

23^{es} Journées annuelles de santé publique

Catherine Laramée, Dt. P., M. Sc. et Julie Perron, Dt. P., M. Sc.

Volume 17, numéro 3, hiver 2020

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1068834ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1068834ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Ordre professionnel des diététistes du Québec

ISSN

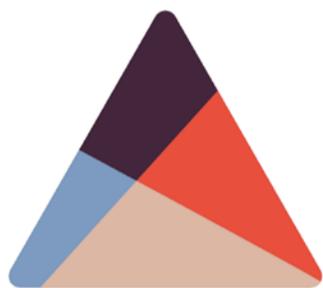
2561-620X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

Laramée, C. & Perron, J. (2020). 23^{es} Journées annuelles de santé publique. *Nutrition Science en évolution*, 17(3), 28–29. <https://doi.org/10.7202/1068834ar>

23^{es} JOURNÉES ANNUELLES DE SANTÉ PUBLIQUE



JOURNÉES ANNUELLES
DE SANTÉ PUBLIQUE

Le 29 novembre dernier à Montréal se sont tenues les Journées annuelles de santé publique. Voici le résumé des conférences présentées lors de la journée thématique « Systèmes alimentaires en évolution : comment assurer une offre de qualité pour tous ? ».

Catherine Laramée, Dt. P., M. Sc., professionnelle de recherche à l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval.

Julie Perron, Dt. P., M. Sc., professionnelle de recherche à l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval.

DÉFINIR LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

Vincent Galarneau, M. A., coordonnateur, systèmes alimentaires de proximité, Vivre en Ville

Un système alimentaire durable est un réseau de collaboration territorial qui intègre l'ensemble du cycle de vie des aliments (production, transformation, distribution, consommation et gestion des matières résiduelles) dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale d'une collectivité sans compromettre celle des générations futures. Des initiatives en faveur de tels systèmes se multiplient partout au Québec ; citons, entre autres, *Nourrir notre monde* (Gaspésie), *Nourrir le Bas-Saint-Laurent*, *Vers un système alimentaire durable boréal* (Saguenay-Lac-Saint-Jean), la *Recherche participative pour comprendre le système alimentaire de Québec* et le *Conseil du système alimentaire montréalais*. L'organisme *Vivre en Ville* peut d'ailleurs accompagner les professionnels dans la mise en œuvre de projets favorisant l'accès à une saine alimentation.

DÉFINIR L'OFFRE ALIMENTAIRE ACCESSIBLE ET DE QUALITÉ

Véronique Provencher, Dt.P., Ph. D., professeure titulaire, École de nutrition, Université Laval et présidente du comité scientifique de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire

L'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire a comme mission d'observer et de suivre l'évolution de l'offre alimentaire pour en améliorer sa qualité et son accessibilité. Mais qu'est-ce qu'une offre de qualité ? L'Observatoire a défini qu'une offre de qualité se caractérise d'abord par des aliments de qualité, c'est-à-dire nutritifs et salubres, qu'ils soient ou non préparés ou transformés. Ces aliments doivent être produits, préparés ou transformés de manière respectueuse des personnes et de l'environnement. Une offre alimentaire de qualité est composée d'une variété d'aliments de qualité à prix abordable et disponibles dans différents milieux de vie en quantité suffisante. Dans ces milieux, un emplacement stratégique et une promotion adéquate de ces aliments auprès des consommateurs caractérisent également une offre de qualité. Pour en savoir plus : www.offrealimentaire.ca.

QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS TRANSFORMÉS : CONSTATS DE L'OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Véronique Provencher, Dt.P., Ph. D., professeure titulaire, École de nutrition, Université Laval et présidente du comité scientifique de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire

L'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, en partenariat avec Protégez-vous, a recensé la composition nutritionnelle des céréales à déjeuner, des pains tranchés et des viandes transformées tranchées disponibles au Québec. Les résultats révèlent que 20 % des céréales à déjeuner, dont plusieurs grands vendeurs, ont une teneur en sucre supérieure au seuil de 15 % de la valeur quotidienne. Quant aux pains tranchés, plus de la moitié contiennent 4 g de fibres ou plus par portion de deux tranches. Enfin, 95 % des viandes transformées tranchées fournissent plus de 15 % de la valeur quotidienne en sodium. Devant la grande variabilité de la teneur en sucre, en fibres et en sodium dans une même catégorie d'aliments, les résultats suggèrent qu'il existe un potentiel d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments transformés. Les travaux de l'Observatoire permettront de suivre l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire dans le temps.

REGARD CRITIQUE SUR LES POLITIQUES PUBLIQUES FÉDÉRALES ET PROVINCIALES ENTOURANT L'OFFRE ALIMENTAIRE

Anne-Marie Morel, Dt.P., M. Sc., conseillère aux politiques publiques, Coalition Poids

L'agriculture, la santé et l'environnement sont des responsabilités liées à l'alimentation qui relèvent

des compétences des deux ordres de gouvernement : le fédéral et le provincial. Le fédéral est responsable de la Loi sur les aliments et drogues et du secteur des pêches. L'interdiction d'utilisation des huiles partiellement hydrogénées, les symboles nutritionnels sur l'emballage et la restriction de la publicité d'aliments malsains destinée aux enfants relèvent de ses compétences. Le provincial, quant à lui, est responsable de la propriété et des droits civils, des municipalités, des hôpitaux et de l'éducation. La *Politique bioalimentaire*, la *Politique gouvernementale de prévention en santé* et la *Politique-cadre Pour un virage santé à l'école* découlent de ses compétences. Les lobbys peuvent influencer l'adoption des politiques, des projets de loi et règlements. Les *Registres des lobbyistes* du Québec et du Canada ainsi que toute la correspondance et les documents relatifs à la saine alimentation issus de réunions avec les parties prenantes sont accessibles en ligne. Leur consultation permet de poser un regard éclairé sur la question.

COMPÉTENCES ET POUVOIRS DES MUNICIPALITÉS POUR CRÉER DES ENVIRONNEMENTS FAVORABLES À LA SAINE ALIMENTATION

Marie-Ève Couture-Ménard, D.C.L., LL.M., LL.B., professeure agrégée, Faculté de droit, Université de Sherbrooke

En vertu de la *Loi sur les compétences municipales*, une municipalité peut adopter tout règlement visant le bien-être général de sa population. La *Loi sur l'aménagement du territoire et l'urbanisme* permet aux municipalités d'adopter un règlement de zonage et de spécifier, pour chaque zone, les constructions et les usages autorisés ou prohibés. Cela peut être utilisé, par exemple, pour limiter l'implantation de restaurants rapides. La *Loi sur le*

développement durable, pour sa part, invite les organismes municipaux à contribuer à la stratégie gouvernementale, entre autres, par des actions favorisant la santé et la qualité de vie. L'action municipale est donc légitime en matière de saine alimentation, et les villes doivent oser adopter des mesures innovantes. D'ailleurs, la publication *La saine alimentation en milieu municipal* vise à soutenir les interventions municipales qui favorisent les saines habitudes de vie.

CIBLES DE REFORMULATION : MESURE INCITATIVE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS ET DES BOISSONS TRANSFORMÉS

Isabelle Marcoux, Dt.P., M. Sc., conseillère scientifique, Direction du développement des individus et des communautés, Institut national de santé publique du Québec

La reformulation des aliments est un processus visant à éliminer, à réduire ou à augmenter certaines composantes d'un aliment pour améliorer sa valeur nutritive tout en conservant sa saveur, sa texture et sa durée de vie. Il s'agit d'une mesure passive ciblant l'environnement plutôt que l'individu. Les cibles de reformulation représentent des objectifs chiffrés d'amélioration de la composition nutritionnelle. Les cibles de réduction volontaire du sodium ont démontré de réelles réductions de la teneur en sodium des aliments visés. Il demeure donc essentiel de suivre la composition nutritionnelle des aliments dans le temps et de poursuivre les recherches à cet égard.