l'élaboration de la politique ont révélé que les

34 Québécois sont favorables aux produits d'ici et veulent en consommer davantage. Anticipant des retombées positives sur la santé des consommateurs et sur le secteur bioalimentaire, le gouvernement veut donc valoriser les produits québécois. Les institutions publiques québécoises sont encouragées à se doter de politiques alimentaires afin de guider leurs décisions en matière d'approvisionnement. Les nutritionnistes en gestion des services alimentaires peuvent ainsi jouer un rôle moteur important.

Soutenir l'accès et l'offre d'aliments de qualité favorables à la santé

Élément clé de la saine alimentation, l'offre d'aliments sains accessibles à tous demeure un enjeu de taille particulièrement pour les ménages souffrant d'insécurité alimentaire et habitant dans des déserts alimentaires ou des communautés éloignées. La politique propose donc des pistes de travail où la collaboration des nutritionnistes du secteur bioalimentaire et de la santé publique est au cœur des solutions privilégiées.

DES ENTREPRISES PROSPÈRES, DURABLES ET INNOVANTES

Investir dans l'innovation et renforcer les synergies

Les besoins des consommateurs sont changeants ; ces derniers souhaitent de plus en plus découvrir des aliments originaux et uniques. Cette demande incite les entreprises bioalimentaires à innover pour se démarquer. Parallèlement, les tendances vers les aliments moins transformés, plus naturels, sans additifs (Clean label) demeurent fortes et stimulent le développement de nouveaux produits.

L'accroissement des efforts de l'industrie bioalimentaire nécessite un accompagnement scientifique et professionnel pour réaliser des projets structurants (p. ex., réduction de la teneur en sodium, augmentation de

DES ORGANISMES IMPLIQUÉS

ÉCOLLOCATION (projet issu de la Politique gouvernementale de prévention en santé)

L'Association québécoise de la garde scolaire a été mandatée par le ministère de la Santé et des Services sociaux pour réaliser un projet pilote de trois ans (2017-2020) sur la distribution de collations à base de fruits et légumes au sein d'écoles de milieu défavorisé : *Écollation*. Des ateliers de cuisine et des activités de découverte des aliments sont également proposés aux élèves. Des formations sur la saine alimentation sont offertes aux intervenants en milieu scolaire. Ce projet est réalisé en partenariat avec : *Croquarium* (<http://www.croquarium.ca/>), *Les ateliers 5 épices* (<https://cinqepices.org/>), *La Tablee des Chefs* (<http://www.tableedeschefs.org/>) et *Les banques alimentaires du Québec* (<https://www.banquesalimentaires.org/>).

LES ÉVÉNEMENTS « PRENEZ LE CHAMP ! »

C'est une occasion pour les citoyens de se reconnecter au monde bioalimentaire par l'entremise de rencontres avec des agriculteurs et des artisans gourmands. En orchestrant ces rendez-vous, dont les thèmes évoluent au fil des saisons, la nutritionniste Julie Aubé agit comme catalyseur pour que se tissent davantage de liens entre les consommateurs et les producteurs. Pour en savoir plus, consultez le www.julieaube.com/prenez-le-champ/.

CUISINE COLLECTIVE HOHELAGA-MAISONNEUVE

Cet organisme offre des ateliers de cuisine collective, des services d'insertion socioprofessionnelle et de restauration, des activités d'hébergement touristique, d'agriculture urbaine et des activités qui contribuent au développement de la communauté. Pour en savoir plus, visitez le site à l'adresse <https://lacchm.com>.

OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE (partenaire de la politique bioalimentaire)

L'Observatoire a pour mission « d'observer et de suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin de générer des connaissances nouvelles et d'agir collectivement à l'amélioration de sa qualité et son accessibilité ». Pour ce faire, l'Observatoire utilise une méthodologie rigoureuse pour étudier les catégories d'aliments jugées prioritaires en raison de l'incidence de leur consommation sur la santé, leur potentiel d'amélioration, la variabilité des aliments qui composent ces catégories et leur taux de pénétration dans les ménages. Les données recueillies serviront à évaluer les répercussions des mesures gouvernementales visant à améliorer la valeur nutritive des produits alimentaires. Les travaux permettront également de déterminer quelles améliorations sont souhaitables pour améliorer l'offre. Pour en savoir plus, consultez le www.inaf.ulaval.ca/recherche-et-expertise/observatoire-de-la-qualite-de-loffre-alimentaire/.

la quantité de fibres). Bien que les nutritionnistes puissent se sentir, à première vue, moins concernées par l'invitation à innover, la participation des nutritionnistes aux processus de reformulation et de développement

de nouveaux produits est un atout supplémentaire pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments. Les nutritionnistes peuvent également contribuer au processus d'étiquetage alimentaire ainsi qu'à

SERVICES DE SOUTIEN À L'INNOVATION

Certains organismes proposent un accompagnement aux entreprises désirant améliorer leurs produits :

- Service de soutien à l'innovation de l'INAF (www.inaf.ulaval.ca/services-a-lindustrie/soutien-a-linnovation);
- Cintech Agroalimentaire (<http://cintech.ca/>);
- Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ, <http://www.cdbq.net/>).

Divers services sont proposés en regard à divers sujets : (re)formulation, réglementation, cibles nutritionnelles et étiquetage.

LE SERVICE DE RÉCUPÉRATION DE LA TABLÉE DES CHEFS

La Tablee des Chefs gère la logistique entourant la récupération alimentaire pour une redistribution efficace, simple et sécuritaire aux participants. Son service de récupération alimentaire sert d'agent de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires (notamment les donateurs du milieu de l'hôtellerie, de la restauration) et les organismes qui les redistribuent aux personnes dans le besoin. Pour en savoir plus, consultez le site à l'adresse <http://recuperationalimentaire.org/>.

UN JARDIN POUR CHAQUE ENFANT

Au cours de l'année scolaire 2017-2018, neuf écoles situées dans cinq régions (Estrie, Montérégie, Chaudière-Appalaches, Centre-du-Québec et Montréal) ont pris part à ce projet-pilote. Les écoles participantes ont implanté un jardinage éducatif permettant à 75 enfants de participer à une série d'ateliers sur le goût et le jardinage. Les enfants y développent l'envie de s'alimenter sainement et de façon responsable. Les ateliers profitent aussi aux éducateurs et aux parents qui voient leur savoir-faire augmenter. Pour en savoir plus, consultez le www.croquarium.ca/unjardinpourchaqueenfant/.

la préparation d'outils d'éducation nutritionnelle destinés aux consommateurs.

DES ENTREPRISES ATTRACTIVES ET RESPONSABLES

Encourager les approches concertées pour protéger la santé et l'environnement

Le gaspillage et les pertes alimentaires représenteraient annuellement 31 milliards de dollars au Canada, 47 % provenant des consommateurs, le reste de l'ensemble de la chaîne alimentaire^[2].

En février 2016, la Table québécoise sur la saine alimentation, un des partenaires de la politique, a mandaté un groupe de travail pour répertorier les causes du gaspillage alimentaire en

ciblant les acteurs qui ont la capacité d'agir. À la suite de ces travaux, plusieurs distributeurs et détaillants alimentaires ont pris des initiatives pour limiter le gaspillage. Certains commercialisent des fruits et des légumes moches, c'est-à-dire ces aliments frais et nutritifs qui sont toutefois trop gros, trop petits ou difformes.

Des territoires dynamiques contribuant à la prospérité du bioalimentaire

La politique encourage la mise en valeur d'aliments de proximité pour accroître l'offre d'aliments frais dans les communautés et rapprocher les citoyens de l'origine des aliments, contrecarrant ainsi les déserts alimentaires et augmentant l'accessibilité des fruits et légumes locaux.

La popularité grandissante des différents types d'agriculture urbaine (ex. : potagers domestiques, collectifs ou communautaires et aménagements comestibles) contribue également à sensibiliser les populations urbaines aux réalités des activités agricoles et de la production d'aliments. Dans une étude publiée en février 2018 par le Laboratoire sur l'agriculture urbaine, on apprend que l'emploi de jardins pédagogiques prend de l'ampleur au Québec^[3]. Au-delà de ses bienfaits sur le développement des jeunes et leur réussite scolaire, ils contribueraient à changer les habitudes alimentaires des enfants.

PERSPECTIVES

Avec tous ces leviers, la nouvelle Politique bioalimentaire 2018-2025 *Alimenter notre monde* est une occasion que les nutritionnistes doivent saisir pour devenir des acteurs du changement. C'est également l'occasion de promouvoir l'expertise des nutritionnistes en matière de nutrition, d'alimentation et de faire valoir leurs connaissances approfondies des tendances de consommation. Le secteur bioalimentaire et les organisations impliquées dans ces changements ont besoin de nous. Si nous travaillons à faire changer les choses et exerçons notre savoir-faire en tant que spécialistes de la nutrition, nous pourrions dire que nous avons contribué à relever un grand défi : celui d'améliorer la santé des consommateurs par la saine alimentation. ■

Références

1. La Politique bioalimentaire 2018-2025 *Alimenter notre monde*. Synthèse des pistes de travail de la politique bioalimentaire. Disponible: <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Ministere/politique/Pages/Politique-bioalimentaire.aspx>.
2. Martin V. GOOCH et Abdel FELFEL (2014), *The Cost of Canadian Annual Food Waste*, Value Chain Management International.
3. Les jardins pédagogiques au Québec: une étude du mouvement. Laboratoire sur l'agriculture urbaine. Février 2018. Disponible: http://www.au-lab.ca/wp-content/uploads/2018/03/Les-jardins-pedagogiques-au-Quebec-etude_AULAB.pdf.c_etude_AULAB.pdf.