

ACCÈS ÉCONOMIQUE ET PHYSIQUE AUX ALIMENTS SAINS



Améliorer la qualité de l'offre alimentaire dans les commerces de proximité

Acheter des aliments sains et frais dans les dépanneurs, pharmacies et petites épiceries

Dans les milieux où l'offre alimentaire saine est moins accessible, les commerces de proximité sont plus souvent de taille modeste, offrent moins d'aliments sains et frais, davantage d'aliments non périssables (ou de longue durée de conservation) et transformés. Ils offrent davantage d'aliments prêts à emporter (emballage individuel, aliments ne nécessitant pas de préparation). Les aliments sains, lorsque présents, sont offerts à des prix supérieurs que dans les supermarchés. Le roulement des produits alimentaires y est moindre que dans les commerces d'alimentation.

Au Québec, « 45,5 % de la population habite un secteur ayant un faible accès aux divers commerces d'alimentation. Lorsque la défavorisation matérielle est prise en compte, l'analyse révèle que 5,7 % de la population habite un secteur qualifié de désert alimentaire »¹. Or, dans ces secteurs, les dépanneurs et restaurants-minute y sont surreprésentés. Ayant une mobilité plus limitée (faible accès à la voiture et au transport collectif), la population qui y réside s'approvisionne également davantage dans des commerces de détail non dédiés à l'alimentation (ex. : pharmacies, Dollorama, etc.).

En rendant disponibles des aliments sains à coût abordable, les commerces de proximité peuvent contribuer à :

- accroître l'accès physique aux aliments sains;
- bonifier la qualité et la diversité de l'offre alimentaire locale;
- faciliter la réalisation de choix sains en offrant des aliments de bonne qualité nutritionnelle à coût abordable au cœur des secteurs mal pourvus;
- contribuer à réduire les inégalités sociales en lien avec l'alimentation et le poids.

À quoi peuvent ressembler des commerces de proximité « santé »?

- Deux modèles d'affaires sont observés, soit les commerces de proximité qui prennent l'initiative d'offrir des aliments sains à même leur commerce (commerces promoteurs), ou ceux qui agissent comme facilitateurs ou partenaires d'une initiative privée ou communautaire (ex. : kiosque maraîcher, point de chute).

¹ INSPQ. https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1728_AccessGeoCommAlimentQc.pdf

- Les commerces offrant des aliments sains privilégient souvent des aliments prêts à emporter (crudités et trempettes, sandwichs, fromage, fruits lavés, préparés/précoupés, plats à réchauffer, yogourt, compote, barres tendres de bonne valeur nutritive, etc.) qui prennent peu de place d'étalage et dont la marge bénéficiaire est plus intéressante.
- Certains combinent les aliments sains prêts à emporter à une sélection d'aliments frais périssables appréciés de la population du secteur (ex. : œufs, pains de grains entiers, pommes de terre, carottes, bananes, oranges, etc.) et de longue durée de conservation (ex. : gruau, riz, légumineuses, fruits et légumes en conserve, etc.). La rentabilité de l'offre de ces produits est plus faible (espace, surplus, etc.).
- L'approvisionnement peut être réalisé chez un grossiste, un producteur local, dans un marché ou encore auprès d'un partenaire communautaire (ex. : point de chute Bonne Boîte Bonne Bouffe, collations et mets santé pour emporter préparés par un organisme d'insertion en emploi).
- L'achat d'équipement est parfois requis (réfrigérateurs). Certains commerces bénéficiant de peu d'espace à l'intérieur de leur local et disposant des permis municipaux requis installent des étals de fruits et légumes frais à l'extérieur durant la belle saison.
- Dans les milieux défavorisés, une intervention visant à accroître l'accès géographique à des aliments sains doit impérativement être couplée à des stratégies visant à renforcer l'accès économique à ces aliments (prix avantageux ou concurrentiels, rabais sur les aliments sains). La disponibilité d'une offre alimentaire de qualité comme seule intervention ne suffit pas à garantir dans ces milieux un changement durable.

Offrir des aliments sains à bas prix dans les commerces de proximité, c'est possible!

- Certaines municipalités mettent en place des incitatifs financiers (crédits de taxes, programmes de subvention, location ou prêt d'équipement) pour encourager les propriétaires de petits commerces de proximité (ex. : dépanneurs) à offrir davantage d'aliments de bonne valeur nutritive.
- Certaines organisations de santé publique de différents États et régions ont développé des mesures de soutien technique (expertise-conseil, analyse de l'offre alimentaire et des potentiels de changement, formation, etc.), partenarial (faciliter l'approvisionnement auprès de producteurs ou organismes), matériel (matériel éducatif et promotionnel, prêt d'équipement ou location, etc.) et/ou financier (subvention pour l'acquisition de réfrigérateurs, pour la modification de l'aménagement intérieur du commerce, etc.).

Commerces promoteurs :

- La majorité des projets soutenus par la santé publique de différents États et régions s'inscrit dans ce modèle. Il s'agit de commerces privés volontaires qui souhaitent faciliter les choix alimentaires sains dans des secteurs mal desservis en améliorant la qualité et la diversité de leur offre.
- L'intégration de nouveaux aliments, dont des fruits et légumes frais, est réalisée progressivement afin de limiter les risques (coûts d'implantation) et pertes (invendus). Au fur et à mesure de l'évolution de l'expérimentation locale du projet, des changements plus importants nécessitant des investissements plus grands peuvent être réalisés (acquisition de réfrigérateurs vitrés, aménagement, etc.).
- Le développement d'un système d'approvisionnement collectif en fruits et légumes frais et aliments sains pourrait permettre aux commerces de proximité d'un même secteur de faire des achats groupés afin de réduire le coût des aliments et ainsi parvenir à les offrir à de meilleurs prix.

Commerces partenaires et facilitateurs : une avenue à explorer davantage!

Kiosque et vente d'aliments de la ferme :

- Un espace peut être dédié à la vente de fruits et légumes frais de saison d'un producteur local (kiosque extérieur en présence du producteur, étals ou paniers offerts à l'intérieur du commerce par le propriétaire).

Point de chute :

- Un modèle de point de chute d'achats groupés de fruits et légumes frais (de type Bonne Boîte Bonne Bouffe) permettrait de jumeler les impératifs d'abordabilité et de proximité en offrant des boîtes de différents formats, composées d'une variété de fruits et légumes offerts à bas coût et payables à la semaine. Une boîte de fruits et légumes frais peut être rendue disponible au propriétaire du commerce pour des ventes à l'unité à bon prix (clients ne participant pas à l'achat groupé).
- Le propriétaire peut agir à titre de facilitateur d'un point de chute autonome géré par un organisme ou un agriculteur, ou encore être partenaire en gérant localement ce point de chute. Dans ce cas, le commerçant s'occupe de percevoir le paiement des boîtes et d'assurer le suivi des commandes.
- Ces initiatives proposent un modèle souple où les risques engendrés par le projet sont répartis entre plus d'un acteur, où l'achat d'équipements est moindre pour le commerçant et pour lequel les bénéfices sont partagés (accroissement des ventes ou points de chute pour les producteurs ou organismes, accroissement de vente de produits complémentaires pour les propriétaires, par exemple le lait, le pain, le fromage...).

Une image vaut mille mots

- Reportage présenté au téléjournal de Radio-Canada, « Acheter santé au dépanneur : trois dépanneurs de la région de Québec participent à un projet pilote pour offrir davantage d'aliments sains dans leurs établissements », <http://ici.radio-canada.ca/audio-video/media-7480315/acheter-sante-au-depanneur>.

Des principes gagnants

- Identifier les secteurs où l'offre alimentaire saine est difficilement accessible et prioriser parmi ceux-ci les secteurs défavorisés (déserts alimentaires).
- Connaître et tenir compte des préférences alimentaires des résidents du quartier (sondage, analyse de marché, tester l'introduction de nouveaux aliments et produits).
- Offrir des mesures de soutien (expertise, outils, soutien matériel et financier, etc.).
- Implantation et diversification progressive.
- Développer un partenariat avec la municipalité (subvention, crédit de taxes, prêt d'équipement) et des partenaires locaux (producteurs, organismes communautaires en sécurité alimentaire).
- Faciliter l'approvisionnement par un système collectif permettant l'accès à des prix plus bas (achats groupés en volume plus important).
- Privilégier des aliments sains nécessitant peu d'espace et faciles à emporter.
- Prix concurrentiels pour les aliments sains.

Outil complémentaire

- *Améliorer l'offre alimentaire dans les commerces de proximité situés dans des secteurs défavorisés (dépanneurs, pharmacies, petites épiceries, etc.).* Fiches d'intervention pour améliorer l'accès aux aliments nutritifs pour les populations défavorisées. Ministère de la Santé et des Services sociaux, 2016.

Quelques initiatives inspirantes

Dépanneurs santé : Une pomme avec ça? Montréal https://fairemtl.ca/fr/pomme-ca-projet-depanneurs-sante	Aliments sains dans les dépanneurs de Québec Québec http://www.ledevoir.com/societe/consommation/467683/le-depanneur-comme-remede-aux-deserts-alimentaires
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le projet pilote offre un soutien aux détaillants situés dans des quartiers défavorisés et mal pourvus sur le plan de l'offre alimentaire. ▪ L'objectif est de tester et évaluer différentes avenues pour implanter des comptoirs de fruits et légumes frais dans des dépanneurs, d'assurer un réseautage et un partage de leur expérience respective et le développement d'outils communs de communication ou d'évaluation. ▪ Une étude de faisabilité et un plan d'affaires ont d'abord été élaborés. ▪ Certains dépanneurs des quartiers Centre-Sud, Lachine, Saint-Henri et Bordeaux-Cartierville se sont engagés à améliorer l'offre en fruits et légumes frais dans leur commerce. ▪ Le projet est porté par une concertation intersectorielle sur le système alimentaire montréalais et soutenu par la Direction de santé publique de Montréal. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quatre dépanneurs situés dans des déserts alimentaires participent au projet pilote visant à inclure des aliments nutritifs à leur offre (Montmorency, Lairet, Charlevoix et Portneuf). ▪ Les aliments sont principalement « prêts à manger » (compote, yogourt, barres tendres, sandwichs, bananes, pommes, etc.), auxquels s'ajoutent, dans certains cas, des fruits et légumes frais. ▪ Les dépanneurs participants doivent offrir quatre aliments nutritifs pour débiter. ▪ La Direction de santé publique offre aux dépanneurs participants un soutien financier de 2 000 \$ (compenser les pertes, acquisition d'un réfrigérateur, aménagements plus attrayants, etc.) ainsi qu'un accompagnement (expertise, soutien technique à l'approvisionnement, outils de marketing, etc.). ▪ Le projet pilote s'est amorcé en 2016.
DC Central Kitchen Washington http://www.dccentralkitchen.org/wp-content/uploads/2015/02/Healthy-Corners-Manual_Exec-Summary.pdf	Healthy Corner Stores Philadelphie http://thefoodtrust.org/uploads/media_items/hcsi-y2report-final.original.pdf
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 70 dépanneurs situés au cœur de déserts alimentaires de la région de Washington s'approvisionnent auprès du DC Central Kitchen (organisme communautaire). ▪ Le DC Central Kitchen offre des plats traditionnels populaires nutritifs (emballés, prêts à réchauffer, sandwichs) et des fruits et légumes frais préparés (lavés, parés, coupés, portionnés). ▪ Les aliments sains sont offerts à un prix inférieur au prix de détail habituel. ▪ Cet organisme récupère des surplus alimentaires de détaillants qu'il transforme (cuisine de production). Une part de leur production est destinée au projet d'approvisionnement santé de dépanneurs et l'autre est distribuée à des organismes de soutien aux plus vulnérables (itinérance, dépendance, etc.). ▪ La cuisine de production est un plateau de travail destiné à favoriser l'employabilité de personnes éloignées du marché du travail (sans-emploi, ex-détenus, etc.). ▪ Soutien offert (accompagnement, outils de sensibilisation et marketing, démonstrations culinaires, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 630 dépanneurs de quartiers défavorisés sont impliqués dans cette initiative soutenue par la santé publique. ▪ Soutien offert (formation, matériel promotionnel, soutien à la mise en valeur des produits sains). ▪ L'implantation se déroule en quatre étapes : <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction de quatre nouveaux aliments sains. 2. Rendre visible le matériel promotionnel de la campagne pour la saine alimentation. 3. Participation des propriétaires à une formation sur la vente d'aliments sains et la gestion d'entreprise. 4. Aménagement d'espaces et équipements destinés à la vente d'aliments sains. ▪ Une expertise, un soutien technique et financier sont alloués pour chacune de ces étapes. ▪ Les équipements sont subventionnés (étagères, réfrigérateurs, étals, etc.). ▪ Les aliments offerts sont des fruits et légumes frais, des produits laitiers faibles en matière grasse, des produits céréaliers à grains entiers ainsi que des collations et breuvages sains.



Reproduction ou téléchargement autorisé pour une utilisation personnelle ou publique à des fins non commerciales avec mention de la source :

CHÉNIER, Geneviève. *Améliorer la qualité de l'offre alimentaire dans les commerces de proximité : acheter des aliments sains et frais dans les dépanneurs, pharmacies et petites épiceries*, Chantier sur les déterminants sociaux de la santé, Longueuil, Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Centre, Direction de santé publique, octobre 2016, 4 pages.