

PORTRAIT DES ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES DES SITES SPORTIFS, RÉCRÉATIFS ET CULTURELS MUNICIPAUX DE LA VILLE DE QUÉBEC

Par

Sylvie Morency Dt.P. M.Sc.

et

Pascale Chaumette Dt.P. M.Sc.

Responsable de la coordination du projet

Direction régionale de santé publique

Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale

Mai 2007

La réalisation de ce projet a été rendue possible grâce à une subvention conjointe du ministère de la Santé et des Services sociaux et de l'Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale dans le cadre du Programme de subventions en santé publique pour projets d'étude et d'évaluation.

Personne à contacter pour obtenir un exemplaire du présent rapport :

M^{me} Sylvie Bélanger
Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale
2400, avenue D'Estimauville
Québec (Québec) G1E 7G9
Téléphone : (418) 666-7000, poste 217
Télécopieur : (418) 666-2776
Courriel : s_belanger@ssss.gouv.qc.ca

Coût : 30.00\$ plus TPS 6 % Total : 31.80\$
Payable à l'avance par chèque à l'ordre de ASSS de la Capitale-Nationale-DRSP

Cette publication a été versée dans la banque SANTÉCOM

Dépôt légal, Bibliothèque et Archives Canada, 2007.
Dépôt légal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2007.
ISBN : 978-2-89496-342-5 (Version imprimée)
ISBN : 978-2-89496-343-2 (PDF)

* Toute reproduction ou présentation des résultats de ce rapport est interdite sans l'autorisation des auteurs ou de la Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale

Référence bibliographique :

Morency, S. et Chaumette, P. (2007). *Portrait des environnements alimentaires des sites sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec*. Québec : Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale, Direction régionale de santé publique. 201 p.

Note :

Dans ce document, le masculin est utilisé à titre épique.

REMERCIEMENTS

Cette étude a été rendue possible grâce au Programme de subvention en santé publique (programme conjoint MSSS-Agences). Nous tenons d'abord à remercier la Ville de Québec pour son ouverture et sa contribution à la réalisation de cette étude. Nous voulons manifester, en particulier, toute notre gratitude à madame Lynn Blanchet du Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire pour son rôle conseil et de facilitatrice dans le déroulement des différentes étapes de l'étude. Par ailleurs, sans la collaboration des directeurs de la Section équipement à la Division de la culture, du loisir et de la vie communautaire des arrondissements de la Ville de Québec, cette étude n'aurait pu être possible. Nous les remercions donc chaleureusement.

Nous exprimons aussi notre reconnaissance aux membres du Comité consultatif créé dans le cadre de l'étude, pour le temps qu'ils ont consacré à la lecture du présent document, de même qu'à la planification et à la révision des outils de collecte d'information :

- M. Angelo Tremblay, chercheur et professeur à la Division de kinésiologie du Département de médecine sociale et préventive, à la Faculté de médecine de l'Université Laval;
- Mme Simone Lemieux, chercheure et professeure au Département des sciences des aliments et de nutrition;
- Mme Céline Tremblay, technicienne en diététique au CSSS de la Vieille-Capitale;
- M. Roch Boucher, directeur de la Chaire en obésité, Fondation Chagnon;
- Mme Sonia Dugal, chef d'équipe Habitudes de vie et maladies chroniques à la Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale (DRSP);
- Mme Céline Morrow, chef d'équipe Pauvreté/Développement social des communautés à la DRSP;
- Mme Lynn Blanchet, conseillère au Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire, à la Ville de Québec.

Des stagiaires en nutrition à la DRSP ont aussi été d'une aide précieuse à l'étape de la collecte et de la saisie des données, de même qu'au moment de faire ressortir les faits saillants des résultats obtenus dans le cadre de l'étude. Il s'agit de M^{mes} Josée Coderre, Mélissa Dion-Tremblay, Julie Dumas, Sarah Drouin, Mélina Lachance et de M. Hugo Charest.

Soulignons également la contribution de M^{mes} Mylène Turcotte, Monique Comeau et Céline Lepage, de la DRSP, à différents moments de l'étude, que ce soit lors de l'écriture du devis d'étude ou pour la révision des outils de collecte de données.

Enfin, nous voulons remercier M^{me} Christine Simard pour la mise en forme du document.

RÉSUMÉ

Les choix alimentaires, comme tout comportement, sont déterminés par des facteurs individuels et des facteurs environnementaux. Il est donc important que chaque individu prenne la responsabilité de sa propre santé. Toutefois, au-delà des préférences personnelles et de la bonne volonté, les choix alimentaires relèvent également d'influences externes. Pensons seulement à la qualité des aliments disponibles dans les lieux publics, notamment les milieux scolaires, communautaires, récréatifs et culturels, ou encore aux influences sociale, économique, culturelle, promotionnelle qui agissent sur les choix individuels. Actuellement, la responsabilité de ces facteurs d'influence externes sur l'individu est source de questionnement et de débat public. À l'échelle nationale, différentes enquêtes récentes dressent un portrait peu reluisant de la situation de la nutrition au Québec et soulignent l'importance d'agir pour améliorer les choix alimentaires de la population (Institut de la Statistique du Québec, 2005; Statistique Canada, 2004; Lavallée 2004; Perrault, 2005).

Les individus évoluent dans une multitude de milieux de vie, notamment les milieux scolaires et les milieux communautaires, récréatifs et culturels. Souvent, les services récréatifs et culturels sont offerts par les municipalités. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi de documenter l'environnement alimentaire des infrastructures, des services et des événements de la Ville de Québec, et de sonder le point de vue des acteurs quant aux actions à mettre en place pour faciliter les choix alimentaires sains.

Nous avons recueilli l'information en deux temps. Premièrement, des visites d'observation dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels ciblés ont permis de colliger tous les aliments qui y sont vendus et servis, ainsi que les publicités alimentaires. Deuxièmement, nous avons conduit des entrevues semi-dirigées, majoritairement de type face à face et quelques-unes au téléphone, auprès d'acteurs municipaux et autres. Les acteurs ciblés étaient issus des cinq organisations suivantes : la Ville de Québec, les organismes de loisirs ou communautaires, le concessionnaire alimentaire, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et le Réseau de transport de la Capitale.

Dans l'ensemble, tant dans les machines distributrices que dans les casse-croûte, l'offre d'aliments sains nous est apparue faible. Mis à part certains plats principaux offerts sur le site d'ExpoCité et la présence non négligeable de jus de fruits purs à 100 % et d'eau dans les machines distributrices des équipements sportifs et récréatifs municipaux et dans les casse-croûte, l'ensemble des aliments proposés laisse peu de place aux choix santé pour les consommateurs visitant ces lieux publics. Dans la majorité des cas, les aliments ou mets offerts sont riches en gras saturés, en gras trans, en sodium et/ou en sucres concentrés. L'offre de produits santé, par exemple de mets ou combinaisons de mets plus sains, de fromage, de barres de céréales, de croustilles cuites au four, reste très exceptionnelle et peu fréquente. Quant aux duos et trios les plus offerts (hot-dogs, pogos, etc.), il existe peu d'options santé dans les accompagnements puisque la plupart du temps, une seule alternative est offerte : la boisson gazeuse ou les frites. Le prix moyen de certains articles moins sains tels que le petit format de boisson gazeuse ou de boisson à saveur de fruits est près de 1 ½ à 2 fois moins élevé que pour le même format de jus de fruits pur à 100 % ou d'eau embouteillée.

Résumé

Le plan d'action découlant de la politique familiale municipale de la Ville de Québec aborde l'enjeu des familles et le souci d'une saine alimentation. Toutefois, il n'existe pas à la Ville de Québec de lignes directrices ou de politique alimentaire pour ce qui est des aliments servis dans les casse-croûte, les restaurants et les machines distributrices des sites sportifs, récréatifs et culturels municipaux de son territoire. Pour les arrondissements, le droit de regard sur l'offre alimentaire se limite à la spécification de détails techniques dans les contrats d'exploitation des comptoirs restaurants, par exemple les heures d'ouverture. On y parle peu ou pas d'aliments santé. Sur les sites sportifs et récréatifs de la Ville de Québec, la gestion des machines distributrices est assurée principalement par les concessionnaires alimentaires, des organismes de loisirs ou une combinaison des deux. Il y a, à la Ville de Québec, un concessionnaire alimentaire qui détient les contrats pour 79 % des casse-croûte dans les arénas.

La présence de machines à friandises irrite les dirigeants et employés des sites sportifs et récréatifs. D'ailleurs au moins le tiers des arrondissements de la Ville de Québec sont à revoir le type et l'offre alimentaire des machines distributrices installées dans les sites sportifs et récréatifs. La perception selon laquelle le casse-croûte d'aréna est synonyme de friandise et d'aliments-camelotes semble cependant encore bien ancrée, même si la plupart des acteurs municipaux évoluant dans le secteur sportif et des loisirs avance que la malbouffe est incompatible avec la vocation d'un site sportif. Enfin, notons que plusieurs barrières à un virage santé dans les équipements sportifs et récréatifs tiennent à l'aspect monétaire, aux difficultés financières que pourraient éprouver les concessionnaires alimentaires et les organismes de loisirs.

La campagne Les Rendez-vous actifs constitue un élément important dans la progression des façons de penser et d'agir en matière d'offre alimentaire, surtout au moment des événements spéciaux faisant la promotion de l'activité physique. De même, des écoles se trouvant à proximité des services de loisirs d'un arrondissement, notamment celles de la Commission scolaire des Découvreurs, qui s'est dotée d'une politique alimentaire, ont pu avoir une influence positive sur l'évolution des mentalités dans le monde municipal à l'égard de la saine alimentation. De son côté, un des services alimentaires sur le site d'ExpoCité est géré par un concessionnaire alimentaire qui offre à sa clientèle des options santé en proportions importantes.

Différentes pistes de solution ont été discutées et pourront être intégrées dans un plan d'action futur. Il reste à concilier les obligations municipales, les offres de service du privé ainsi que l'intérêt et la volonté de changement du public.

Dans une Ville comme celle de Québec, le potentiel d'action est grand. Il faut qu'ensemble, tout un chacun le voie comme un défi pour le bien-être de la collectivité.

TABLE DES MATIÈRES

Remerciements	iii
Résumé	v
Liste des tableaux	xi
Liste des figures	xiii
Liste des annexes	xv
1. Introduction	1
2. But et objectifs de l'étude	3
3. Méthodologie	5
3.1 Approche envisagée	5
3.2 Démarche utilisée pour le démarrage de l'étude	5
3.3 Population à l'étude	6
3.3.1 Milieux visités	6
3.3.2 Acteurs ciblés	8
3.3.2.1 Ville de Québec	9
3.3.2.2 Organismes de loisirs ou communautaires	12
3.3.2.3 Concessionnaire alimentaire	12
3.3.2.4 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	13
3.3.2.5 Réseau de transport de la Capitale	13
3.4 Instruments de collecte	13
3.4.1 Grilles d'observation pour les équipements visités	13
3.4.1.1 Grille pour les équipements sportifs, récréatifs et culturels	14
3.4.1.2 Grille pour les autobus du RTC	14
3.4.2 Guides d'entrevue pour les différents acteurs interviewés	15
3.5 Stratégies d'analyse	16
3.5.1 Analyse quantitative	16
3.5.2 Analyse qualitative	16
4. Résultats	19
4.1 Faits saillants des résultats	19
4.1.1 Faits saillants de toutes les observations faites dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec	19
4.1.2 Faits saillants du mode de fonctionnement de l'administration municipale en matière d'offre alimentaire	21
4.1.3 Faits saillants des préoccupations des acteurs municipaux	21
4.1.4 Faits saillants des propositions de pistes d'action	22
4.2 Résultats détaillés	24
4.2.1 Aliments disponibles dans les machines distributrices, les casse-croûte et les restaurants des équipements sportifs, récréatifs et culturels ciblés	25
4.2.1.1 Machines distributrices	25
4.2.1.2 Casse-croûte	31
4.2.2 ExpoCité	42

Table des matières

4.2.2.1	Boissons dans les casse-croûte.....	43
4.2.2.2	Aliments dans les casse-croûte.....	45
4.2.3	Forme et nature de la publicité d'aliments, à l'intérieur et à proximité des équipements sportifs, de loisirs et culturels ciblés, incluant les abribus et les autobus du RTC	53
4.2.3.1	La publicité d'aliments dans les équipements sportifs et récréatifs municipaux	53
4.2.3.2	La publicité d'aliments dans le RTC.....	54
4.3	Mode de fonctionnement de la Ville de Québec en matière d'offre alimentaire, dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels municipaux, ainsi que lors des événements spéciaux.....	55
4.3.1	Pratiques et traditions relatives à l'environnement alimentaire aux différents paliers de l'administration municipale ainsi que dans les milieux sportifs et de loisirs.....	56
4.3.1.1	Le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec	56
4.3.1.2	Les arrondissements et les organismes de loisirs	57
4.3.2	Pratiques en lien avec la gestion et le renouvellement des contrats	58
4.3.2.1	Situation dans les casse-croûte.....	58
4.3.2.2	Milieux de la culture	61
4.3.2.3	Gestion des machines distributrices.....	61
4.3.2.4	Événements spéciaux.....	62
4.3.2.5	Situation à ExpoCité.....	64
4.4	Intérêt des acteurs municipaux et des organismes pour une saine alimentation	66
4.4.1	Sensibilisation des acteurs municipaux	66
4.4.2	Événements déclencheurs pour l'amorce d'un changement	69
4.4.2.1	La politique familiale	69
4.4.2.2	Les Rendez-vous actifs.....	70
4.4.2.3	Le milieu scolaire	70
4.4.2.4	L'impact des bons coups	71
4.4.2.5	L'impact de l'étude actuelle sur les environnements alimentaires..	71
4.5	Discussion autour de propositions visant à offrir un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs et culturels municipaux	72
4.5.1	Ajout d'options santé aux choix actuellement disponibles dans les casse-croûte et machines distributrices des équipements de la Ville de Québec	73
4.5.2	Adoption par la Ville de Québec de lignes directrices concernant les aliments qui sont servis dans les équipements sportifs et récréatifs municipaux.....	73
4.5.2.1	Une politique alimentaire.....	74

Table des matières

4.5.2.2	Les machines distributrices, un secteur où l'offre alimentaire pourrait être revue et corrigée dans un premier temps	75
4.5.2.3	La vente d'alcool	75
4.5.3	Concertation de l'ensemble des huit arrondissements de la Ville de Québec pour standardiser l'offre alimentaire	76
4.5.3.1	Bâtir un appel d'offres unique pour l'ensemble des arénas de la Ville de Québec	76
4.5.3.2	Aménager une cuisine centrale de production de mets et repas....	77
4.5.3.3	Créer un réseau de fournisseurs d'aliments santé	77
4.5.4	Soutien financier offert par la Ville de Québec et ses arrondissements afin de faciliter le virage santé	78
4.5.4.1	Barrières à l'amélioration des environnements alimentaires	78
4.5.4.2	Investissement de la Ville de Québec et, au besoin, des gouvernements	80
4.5.5	Soutien de la Ville aux actions proposées	81
4.5.5.1	Sensibilisation et éducation auprès des organismes de loisirs	81
4.5.5.2	Campagne de promotion pour une offre de choix santé auprès du public.....	81
4.5.6	Activités estivales et jardins communautaires et collectifs.....	84
Discussion		87
Conclusion		91
Références		93
Annexes		97

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 :	Répartition des établissements visités dans les différents arrondissements de la Ville de Québec entre novembre 2005 et mars 2006.....	7
Tableau 2 :	Répartition du type de machines distributrices dans chacun des arrondissements visités ainsi que pour le site d'ExpoCité	8
Tableau 3 :	Portrait des entrevues réalisées auprès des acteurs municipaux, d'organismes de loisirs, de concessionnaires alimentaires et du MAPAQ	10
Tableau 4 :	Bilan des propositions énoncées par des acteurs municipaux, des organismes de loisirs et des concessionnaires alimentaires, visant à offrir un environnement alimentaire sain dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec	22
Tableau 5 :	Boissons dans les distributrices.....	27
Tableau 6 :	Aliments dans les distributrices.....	30
Tableau 7 :	Boissons et soupes vendus dans les casse-croûte.....	33
Tableau 8 :	Aliments vendus dans les casse-croûte	35
Tableau 9 :	Boissons et soupes vendus dans les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité44	
Tableau 10 :	Aliments vendus dans les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité.....	47

LISTE DES FIGURES

Figure 1 :	Proportion de machines distributrices offrant chacune des boissons.....	26
Figure 2 :	Proportion de machines distributrices offrant chacune des friandises ou grignotines	28
Figure 3 :	Proportion de machines distributrices offrant chacun des desserts.....	29
Figure 4 :	Proportion de machines distributrices offrant chacun des accompagnements et/ou des plats principaux	31
Figure 5 :	Proportion de casse-croûte offrant chacune des boissons	32
Figure 6 :	Proportion de casse-croûte offrant chacune des boissons alcoolisées	34
Figure 7 :	Proportion de casse-croûte offrant chacun des déjeuners	34
Figure 8 :	Proportion de casse-croûte offrant chacun des plats principaux.....	38
Figure 9 :	Proportion de casse-croûte offrant chacun des accompagnements.....	39
Figure 10 :	Proportion de casse-croûte offrant chacun des desserts	40
Figure 11 :	Proportion de casse-croûte offrant chacune des friandises ou grignotines ..	41
Figure 12 :	Proportion de casse-croûte offrant chacun des duos ou trios.....	42
Figure 13 :	Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacune des boissons	43
Figure 14 :	Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacune des boissons alcoolisées	45
Figure 15 :	Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des déjeuners	46
Figure 16 :	Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des plats principaux	48
Figure 17 :	Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des accompagnements	49
Figure 18 :	Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des desserts.....	50
Figure 19 :	Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacune des friandises ou de grignotines.....	51
Figure 20 :	Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des mets combinés en duo ou en trio	52
Figure 21 :	Fréquence d'apparition d'une publicité alimentaire selon les différentes catégories	54

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 :	Organigramme général de la Ville de Québec	99
Annexe 2 :	Grille d’observation de l’offre alimentaire	103
Annexe 3 :	Grille d’observation de la publicité pour l’alimentation dans les autobus du Réseau de transport de la Capitale (RTC)	119
Annexe 4 :	Guide d’entrevue pour les acteurs municipaux	123
Annexe 5 :	Guide d’entrevue pour les corporations administrant un équipement de la Ville de Québec	135
Annexe 6 :	Guide d’entrevue pour la direction d’ExpoCité qui administre un équipement de la Ville de Québec	147
Annexe 7 :	Guide d’entrevue pour le concessionnaire alimentaire d’ExpoCité qui administre plusieurs équipements de la Ville de Québec	159
Annexe 8 :	Guide d’entrevue pour le concessionnaire alimentaire qui administre plusieurs équipements sportifs de la Ville de Québec	167
Annexe 9 :	Guide d’entrevue pour le Service de l’aménagement du territoire de la Ville de Québec	173
Annexe 10 :	Entrevue avec les intervenants du Réseau de transport de la Capitale (RTC)	179
Annexe 11 :	Clauses des devis d’exploitation relatives aux aliments vendus dans les casse-croûte	183

Depuis plusieurs décennies, l'industrialisation de la nourriture a entraîné une dégradation de la qualité nutritionnelle de notre alimentation. Et la prévalence des maladies les plus répandues dans les pays occidentaux, soit les cancers, les maladies cardiovasculaires, l'obésité ou l'ostéoporose laisse à penser que l'alimentation constitue un déterminant de santé majeur (Réseau français des Villes-Santé de l'Organisation mondiale de la Santé, 2005). Déjà en 1992, selon les conclusions de la conférence internationale sur la nutrition, assurer la sécurité alimentaire dans la population, c'était « permettre à tous d'accéder à tout moment aux aliments salubres et nutritifs dont ils ont besoin pour mener une vie saine et active » (Comité Environnements alimentaires sains¹, 2005).

Or, comme tout comportement, les choix alimentaires sont déterminés à la fois par des facteurs individuels et des facteurs environnementaux. Il est donc important que chaque individu prenne la responsabilité de sa propre santé. Toutefois, au-delà des préférences personnelles et de la bonne volonté, les choix alimentaires relèvent également d'influences externes. Pensons seulement à la qualité des aliments disponibles dans les lieux publics, notamment les milieux scolaires, communautaires, récréatifs et culturels, ou encore aux influences sociale, économique, culturelle, promotionnelle qui agissent sur les choix individuels. Actuellement, la responsabilité de ces facteurs d'influence externes sur l'individu est source de questionnement et de débat public.

À l'échelle nationale, différentes enquêtes récentes dressent un portrait peu reluisant de la situation de la nutrition au Québec et soulignent l'importance d'agir pour améliorer les choix alimentaires de la population (Statistique Canada, 2004; Lavallée, 2004; Perrault, 2005; Institut de la statistique du Québec, 2005). En 2002-2003, dans la région de la Capitale-Nationale, le secteur scolaire a fait l'objet d'une étude intitulée : *Situation environnementale de la nutrition dans les écoles de la région de la Capitale-Nationale*. Les résultats qui en sont ressortis soulignaient, à l'époque, que de façon générale les élèves du secondaire paraissaient avoir accès à plus d'aliments-camelotes que ceux des écoles primaires (Beauchesne-Rondeau et Chaumette, 2004).

La DRSP et la Ville de Québec travaillent déjà en partenariat depuis quelques années, en particulier dans le domaine de la promotion de l'activité physique. Outre la réalisation de la Politique en matière d'activités physiques, sportives et de loisir ainsi que d'un plan d'action (Ville de Québec, 2004), pensons aux campagnes Plaisirs d'hiver et Les Rendez-vous actifs qui sont des exemples de réalisations dans le cadre de ce partenariat. Parallèlement, devant l'évolution constante de la société et la reconnaissance de la contribution des familles au mieux-être de la collectivité, la Ville de Québec s'est dotée, en septembre 2005, d'un cadre facilitant l'organisation des services municipaux. Il s'agit de la Politique familiale (Ville

1 Un environnement alimentaire sain est constitué grâce à la promotion de la santé par le biais d'une saine alimentation dans les milieux de vie des personnes : maisons, écoles, garderies, lieux de travail, institutions, centres de soins de santé, centres commerciaux, quartiers, municipalités, villes, etc. C'est l'ensemble de ces lieux qui forme l'environnement, et chacun des milieux de vie est susceptible d'exercer une influence sur les autres milieux (Extrait de Trevor Hancock, JASP 1999).

Chapitre 1 : Introduction

de Québec, 2005) et d'un plan d'action, qui ont pour objectif d'offrir aux familles des milieux de vie qui contribuent à leur mieux-être, au moyen d'une ville repensée en fonction des réalités des familles et de leur vie quotidienne. Plusieurs enjeux entrent en ligne de compte lorsqu'il s'agit de repenser à l'organisation des infrastructures d'une ville. À cause de l'évolution des modes de vie qui entraîne des changements importants, entre autres, dans la façon de s'alimenter des individus, un nombre croissant de repas ou de collations sont pris à l'extérieur du foyer, et cela, souvent à même les installations municipales. Cet environnement a un effet indéniable sur la santé des citoyens. Toutefois, l'acquisition des habitudes alimentaires relève en grande partie de la famille (Direction régionale de la Capitale nationale, 2003). C'est pourquoi la Ville de Québec souhaite agir sur l'environnement dans lequel évoluent ses citoyens, en accroissant l'accès à des aliments sains dans les lieux publics fréquentés par les familles, soit dans le réseau des équipements² sociocommunautaires et sportifs municipaux (Ville de Québec, octobre 2004).

C'est dans cette optique que nous avons voulu, dans un premier temps, dresser le portrait des environnements alimentaires dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels de la Ville de Québec. Dans un deuxième temps, nous avons documenté les perceptions des différents acteurs du monde municipal ou intervenants gravitant autour de l'univers du loisir, quant aux actions à mettre en place pour faciliter l'accès à des choix alimentaires sains. Il s'agit donc d'une étude descriptive, mais également compréhensive, puisqu'elle pose des questions et soulève de nouvelles interrogations à la lumière des renseignements colligés.

2 Installation, réseau ou bâtiment appartenant généralement à l'une ou l'autre des catégories suivantes : équipements d'infrastructures, i.e. les aménagements au sol ou en sous-sol (rues, places publiques, parcs, etc.) et équipements de superstructure, i.e. les bâtiments (arénas, écoles, églises, centres récréatifs, centres commerciaux, etc.) Ces définitions proviennent du document préliminaire réalisé par l'Association québécoise du loisir municipal (2004).

Les individus vivent dans une multitude de milieux de vie, notamment les milieux scolaires et les milieux communautaires, récréatifs et culturels. Les services qui y sont offerts relèvent souvent des municipalités. C'est la raison pour laquelle nous nous proposons d'étudier l'environnement alimentaire de la Ville de Québec, en vue de faciliter la mise en place de mesures favorables à l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

But

Dans un premier temps, dresser un portrait de l'environnement alimentaire dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels de la Ville de Québec, de même que lors des événements spéciaux. Dans un deuxième temps, sonder le point de vue des acteurs municipaux quant aux actions à mettre en place pour favoriser l'accès à des choix alimentaires sains.

Objectifs

1. Décrire les environnements alimentaires existant à l'intérieur et à proximité des équipements sportifs, récréatifs et culturels de la Ville de Québec.
2. Comprendre le fonctionnement de la Ville de Québec en ce qui a trait à sa juridiction, à son droit de regard et à son pouvoir d'agir sur les services alimentaires dans ses équipements sportifs, récréatifs et culturels.
3. Connaître les préoccupations et l'intérêt des acteurs municipaux, de même que les modifications envisageables en matière d'environnement alimentaire, dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels.
4. À la lumière des résultats de l'étude et de la littérature sur le sujet, discuter avec les acteurs municipaux de pistes d'action qui faciliteraient l'accès à des choix d'aliments sains dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels.

Objectifs spécifiques

- 1 Dresser un inventaire, et ce, dans les huit arrondissements de la Ville de Québec, des équipements sportifs, de loisirs et culturels qui offrent des aliments : arénas, piscines, patinoires, bibliothèques, terrains de sports, salles de spectacles, camps d'été, centres communautaires et culturels et maisons de jeunes.

- 2 Dresser un inventaire des aliments vendus dans les casse-croûte, les comptoirs d'aliments³, les restaurants et les machines distributrices des équipements sportifs, de loisirs et culturels ciblés.
- 3 Décrire les formes et la nature de la publicité pour les aliments, présentée à l'intérieur et à proximité des équipements sportifs, de loisirs et culturels ciblés, y compris dans les abribus ainsi qu'à l'intérieur et à l'extérieur des autobus du Réseau de transport de la Capitale (RTC).
- 4 Répertorier les politiques alimentaires ou les règles concernant la gestion de l'offre alimentaire (permis, plans d'urbanisme, ententes avec les milieux scolaires, etc.) existant à la Ville de Québec, y compris les règlements prévoyant l'émission de permis pour les commerces alimentaires (restaurants, épiceries, dépanneurs, etc.) qui avoisinent les écoles secondaires.
- 5 Répertorier les politiques alimentaires ou les règles concernant la gestion de l'offre alimentaire dans le secteur des quartiers défavorisés, notamment pour ce qui est des organismes privés comme les patros ou centres de loisirs, qui font partie de l'offre de services en loisirs au sein de plusieurs arrondissements de la Ville de Québec, et qui sont très fréquentés par les citoyens.
- 6 Dresser le portrait des commanditaires du domaine de l'agroalimentaire associés aux activités municipales et aux événements socioculturels et sportifs de la Ville de Québec, par exemple lors du Carnaval de Québec, des Rendez-vous actifs, de l'Expo Québec, des Fêtes de la Saint-Jean-Baptiste, de la Fête du Canada, du Festival d'été de Québec, des événements sportifs comme les parties de hockey des Remparts de Québec ou des parties de baseball des Capitales de Québec.
- 7 Colliger le point de vue des acteurs issus du milieu municipal (Ville et arrondissements) quant à la pertinence et à la priorité des actions à mettre en place, afin de faciliter l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les citoyens.
- 8 Répertorier dans la littérature des actions prometteuses ou efficaces dans le but de proposer aux acteurs concernés des mesures concrètes, en plus de celles qu'ils auront eux-mêmes déterminées.

3 Nous entendons, par comptoir d'aliments, un endroit qui n'est pas un casse-croûte servant des aliments chauds, mais plutôt un stand où sont disponibles des aliments préemballés prêts à emporter.

3.1 Approche envisagée

Compte tenu de la diversité des renseignements à recueillir pour la présente étude, nous avons opté pour une approche en deux temps. Premièrement, des visites d'observation dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels ciblés ont permis de colliger tous les aliments qui y sont vendus et servis, ainsi que les publicités alimentaires, s'il y avait lieu. Deuxièmement, pour compléter cette information de nature quantitative, nous avons conduit des entrevues semi-dirigées, majoritairement de type face à face et quelques-unes au téléphone, auprès d'acteurs municipaux et autres.

La méthode d'échantillonnage choisie a été celle de « boule de neige », c'est-à-dire que l'on recourait à des personnes qui pouvaient suggérer le nom d'autres personnes susceptibles de participer à l'étude, qui, à leur tour, donnaient d'autres noms, etc., jusqu'à ce qu'un échantillon suffisant soit constitué (Ouellet et Saint-Jacques, 2000) et que l'on ait atteint les objectifs.

3.2 Démarche utilisée pour le démarrage de l'étude

Un comité consultatif a d'abord été mis sur pied pour émettre des avis et des recommandations à l'équipe de recherche concernant la méthodologie, la réalisation de l'étude, les résultats préliminaires et les pistes d'action potentielles. La composition de ce comité regroupait des représentants du milieu universitaire, respectivement du Département de nutrition humaine et de la Division kinésiologie de l'Université Laval, le directeur du Centre de recherche en prévention de l'obésité, une représentante du Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec, une représentante du Regroupement Famille-Enfance-Jeunesse des diététistes et techniciennes en diététique des centres de santé et services sociaux de la Capitale-Nationale, deux représentantes de la DRSP, l'une de l'équipe Habitudes de vie et maladies chroniques et l'autre de l'équipe Pauvreté et développement des communautés; enfin, deux membres de l'équipe de recherche de la DRSP complétaient la composition du comité.

La démarche recommandée par le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire a été de rencontrer les directeurs de la Section des équipements rattachés aux Divisions de la culture, du loisir et de la vie communautaire des huit arrondissements sur le territoire de la Ville de Québec afin de leur présenter l'étude ainsi que la démarche de collecte des données et d'obtenir trois types de renseignements. Premièrement, chacun des directeurs devait cibler, dans son arrondissement, les milieux à visiter, soit ceux ayant une offre alimentaire pertinente et étant les plus fréquentés par les citoyens. Deuxièmement, pour chacun des milieux ciblés, il leur fallait déterminer une personne-ressource qui faciliterait l'accès aux équipements lors de la réalisation des visites d'observation et de la collecte des données. Finalement, ces mêmes directeurs devaient pointer des acteurs qu'il serait

pertinent de rencontrer pour conduire des entrevues individuelles. Il était alors possible de planifier des rendez-vous avec chacun des acteurs à rencontrer. À noter que les intervenants interrogés recevaient un aperçu des questions, une à deux semaines avant la date de l'entrevue, afin de pouvoir se familiariser avec les thèmes abordés et consulter des collègues, au besoin, pour trouver des réponses à nos questions.

3.3 Population à l'étude

3.3.1 Milieux visités

Comme il a été mentionné précédemment, ce sont les directeurs de la Section des équipements des huit arrondissements de la Ville de Québec qui ont ciblé les établissements offrant des aliments au public. Les installations réservées uniquement aux employés de la Ville n'ont pas été retenues. Le tableau 1 donne la répartition des établissements visités dans les différents arrondissements de la Ville, entre novembre 2005 et mars 2006. Il faut souligner que les visites ont été effectuées en dehors des heures d'ouverture des casse-croûte afin de ne pas importuner le personnel. Au total, 48 visites d'observation ont été faites par un duo nutritionniste et stagiaire en diététique. Voici quels ont été les établissements visités : 14 arénas; 20 centres ou pavillons communautaires, de loisirs, sportifs ou culturels; 1 stade municipal; 4 patinoires extérieures majeures; le complexe ExpoCité; 3 piscines; 1 patro; 1 parc nautique; 3 bases de plein air. Ces visites avaient pour but de colliger tous les aliments vendus dans les 159 machines distributrices, les 21 casse-croûte, les 2 comptoirs d'aliments, les 3 restaurants et les 2 cantines de maisons de jeunes.

Soulignons que, dans le cas de l'arrondissement La Cité, le casse-croûte dont il est question au tableau 1 se trouve sur deux étages au stade municipal; quant au restaurant, mentionné, il s'agit d'une terrasse attenante au stade. Le comptoir d'aliments, dont il s'agit est celui du site sportif de la Pointe-aux-Lièvres, qui offre des aliments préemballés pour la plupart. Enfin, notons qu'un comptoir laitier est ouvert durant l'été au parc nautique de Cap-Rouge, dans l'arrondissement Laurentien.

Tableau 1 : Répartition des établissements visités dans les différents arrondissements de la Ville de Québec entre novembre 2005 et mars 2006

Arrondissement	Établissements visités	Machines distributrices	Casse-croûte	Comptoirs d'aliments	Restaurants	Cantine (maisons de jeunes)
La Cité	7	26	1	1	1	0
ExpoCité ⁴	1	6	2	0	2	0
Les Rivières	8	24	3	0	0	2
Sainte-Foy—Sillery	4	9	2	0	0	0
Charlesbourg	7	18	4	0	0	0
Beauport	6	25	4	0	0	0
Limoilou	5	18	2	0	0	0
La Haute-Saint-Charles	4	13	2	0	0	0
Laurentien	6	20	1	1	0	0
Totaux	48	159	21	2	3	2

Le tableau 2 donne le détail du type de machines distributrices réparties dans les huit arrondissements de la Ville de Québec, ainsi qu'à ExpoCité. Sur les 159 machines décrites au tableau 1, 92 (58 %) distribuent des boissons, 46 (29 %) contiennent des friandises, de la gomme à mâcher ou des noix et arachides et, enfin, 21 (13 %) offrent des aliments divers, incluant des grignotines telles que des croustilles et des tablettes de chocolat.

4 Rappelons que le complexe d'ExpoCité n'est pas un arrondissement mais une entité de la Ville de Québec, avec sa propre administration.

Tableau 2 : Répartition du type de machines distributrices dans chacun des arrondissements visités ainsi que pour le site d'ExpoCité

Arrondissement	Nombre de machines distributrices			
	Boissons	Friandises, gomme à mâ- cher, noix	Aliments divers	Total
La Cité	16	8	2	
ExpoCité	4	1	1	
Les Rivières	15	8	1	
Sainte-Foy—Sillery	7	2	0	
Charlesbourg	12	5	1	
Beauport	11	7	7	
Limoilou	11	3	4	
La Haute-Saint-Charles	5	6	2	
Laurentien	11	6	3	
Total	92 (58 %)	46 (29 %)	21 (13 %)	159

3.3.2 Acteurs ciblés

Les acteurs ciblés en vue de la réalisation des entrevues étaient issus des cinq organisations suivantes : la Ville de Québec, les organismes de loisirs ou communautaires, le concessionnaire alimentaire, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et le Réseau de transport de la Capitale.

Entre les mois de mars et juillet 2006, une nutritionniste de la DRSP a réalisé 27 entrevues auprès de 32 personnes. Parmi ces entrevues, 15 ont été conduites en face à face et enregistrées; les 12 autres ont été réalisées au téléphone sans enregistrement. Il s'agissait, pour la plupart, de courtes entrevues téléphoniques d'environ 15 minutes, apportant un complément d'information.

Le tableau 3 présente le portrait des entrevues réalisées avec les différents acteurs ciblés. Les points 3.3.2.1 à 3.3.2.5 définissent la méthode suivie par l'intervieweuse pour réaliser des entrevues dans les différents paliers de l'organisation municipale ainsi qu'auprès des acteurs des autres organismes mentionnés précédemment.

3.3.2.1 Ville de Québec

Services centraux

À la Ville de Québec, les entrevues ont été réalisées à divers échelons de l'organisation municipale. Les cinq entités centralisées qui ont été rencontrées ou qui ont fait l'objet d'entrevues téléphoniques sont les suivantes :

- Le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire;
- Le Service des approvisionnements;
- Le Bureau du développement touristique et des grands événements;
- Le Service de l'aménagement du territoire;
- Le Service de la culture.

À l'annexe 1 du présent rapport, l'organigramme général de la Ville de Québec illustre comment sont organisées les directions et services de l'administration municipale de la Ville de Québec. La Ville est constituée d'un Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire, et chaque arrondissement de la Ville possède sa Division de la culture, des loisirs et de la vie communautaire. La Ville a de plus un Service de l'aménagement du territoire et chaque arrondissement comprend une Division de la gestion du territoire. Notons enfin qu'il existe un Service de la culture au sein de la Ville et nous avons eu un entretien téléphonique avec sa directrice.

Arrondissements

Le territoire de la Ville est subdivisé en huit arrondissements dont certaines divisions ont été ciblées en vue de la réalisation d'entrevues. Il s'agit de :

- La Division de la culture, du loisir et de la vie communautaire
 - o Section des équipements
 - o Direction de la culture
- La Division de la gestion du territoire

Chacune des divisions de la culture, loisirs et vie communautaire est subdivisée en deux sections, soit la Section des équipements (ou équipements et plein air, l'appellation peut varier d'un arrondissement à l'autre) et la Direction de la culture. Nous avons rencontré les directeurs de la Section des équipements dans les huit arrondissements.

Les arrondissements sont responsables de l'offre de services à la population et assurent le soutien technique et financier pour la réalisation de programmes et d'événements locaux, en collaboration avec les organismes de l'arrondissement. Les directeurs de la Section des équipements travaillent, entre autres, à la gestion des équipements sportifs de leur arron-

dissement, par exemple les arénas, les centres sportifs et les centres de loisirs, en plus de se voir confier l'organisation des événements sportifs et culturels se déroulant sur leur territoire.

À la Direction de la culture, nous avons interviewé les directeurs de deux arrondissements afin de compléter notre portrait des environnements alimentaires. Peu d'information a été recueillie en ce qui a trait aux salles de spectacle de la Ville de Québec, puisque plusieurs sont des sociétés d'État ou appartenant à des intérêts privés, ou encore parce que l'offre alimentaire y est à peu près inexistante.

Dans la Division de la gestion du territoire, chacun des arrondissements gère les aspects relatifs au zonage de terrains et d'activités sur un territoire donné à partir du plan d'aménagement inspiré du Plan directeur d'aménagement et de développement (PDAD) du Service de l'aménagement du territoire. Nous aborderons par ailleurs très brièvement un autre aspect de l'administration municipale au cours de ce rapport, soit ses éventuelles préoccupations dans la gestion du territoire, en particulier pour ce qui est de l'émission des permis pour des commerces alimentaires.

Tableau 3 : Portrait des entrevues réalisées auprès des acteurs municipaux, d'organismes de loisirs, de concessionnaires alimentaires et du MAPAQ

Organisme rencontré	Nombre d'entrevues réalisées	Nombre de personnes interviewées	Nombre d'entrevues téléphoniques
Ville de Québec			
1. Services centraux			
Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire	1	3	1
Service des approvisionnements	1		
Bureau du développement touristique et des grands événements	1		
Service de l'aménagement du territoire	1		
Service de la culture	1		
2. Arrondissements			
Division de la culture, du loisir et de la vie communautaire		8	2
• Section des équipements	8		
• Direction de la culture	2		

Chapitre 3 : Méthodologie

Organisme rencontré	Nombre d'entrevues réalisées	Nombre de personnes interviewées	Nombre d'entrevues téléphoniques
Division de la gestion du territoire	2		2
3. ExpoCité			
Direction générale	1	1	
Direction de la compagnie Eurest et son chef exécutif (casse-croûte, restaurants)	1	2	
Organismes de loisirs ou communautaires			
Centre de loisirs communautaire Durocher	1	1	
Centre communautaire de Beauport	1	1	
Patro Charlesbourg	1	2	
Concessionnaire alimentaire			
Direction de la compagnie desservant 11 des 14 arénas de la Ville de Québec	1		1
MAPAQ			
Maison mère, Division de l'inspection des aliments	1		1
Réseau de transport de la Capitale			
Direction générale	1	2	
Agence de publicité Métromédia Plus	1		1
Viacom (abribus)	1		1
Totaux	27	20	12

ExpoCité

En ce qui concerne l'établissement d'ExpoCité, même s'il appartient à la Ville de Québec, il est techniquement autonome, puisqu'il est géré comme une compagnie privée. Cela lui confère une vocation davantage commerciale, c'est-à-dire tenant compte de l'attente de ses clients, alors que la Ville de Québec offre, quant à elle, des services à ses citoyens. Nous avons choisi de dissocier ExpoCité des arrondissements et de le traiter à part. Des acteurs de deux directions ont été rencontrés, soient :

- La Direction générale
- La Direction de la Compagnie Eurest (casse-croûte et restaurants)

À noter que la compagnie Eurest est le principal concessionnaire alimentaire d'ExpoCité, ce qui exclut une partie du Colisée et l'Hippodrome. En plus du directeur général, nous avons aussi interviewé le chef exécutif de cette compagnie.

3.3.2.2 Organismes de loisirs ou communautaires

Chacun des arrondissements compte différents organismes sans but lucratif (corporations) qui sont impliqués dans l'organisation d'activités de loisirs, par exemple une ligue de hockey ou de soccer. Dans chaque arrondissement, un ou des professionnels en loisir travaillent avec ces organismes, leur donnant un soutien technique et matériel pour l'organisation de leurs activités, mais il n'existe pas de regroupement de tous ces organismes.

D'autres organismes de loisirs s'occupent également de la mise en œuvre d'événements locaux comme une fête familiale dans un arrondissement ou un quartier de l'arrondissement. Ces derniers doivent entreprendre des campagnes de financement pour soutenir leurs activités. Cela peut se traduire, entre autres, par la gestion de machines distributrices d'aliments ou de casse-croûte dans les équipements récréatifs et culturels : l'administration de ces services peut en effet permettre de recueillir un certain bénéfice sur les recettes rapportées.

Les organismes feront aussi appel à des commanditaires alimentaires, dans le cadre des événements spéciaux locaux, de façon à réduire les coûts des aliments qu'ils serviront lors d'une activité et à obtenir une meilleure marge de profit.

Nous avons décidé de rencontrer les directeurs généraux de trois centres de loisirs ou communautaires de la Ville de Québec, localisés dans des arrondissements distincts. Pour les trois arrondissements, la programmation d'activités de ces centres est rattachée à l'offre globale de services en loisirs.

3.3.2.3 Concessionnaire alimentaire

Compte tenu du fait que plusieurs arénas de la Ville de Québec sont administrés par le même concessionnaire alimentaire, nous avons interrogé ce dernier pour connaître sa vision d'un service de casse-croûte dans les arénas de cette ville et la façon dont il fonctionne dans ces milieux. Ce concessionnaire approvisionne et administre les casse-croûte dans les établissements suivants

- Arrondissement Limoilou : aréna Bardy
- Arrondissement Charlesbourg : Arpidrôme, aréna Réjean-Lemelin, centre sportif Borgia (patro Charlesbourg)
- Arrondissement Beauport : aréna Gilles-Tremblay, aréna Giffard, centre sportif Marcel-Bédard

- Arrondissement des Rivières : centre Michel-Labadie, aréna Duberger, aréna Patrick-Poulin
- Arrondissement Sainte-Foy– Sillery : aréna Jacques-Côté, centre sportif de Sainte-Foy

3.3.2.4 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Au cours des visites effectuées dans les casse-croûte d'arénas, le duo nutritionniste et stagiaire en diététique a entendu mentionner à maintes reprises que l'inspection des casse-croûte était faite par le MAPAQ. De façon à comprendre comment fonctionne l'inspection des casse-croûte dans les arénas, nous avons eu un court entretien téléphonique avec une inspectrice de la maison mère du MAPAQ, à la division de l'inspection des aliments.

3.3.2.5 Réseau de transport de la Capitale

Afin de comprendre la façon dont est gérée la distribution de la publicité de différents produits et services dans le RTC, une entrevue a été réalisée auprès d'acteurs œuvrant au sein du service des communications; il s'agit d'une conseillère en communication de la direction générale du RTC et de son chef de service. Ce dernier est également adjoint au directeur général du RTC. Deux entrevues téléphoniques ont ensuite permis de compléter l'information reçue à la direction générale du RTC, une première auprès d'une personne responsable de l'agence de publicité Métromédia Plus, laquelle distribue de la publicité dans les autobus, et une autre avec une personne de la compagnie Viacom, mandatée par le RTC pour la gestion et la distribution de la publicité dans les abribus, sur le territoire de la Ville de Québec.

3.4 Instruments de collecte

Deux types d'outils ont été mis au point en vue de réaliser la collecte des données : une grille d'observation pour les équipements sportifs, récréatifs et culturels ainsi que des guides d'entrevue pour les acteurs interviewés. Un prétest des instruments de mesure, effectué dans deux des arrondissements de la Ville de Québec, soit Les Rivières et Beauport, a permis d'apporter les ajustements nécessaires avant de procéder à la collecte des données proprement dite.

3.4.1 Grilles d'observation pour les équipements visités

Dans le cadre de cette étude, la collecte des données s'est faite à l'aide de deux grilles d'observation : une première, élaborée pour les équipements sportifs, récréatifs et culturels, et une autre, destinée à l'observation de la publicité d'aliments dans et sur les autobus du RTC.

3.4.1.1 Grille pour les équipements sportifs, récréatifs et culturels

Avant le début de l'étude, une grille permettant de colliger tous les aliments vendus dans les machines distributrices et les casse-croûte a été préparée à partir de visites d'observation dans un aréna de la Ville de Québec, par des stagiaires en diététique. Nous avons aussi consulté une autre grille d'aliments pour bâtir la grille d'observation que nous avons utilisée, celle qui faisait partie des outils de collecte de l'étude *État de situation de l'environnement alimentaire dans les écoles secondaires publiques de la région de Montréal-Centre* (Côté et autres, 2002). Comme le montre l'annexe 2, présentant la grille finale d'observation, on constate que l'observateur devait d'abord noter le contenu des machines distributrices en spécifiant, pour chaque aliment, le ou les formats disponibles, le prix à l'unité et la proportion (en pourcentage) par rapport aux autres aliments offerts dans la machine. Par exemple, dans une machine de boissons, on pouvait trouver une proportion de 25 % de jus de fruits par rapport à l'ensemble composé de boissons gazeuses, de boissons à saveur de fruits, d'eau embouteillée, de boissons sportives (ex. : Powerade), etc. Dans la case format était aussi noté, s'il y avait lieu, le nombre de variétés dans lesquelles était offert cet aliment. Par exemple, pour les boissons à saveur de fruits, il pouvait y avoir un format de 355 ml avec une possibilité de trois saveurs (variétés). La valeur finale inscrite dans la case était donc de trois, soit un format multiplié par trois variétés. Cette façon de faire permettait de quantifier les choix auxquels le citoyen avait accès en matière d'offre alimentaire.

Dans le cas des casse-croûte, l'observateur avait à noter le format (incluant les variétés offertes) et le prix de l'aliment, pour obtenir une valeur finale comme dans le cas des machines distributrices. Précisons qu'un espace était prévu pour écrire qui était le fournisseur d'aliments dans les machines distributrices ou le concessionnaire alimentaire dans un casse-croûte. Enfin, pour compléter le tableau de l'environnement alimentaire, une dernière section permettait de noter la présence de publicité pour des aliments ou des restaurants à l'intérieur et à proximité de l'équipement municipal visité. Pour chaque lieu⁵, l'observateur dénombrait la nature de la publicité observée et mentionnait l'aliment ou le restaurant annoncé. L'aliment était classé dans l'une des deux catégories : aliment-camelote ou aliment sain. Ces derniers sont définis au bas de la grille d'observation.

3.4.1.2 Grille pour les autobus du RTC

Une deuxième grille d'observation a été créée pour colliger l'information relative à la publicité d'aliments dans les autobus du RTC. Elle est présentée à l'annexe 3. La publicité observée était classée de la même façon que dans les équipements municipaux visités, c'est-à-dire dans les catégories aliment-camelote ou aliment sain. Le parc total du RTC compte 496 autobus (RTC, 2005). L'échantillon d'autobus à visiter a été créé à partir d'un sous-

5 Abris, affiches extérieures, bandes de patinoires, murs au-dessus de la patinoire et murs longeant les escaliers, l'entrée ou les vestiaires.

groupe de véhicules hors service (250), stationnés dans un espace prévu à cet effet. Nous avons une possibilité de visiter environ 150 autobus, une centaine d'entre eux étant en réparation. Selon Ouellet et Saint-Jacques (2000), nous pouvions considérer qu'un échantillon de 10 unités serait acceptable, étant donné que nous n'avions qu'une variable à examiner⁶. Enfin, nous devons être accompagnées par la conseillère aux communications du RTC pour réaliser cette collecte de données, en dehors des heures de pointe, soit entre 10 h et 14 h.

3.4.2 Guides d'entrevue pour les différents acteurs interviewés

Les guides d'entrevue ont été élaborés à partir de l'adaptation de la grille d'observation traçant le portrait de la MRC d'Argenteuil dans un contexte de promotion de saines habitudes de vie⁷, en plus des travaux réalisés dans le cadre des Chantiers sur les environnements alimentaires sains de 2005. Étant donné que les entrevues visaient différents types d'acteurs avec des réalités distinctes, nous avons dû concevoir les sept guides suivants, qui font l'objet des annexes 4 à 10 :

- o Guide d'entrevue pour les acteurs municipaux;
- o Guide d'entrevue pour les corporations administrant un équipement de la Ville de Québec;
- o Guide d'entrevue pour la direction d'ExpoCité qui administre un équipement de la Ville de Québec;
- o Guide d'entrevue pour le concessionnaire alimentaire d'ExpoCité;
- o Guide d'entrevue pour le concessionnaire alimentaire qui administre les casse-croûte de plusieurs équipements sportifs de la Ville de Québec;
- o Guide d'entrevue pour le Service de l'aménagement du territoire;
- o Guide d'entrevue avec les intervenants du Réseau de transport de la Capitale.

Enfin, chaque entrevue durait en moyenne de 45 minutes à une heure. Un court questionnaire d'entrevue (annexe 10) a servi de point de départ pour approfondir les points demeurés en suspens à la suite de la visite de quelques autobus du RTC à leur site de stationnement.

6 En effet selon Ouellet et Saint-Jacques (2000), un rapport de 10 unités par variable est fréquemment utilisé dans le cas d'un échantillon basé sur la méthode non probabiliste.

7 Cette grille a été construite avec et par le comité multipartite 0-5-30 de la MRC d'Argenteuil.

3.5 Stratégies d'analyse

3.5.1 Analyse quantitative

Une saisie de toutes les données colligées dans les grilles d'observation a permis de réaliser des analyses de fréquence et de calculer des moyennes de proportion sur l'ensemble des distributrices ou des casse-croûte pour les endroits qui offraient un aliment en particulier. Ces analyses ont été faites à l'aide du progiciel SAS. Nous avons choisi d'utiliser la médiane au lieu de la moyenne, parce qu'elle était plus représentative et adéquate pour ce type de données.

Les coûts moyens par aliment ont été calculés en tenant compte seulement des endroits où ces aliments étaient proposés, excluant les distributrices ou les casse-croûte qui n'en n'offraient pas. À noter qu'en visitant une maison de jeunes, installée dans un centre de loisirs, nous avons observé des prix parfois plus bas pour certains articles, ce qui a occasionné une plus grande variation de prix, par exemple dans le cas du jus de fruits pur à 100 %.

La variable « variété » d'un aliment englobe d'une part le nombre de saveurs différentes offert pour cet aliment et, d'autre part, les différents formats dans lesquels l'aliment est disponible. Par exemple, pour une barre de chocolat offerte en cinq saveurs différentes et en deux formats, la variété sera égale à 10. Ces résultats sont présentés dans des figures et tableaux que nous commenterons plus loin.

Dans le cas des machines distributrices, afin d'illustrer la nature des choix offerts aux citoyens, nous avons aussi calculé la proportion d'un aliment ou d'une boisson dans une machine par rapport à l'ensemble des autres produits offerts dans la même machine.

Enfin, nous tenons à préciser que nous n'avons pas catégorisé tous les produits observés dans les casse-croûte en aliments et boissons sains ou camelotes. Par ailleurs, ce que nous entendons par produits-camelotes, ce sont des aliments et boissons à haute teneur en gras, en sel (sodium), en sucre et/ou en caféine et à faible valeur nutritive. Les boissons gazeuses, tablettes de chocolat, croustilles, friandises, etc. font partie de cette catégorie. À noter que ces produits peuvent faire partie du groupe « autres aliments » de l'actuel *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*.

3.5.2 Analyse qualitative

Les 24 entrevues ont toutes été retranscrites mot à mot, à partir des enregistrements audio ou à partir des notes prises en cours d'entrevue téléphonique. Dans une deuxième étape, on a procédé à une épuration de la transcription intégrale, avant le découpage des textes

en unités de signification où l'on a pris soin de codifier la source de chaque unité de signification. Ainsi, E veut dire entrevue, et le numéro qui suit est celui de l'entrevue; P signifie page, avec le numéro de page du compte rendu intégral. Enfin, les crochets apparaissant dans les citations servent à indiquer les renseignements ou les commentaires ajoutés a posteriori à un verbatim, dans le but de mentionner des choses implicites ou des propositions latentes qui permettent d'obtenir des phrases complètes. Dans un troisième temps, la catégorisation et la classification des unités de signification « par analogie de sens » a permis de réorganiser le matériel pour regrouper en catégories plus larges tous les énoncés dont le sens était voisin. Toutes les unités de signification ont donc été classées dans ces catégories et analysées par fréquence d'apparition de tendances et de thèmes communs. C'est ce qui a permis de faire ressortir les grandes tendances qui émergeaient du texte, lesquelles ont servi à intituler les différents chapitres de la section résultats. À titre indicatif, voici les questions qui ont permis de former les catégories d'unités de signification (Valiquette, 2002).

1. Quels sont les tendances et les thèmes communs qui émergent des échanges? Quels sont les facteurs qui pourraient expliquer ces convergences? De quelle façon ces tendances (ou l'absence de tendances) contribuent-elles à élucider l'objet d'étude?
2. Existe-t-il des divergences importantes par rapport à ces tendances? Si oui, quels sont les facteurs qui pourraient expliquer ces réponses atypiques? Les divergences viennent-elles confirmer ou infirmer les tendances?
3. Certaines tendances (ou l'absence de tendances) sont-elles de nature à suggérer qu'il serait nécessaire de procéder à la collecte de données additionnelles? Suggèrent-elles qu'il faudrait modifier le questionnement général de l'étude ou le schéma d'entrevue?

Afin de permettre au lecteur de prendre connaissance rapidement des résultats de notre étude, nous en présentons d'abord les points saillants dans la section 4.1. Pour connaître tout le détail, c'est la section 4.2, qu'il faut consulter; elle présente et commente les tableaux et les figures portant sur tous les aliments observés, ainsi que les discussions extraites des entrevues réalisées.

4.1 Faits saillants des résultats

4.1.1 Faits saillants de toutes les observations faites dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec

Dans les machines distributrices

- La présence de boissons gazeuses et de boissons à saveur de fruits domine. Même si l'eau et les jus de fruits purs à 100 % sont disponibles dans des proportions non négligeables, ces articles sont offerts dans une moins grande variété, laissant plus de place aux boissons gazeuses, aux boissons à saveur de fruits et aux boissons sportives.
- Le prix moyen affiché pour un petit format de boisson gazeuse ou de boisson à saveur de fruits est près de 1 ½ à 2 fois moins élevé que pour le même format de jus de fruits pur à 100 % ou d'eau embouteillée.
- Dans la catégorie grignotines, en ordre décroissant, les friandises, la gomme à mâcher, les croustilles, les tablettes de chocolat et les arachides et noix nature ou enrobées de chocolat sont les aliments les plus présents.

En bref, l'offre d'aliments sains dans les machines distributrices nous semble faible. On y trouve presque exclusivement des friandises, des grignotines ou des desserts commerciaux riches en sucres et en gras trans. S'il y a une offre de produits santé, par exemple de fromage, de barres de céréales, de croustilles cuites au four, elle reste très exceptionnelle et peu fréquente.

Dans les casse-croûte

- La proportion du nombre de casse-croûte offrant des boissons gazeuses arrive au premier rang (81 %) pour l'offre des boissons dans les casse-croûte. Les boissons à saveur de fruits arrivent en deuxième place. Même si l'eau et les jus de fruits purs à 100 % arrivent tout de suite après les boissons à saveur de fruits, le choix le plus accessible demeure les boissons gazeuses ainsi que les boissons à saveur de fruits. Présentes en beaucoup plus de variétés, elles offrent plus de choix aux consommateurs.
- Les plats principaux, les trios ou duos ainsi que les accompagnements de type aliment-camelote sont offerts en proportion plus importante que les choix santé. En effet, ces

mets comportent des aliments riches en matières grasses et en sodium, tout en ayant une faible valeur nutritive. Les mets ou combinaisons de mets plus sains restent minoritaires. Quant aux duos et trios les plus offerts (hot-dogs, pogos, etc.), il existe peu d'options santé dans les accompagnements puisque, la plupart du temps, le seul choix est la boisson gazeuse ou les frites.

- La plupart des desserts vendus sont riches en sucres concentrés. On constate une très faible présence de fruits et de desserts laitiers.
- Les grignotines et les friandises offertes en quantité élevée, telles que les croustilles, les barres de chocolat et les bonbons sont des aliments à calories vides, c'est-à-dire faibles en éléments nutritifs.

Sur le site d'ExpoCité

- On trouve des boissons gazeuses dans 100 % des casse-croûte et restaurants visités sur le site d'ExpoCité. Dans 67 % des cas, des choix de boissons saines telles que l'eau, les jus de fruits purs à 100 %, le lait et les jus de légumes sont aussi offerts.
- Le repas offert en plus grande proportion (100 %) est une option santé, soit le sandwich gourmet. On trouve également certains autres plats santé tels le sandwich régulier et la salade repas.

Malgré la présence des frites comme accompagnement, dans une proportion similaire à ce que l'on a dans les autres casse-croûte, les salades et soupes maison se situent au même rang que les frites, soit dans une proportion de 67 % chacun, ce qui est nettement supérieur aux proportions trouvées dans les autres casse-croûte. Mais rappelons que seulement 3 casse-croûte ont été visités sur le site.

- Les desserts et les grignotines offerts sont généralement constitués d'une proportion élevée de matières grasses et de sucres concentrés, ce qui se solde par une faible offre d'aliments-santé pour cette catégorie.
- Les trios et les duos sont majoritairement de type aliment-camelote. Cependant, quelques casse-croûte du site offrent des repas santé et une majorité d'entre eux offre la possibilité de choisir la salade au lieu des frites pour accompagner les duos ou trios.

En résumé

Dans l'ensemble, la qualité des aliments offerts n'est pas entièrement satisfaisante. Mis à part certains plats principaux disponibles sur le site d'ExpoCité et la présence non négligeable de jus de fruits purs à 100 % et d'eau dans les machines distributrices des équipements sportifs et récréatifs municipaux et dans les casse-croûte d'ExpoCité, l'ensemble des aliments proposés laisse peu de place aux choix santé pour les consommateurs visitant ces

lieux publics. Dans la majorité des cas, les aliments ou mets offerts sont riches en gras saturés, en gras trans, en sodium ou en sucres concentrés.

4.1.2 Faits saillants du mode de fonctionnement de l'administration municipale en matière d'offre alimentaire

- Le plan d'action découlant de la politique familiale municipale de la Ville de Québec aborde l'enjeu des familles et le souci d'une saine alimentation.
- Il n'existe pas de lignes directrices ou de politique alimentaire sur les aliments servis dans les casse-croûte, les restaurants et les machines distributrices dans les sites sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec.
- Le droit de regard des arrondissements sur l'offre alimentaire se limite à la spécification de détails techniques dans les contrats d'exploitation des comptoirs restaurants, par exemple les heures d'ouverture. On y parle peu ou pas d'aliments santé.
- Un concessionnaire alimentaire détient les contrats pour 79 % des casse-croûte des arénas de la Ville de Québec.
- Sur les sites sportifs et récréatifs de la Ville de Québec, la gestion des machines distributrices est assurée principalement par les concessionnaires alimentaires, des organismes de loisirs ou une combinaison des deux.

4.1.3 Faits saillants des préoccupations des acteurs municipaux

- La présence de machines à friandises irrite les dirigeants et employés des sites sportifs et récréatifs. Au moins le tiers des arrondissements de la Ville de Québec sont à revoir le type et l'offre alimentaire des machines distributrices installées dans les sites sportifs et récréatifs.
- La perception selon laquelle casse-croûte d'aréna est synonyme de friture et d'aliments-camelotes semble encore bien ancrée.
- La plupart des acteurs municipaux évoluant dans le secteur sportif et de loisir avance que la malbouffe est incompatible avec la vocation d'un site sportif.
- La campagne Les Rendez-vous actifs constitue un élément important dans la progression des façons de penser et d'agir en matière d'offre alimentaire, surtout au moment des événements spéciaux qui font la promotion d'activités physiques.
- Des écoles à proximité des services de loisirs d'un arrondissement, notamment celles de la Commission scolaire des Découvreurs, qui s'est dotée d'une politique alimentaire,

ont pu avoir une influence positive sur l'évolution des mentalités dans le monde municipal à l'égard de la saine alimentation.

- Plusieurs barrières à un virage santé dans les équipements sportifs et récréatifs tiennent à l'aspect monétaire, c'est-à-dire aux difficultés financières que pourraient éprouver les concessionnaires alimentaires et les organismes de loisirs sans un soutien financier de la part de la Ville de Québec.
- Les services alimentaires sur le site d'ExpoCité sont gérés par un concessionnaire alimentaire qui offre à sa clientèle des options santé en proportions importantes.

4.1.4 Faits saillants des propositions de pistes d'action

Tableau 4 : Bilan des propositions énoncées par des acteurs municipaux, des organismes de loisirs et des concessionnaires alimentaires, visant à offrir un environnement alimentaire sain dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec.

Proposition	Facteur facilitant ou impact positif	Barrière
Ajouter des options santé aux choix actuellement disponibles dans les casse-croûte et machines distributrices des équipements de la Ville de Québec.	Proposition qui constitue un facteur facilitant pour réaliser un virage santé.	• Offrir les deux choix entraîne des coûts supplémentaires difficiles à absorber pour les concessionnaires et les organismes. • Étant donné la rareté des concessionnaires alimentaires, les soumissionnaires se feraient rares. • Compétition avec les chaînes de restauration rapide. Les clients vont aller ailleurs si on ne leur sert pas de frites ou d'autres aliments qu'ils aiment. • Le prix des aliments santé serait plus élevé. • Aménagement en place dans les casse-croûte d'aréna voué à la friture.

Chapitre 4 : Résultats

Proposition	Facteur facilitant ou impact positif	Barrière
La Ville de Québec pourrait se donner une ligne directrice pour les aliments qui sont servis dans les équipements sportifs et récréatifs municipaux : par exemple une politique alimentaire.	Proposition qui constitue une avenue prometteuse pour guider le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec.	Manque de volonté politique, difficultés en raison de la lourdeur bureaucratique
Concertation des huit arrondissements de la Ville de Québec pour la standardisation des appels d'offres. Rédaction d'un appel d'offres unique pour l'ensemble des arénas de la Ville de Québec : - Avec un devis d'exploitation plus explicite pour les concessionnaires alimentaires administrant des casse-croûte, en ce qui a trait à l'offre d'aliments sains. - Avec ou sans l'aménagement d'une cuisine centrale de production des mets et repas pour l'ensemble des arénas de la Ville de Québec. - Avec ou sans création d'un réseau de contacts avec des fournisseurs d'aliments santé, pour les concessionnaires et les organismes de loisirs.	Proposition qui constitue un facteur facilitant la gestion des contrats de location et la mise en œuvre d'une politique alimentaire : - Facilite le pouvoir de négociation de la Ville avec des concessionnaires. - Uniformise l'offre alimentaire dans les arénas. Proposition qui donne des balises précises grâce auxquelles un concessionnaire alimentaire est en mesure de mieux répondre à la demande. - Augmente le pouvoir d'achat des concessionnaires ainsi que leur pouvoir de négociation sur le coût des aliments. - Pourrait amener le développement d'un marché intéressant pour un éventuel fournisseur.	
Soutien financier de la Ville de Québec (Service des loisirs et arrondissements) aux concessionnaires et aux organismes	Proposition qui constitue un facteur facilitant pour réaliser un virage santé.	

Proposition	Facteur facilitant ou impact positif	Barrière
pour les aider à offrir des aliments sains dans l'éventualité d'un virage santé. Par exemple des incitatifs comme une baisse de loyer pour le locataire, etc.		
Soutien de la Ville de Québec (Service des loisirs et arrondissements) dans les domaines suivants : - Éducation et sensibilisation auprès des organismes de loisirs pour les encourager à faire des choix santé. - Éducation du public : par exemple, un plan de communication incluant une campagne de sensibilisation à la saine alimentation.	Proposition qui constitue un facteur facilitant pour réaliser et faire accepter un virage santé dans les équipements sportifs, de loisirs et culturels municipaux, tant pour ce qui est des casse-croûte et des machines distributrices que lors des événements spéciaux.	Enjeu culturel : forte association entre casse-croûte d'aréna et friture et aliments-camelotes. Les habitudes alimentaires des gens sont difficiles à changer.

4.2 Résultats détaillés

Les résultats recueillis sont présentés dans deux grandes sections, soit, dans un premier temps, l'état de situation détaillé en ce qui a trait aux aliments disponibles dans l'ensemble des machines distributrices, des casse-croûte et des restaurants qui se trouvent dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels ciblés de la Ville de Québec. Dans un deuxième temps, une analyse en profondeur du mode de fonctionnement de la Ville de Québec en matière d'offre alimentaire permettra de dégager où se situent le droit de regard et le pouvoir d'agir des différents acteurs interrogés et fera état de leurs préoccupations. Une troi-

sième section présente et discute les propositions des acteurs municipaux et autres visant à faciliter les choix alimentaires sains.

4.2.1 Aliments disponibles dans les machines distributrices, les casse-croûte et les restaurants des équipements sportifs, récréatifs et culturels ciblés

Les résultats présentés dans cette section font état des observations faites dans tous les milieux visités entre novembre 2005 et juillet 2006, et incluent une description de la publicité alimentaire trouvée dans les mêmes milieux. Cependant, en ce qui concerne l'établissement ExpoCité, nous avons choisi de le traiter séparément, compte tenu de l'ampleur des services offerts et du fait qu'il est géré comme une compagnie privée, même si la Ville de Québec en est propriétaire.

À partir de l'inventaire de tous les produits observés dans les casse-croûte, restaurants et machines distributrices, nous avons établi des catégories usuelles d'aliments. Ainsi, pour les distributrices, nous avons regroupé les aliments observés en 5 catégories : les boissons, les friandises et les grignotines, les desserts, les plats principaux, les accompagnements. Dans le cas des casse-croûte, nous avons obtenu 8 catégories : les boissons non alcoolisées, les boissons alcoolisées, les déjeuners, les plats principaux, les accompagnements, les desserts, les friandises et les grignotines ainsi que les duos et trios.

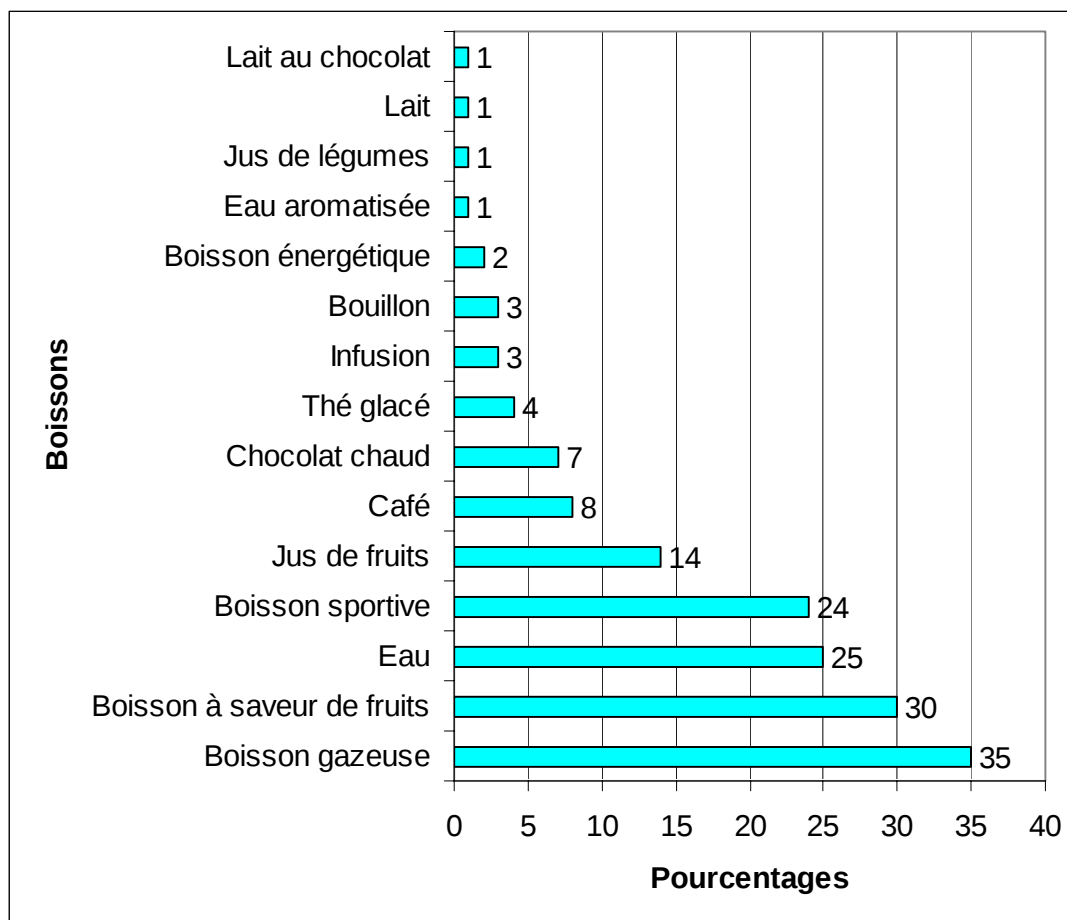
4.2.1.1 Machines distributrices

Les figures 1 à 4 présentent la proportion des machines distributrices qui offrent une boisson ou un aliment donné parmi l'ensemble de tous les produits offerts dans ces machines. De plus, les tableaux 5 et 6 donnent une description du coût moyen et de la variété, pour chacun des produits. Rappelons que la variété regroupe à la fois le nombre de saveurs différentes pour chacun des produits et les différents formats dans lesquels ils sont offerts. Par exemple, pour une barre de chocolat offerte en cinq saveurs et en deux formats différents, la variété sera égale à 10.

Boissons dans les distributrices

Comme il a été mentionné plus tôt, nous avons répertorié 93 machines distributrices de boissons dans tous les établissements visités, soit 58 % de toutes les distributrices. Selon la figure 1, dans toutes les machines distributrices, les boissons les plus courantes sont, en ordre décroissant, les boissons gazeuses, les boissons à saveur de fruits, l'eau, les boissons sportives et les jus de fruits. L'offre de boissons saines et nutritives telles que les jus de fruits purs et l'eau y est très restreinte.

Figure 1 : Proportion de machines distributrices offrant chacune des boissons



Par ailleurs, le tableau 5 illustre que, dans une même machine distributrice de boissons, la médiane des proportions se situe à 67 % pour les boissons gazeuses, à 44 % pour les boissons sportives, à 17 % pour les boissons à saveur de fruits, à 17 % pour l'eau et l'eau aromatisée, et à 14 % pour les jus de fruits purs à 100 %. On note également que la variété est plus grande pour les boissons gazeuses et les boissons sportives. Enfin, les prix moyens affichés pour un petit format de boisson gazeuse ou de boisson à saveur de fruits sont près de 1 ½ à 2 fois moins élevés que pour le même format de jus de fruits pur à 100 % ou d'eau embouteillée.

En résumé, on peut affirmer que l'offre de boissons saines est inférieure à l'offre de boissons riches en sucre et exemptes de valeur nutritive.

Tableau 5 : Boissons dans les distributrices

Boisson	Variation de proportions	Médiane de proportion	Variété	Médiane de variété	Variation de prix
Boisson gazeuse	8-100	67	1-8	4	0,50-2,00
Boisson à saveur de fruits	8-100	17	1-7	1	0,75-2,00
Eau	1-100	17	1-3	1	1,00-2,00
Boisson sportive	11-100	44	1-5	3	1,00-2,50
Jus de fruits	8-60	14	1-3	1	1,00-2,00
Café	33-100	75	1-12	7	0,50-1,25
Chocolat chaud	6-33	14	1	1	0,50-1,25
Thé glacé	8-22	11	1	1	1,00-2,00
Infusion	8-33	25	1	1	0,50-1,00
Bouillon	6-10	8	1	1	0,50-1,25
Boisson énergétique	11	11	1	1	3,00-3,50
Eau aromatisée	17-22	17	1	1	2,00
Jus de légumes	1-14	1	1	1	1,00-1,25
Lait	6	6	1	1	1,50
Lait au chocolat	8	8	1	1	1,50

Aliments dans les distributrices

Mises à part les boissons (58 %), ce sont les friandises, gomme, arachides et noix qui remportent la palme, soit 26 % de toutes les machines distributrices. Le dernier 16 % des machines distributrices offre des aliments divers, incluant les croustilles et tablettes de chocolat, des desserts, des accompagnements comme du fromage ou des plats principaux comme des sandwichs.

La figure 2 présente la proportion de toutes les machines offrant des friandises et des grignotines. On remarque qu'en ordre décroissant, ce sont les bonbons, la gomme à mâcher, les arachides et les noix nature ou enrobées de chocolat, les tablettes de chocolat et les croustilles qui prédominent sur les autres types d'aliments dans toutes les machines distributrices. Cependant, comme on peut le voir au tableau 6, dans une même machine à friandises et grignotines, la médiane des proportions est à 50 % pour les bonbons, à 25 % pour

la gomme à mâcher, à 31 % pour les croustilles, à 28 % pour les tablettes de chocolat et à 17 % et à 13 % respectivement pour les arachides et noix nature ou enrobées de chocolat.

Pour ce qui est des desserts, des accompagnements et des plats principaux (figures 3 et 4), ce sont les galettes et les barres de céréales qui reviennent le plus souvent. Dans le tableau 6, les médianes de proportion des aliments de la catégorie desserts demeurent faibles dans l'ensemble de toutes les machines distributrices d'aliments : galettes (13 %), gâteaux (8 %) et biscuits (4 %). Enfin, les sandwiches et les fromages sont des produits que l'on rencontre dans une médiane de proportion variant entre 2 % et 5 % des machines distributrices d'aliments.

Figure 2 : Proportion de machines distributrices offrant chacune des friandises ou grignotines

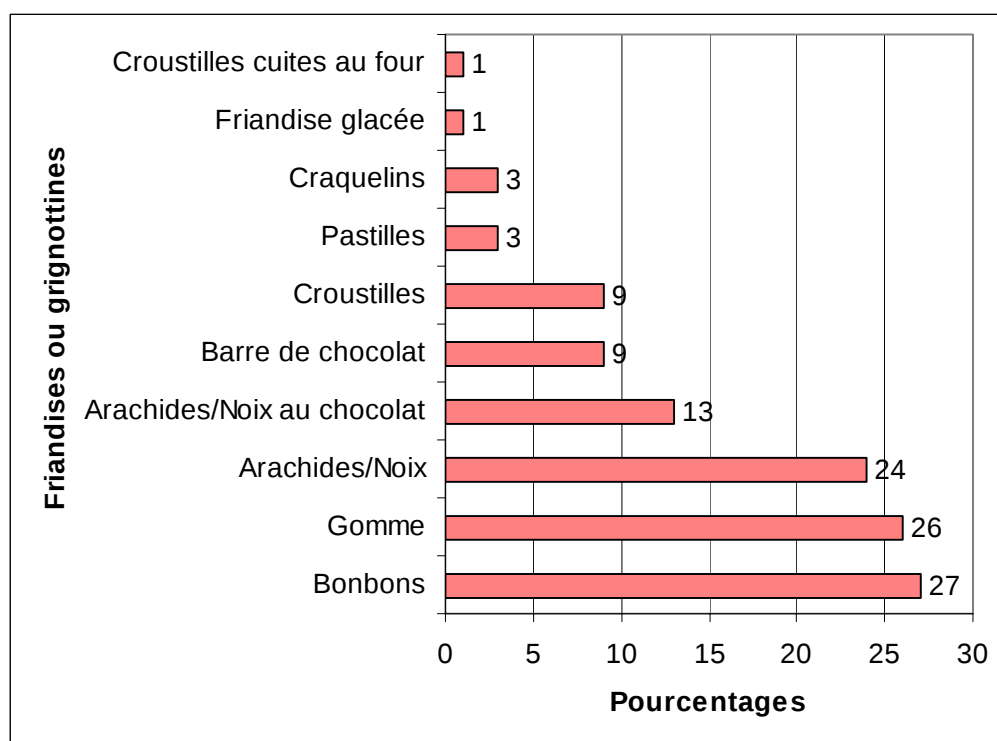


Figure 3 : Proportion de machines distributrices offrant chacun des desserts

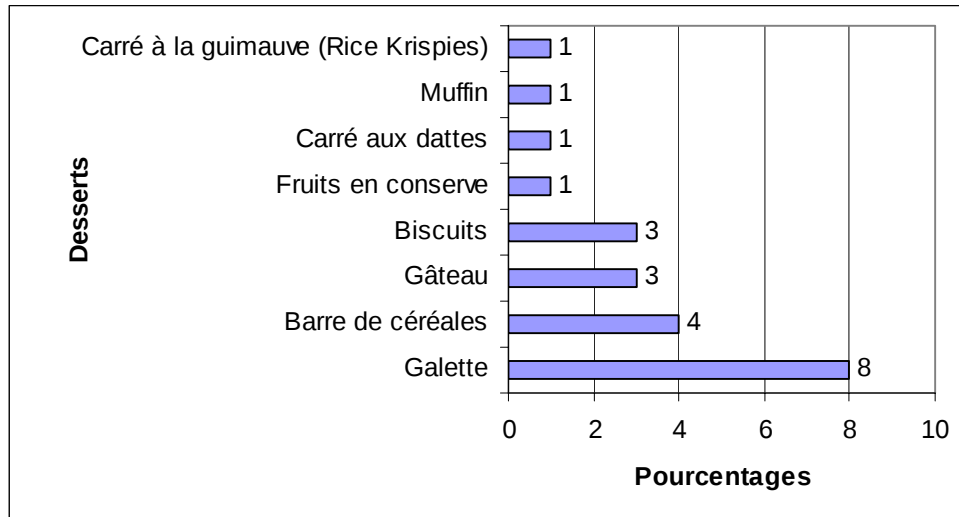
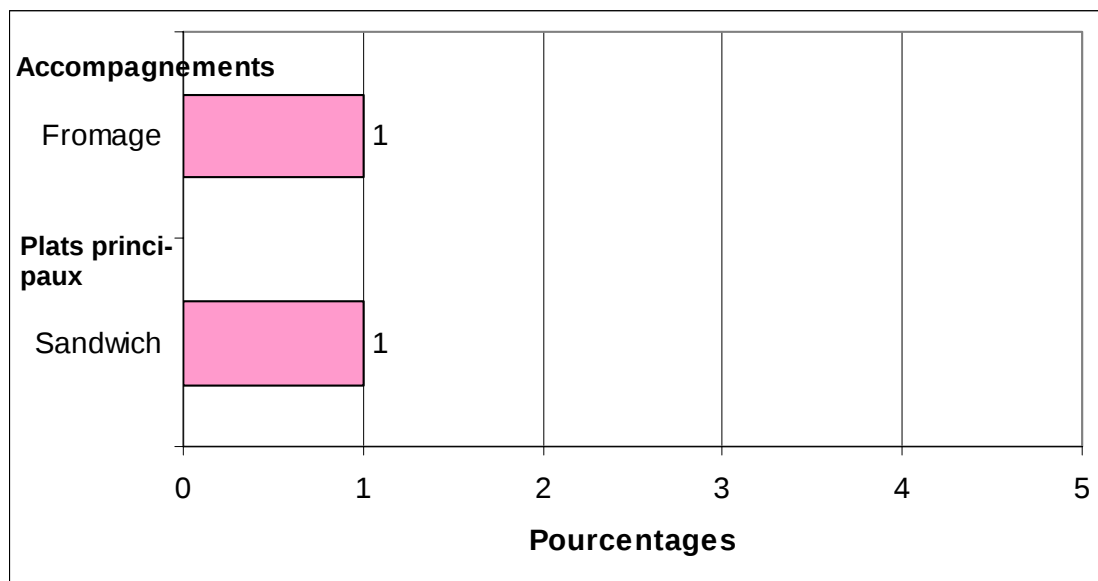


Tableau 6 : Aliments dans les distributrices

Aliment	Variation de proportions	Médiane de proportion	Variété	Médiane de variété	Variation de prix
Plats principaux					
Sandwich	2	2	3	3	3,00
Accompagnements					
Fromage	5-13	5	1-2	1	1,25-1,38
Desserts					
Galette	8-23	13	1-7	3	1,25-1,50
Barre de céréales	2-17	5	1-2	2	0,75-1,50
Gâteau	1-14	8	1-4	2	1,00-1,40
Biscuits	3-13	4	1-4	1	1,00-1,50
Fruits en conserve	4	4	1	1	1,25
Carré aux dattes	4	4	1	1	1,25
Muffin	3-7	3	1-3	1	1,25
Carré à la guimauve (Rice Krispies)	8	8	1	1	1,35
Friandises et grignotines					
Bonbons	4-100	50	1-10	2	0,25-1,35
Gomme	1-100	25	1-6	1	0,25-1,50
Arachides/ Noix	1-67	17	1-2	2	0,25-1,50
Arachides/ Noix au chocolat	3-50	13	1	1	
Barre de chocolat	9-67	28	1-11	5	1,20-1,50
Croustilles	18-69	31	4-14	5	1,00-1,50
Pastilles	4-7	6	1-2	2	1,25-1,50
Craquelins	2-6	4	1-2	1	0,70-1,25
Friandise glacée	100	100	3	3	1,00
Croustilles cuites au four	8	8	1	1	1,25

Figure 4 : Proportion de machines distributrices offrant chacun des accompagnements et/ou des plats principaux



En bref, l'offre d'aliments sains dans les distributrices nous semble faible; on y trouve presque exclusivement des friandises, des grignotines ou des desserts commerciaux riches en sucres et en gras trans. S'il y a une offre de produits santé, par exemple du fromage, des barres de céréales, des croustilles cuites au four, celle-ci reste très exceptionnelle et peu fréquente.

4.2.1.2 Casse-croûte

Les figures 5 à 12 illustrent la proportion des casse-croûte qui offrent une boisson ou un aliment donné parmi l'ensemble de tous les produits offerts dans ces établissements. Les tableaux 7 et 8 présentent respectivement l'offre de l'ensemble de toutes les boissons et soupes ainsi que de tous les aliments, observée dans tous les casse-croûte des milieux visités.

Boissons dans les casse-croûte

La figure 5 illustre la proportion des casse-croûte offrant chacune des différentes boissons. La proportion du nombre de casse-croûte offrant des boissons gazeuses arrive au premier rang (81 %) pour l'offre des choix de boissons dans les casse-croûte. On trouve aussi une

proportion importante (en ordre décroissant) de boissons à saveur de fruits, d'eau, de jus purs à 100 % et de café.

Figure 5 : Proportion de casse-croûte offrant chacune des boissons

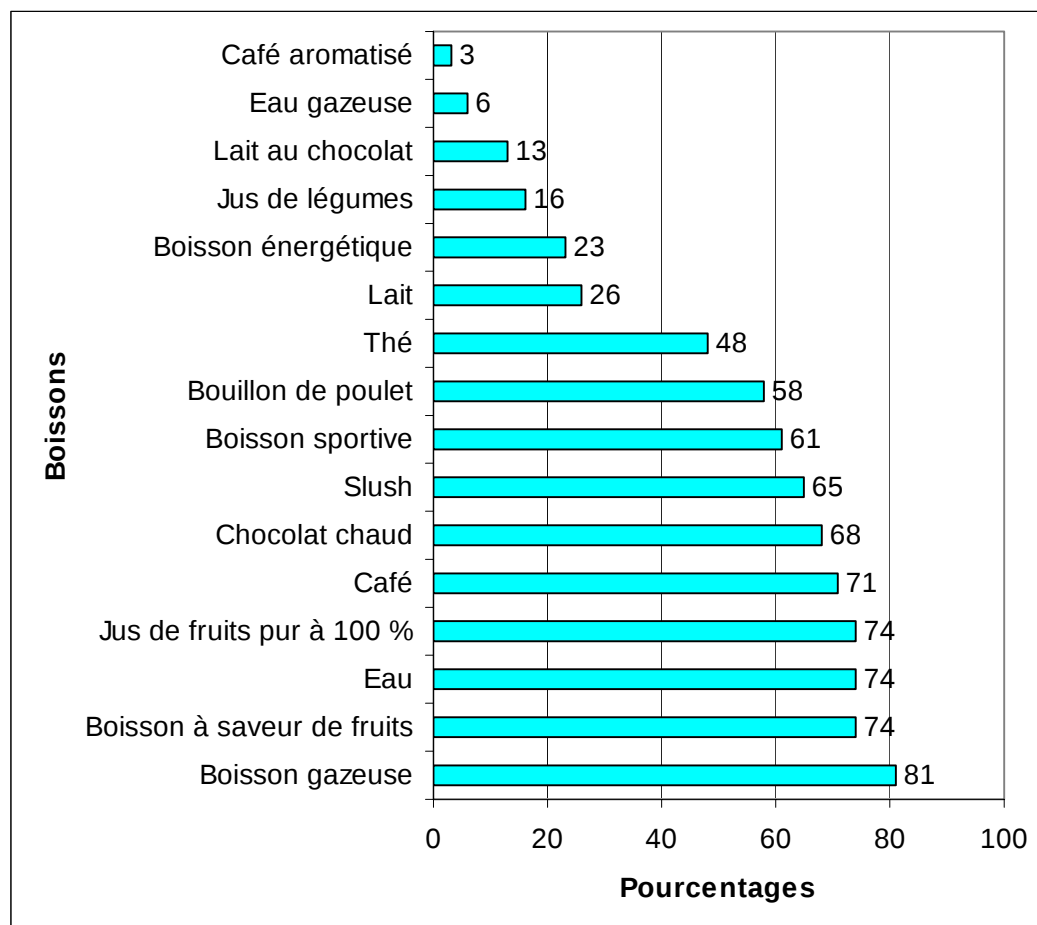


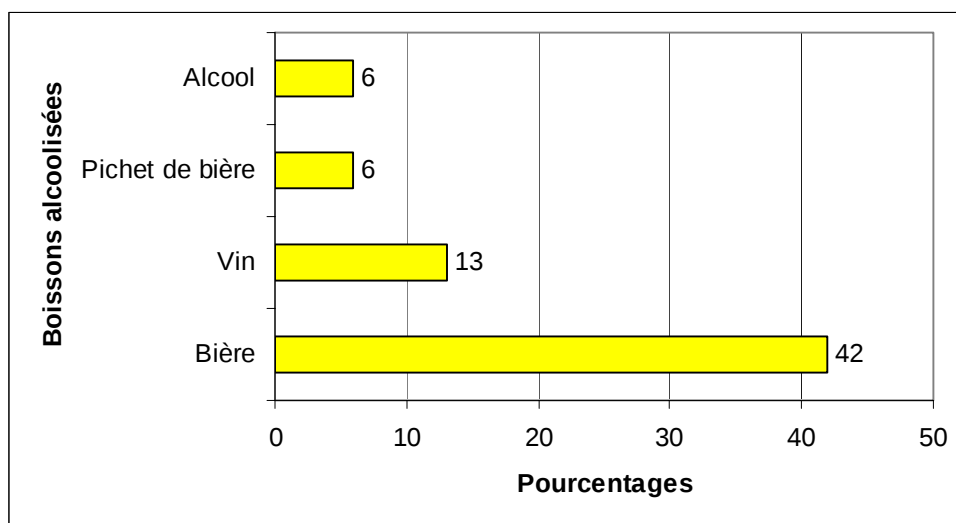
Tableau 7 : Boissons et soupes vendus dans les casse-croûte

Mets ou aliment	Médiane de variété	Variation de variété	Variation de prix
Boissons non alcoolisées			
Boisson gazeuse	5	1-21	0,75-2,35
Boisson à saveur de fruits	2	1-14	1,00-2,35
Eau	1	1	1,00-2,00
Jus de fruits pur à 100 %	2	1-3	0,30-2,35
Café	2	1-3	0,75-1,75
Chocolat chaud	1	1-2	0,25-2,00
<i>Slush</i>	20	3-39	1,25-2,00
Boisson sportive	4	1-10	1,25-2,50
Bouillon de poulet	2	1-2	1,12-1,75
Thé	1	1-4	1,12-1,70
Lait	2	1-2	1,00-1,75
Boisson énergétique	1	1	3,50-3,75
Jus de légumes	1	1	1,00-2,00
Lait au chocolat	1	1-2	1,25-2,00
Eau gazeuse	1	1	1,10-1,50
Café aromatisé	2	2	3,23
Boissons alcoolisées			
Bière	2	1-8	3,00-4,25
Vin	1	1-2	2,25-3,75
Pichet de bière	1	1	9,75-12,00
Alcool	3	3-10	4,25-5,25

Même si deux boissons plus saines se retrouvent aux troisième et quatrième rangs de la liste, l'offre de boissons santé reste minoritaire, puisque le lait et le jus de légumes, par exemple, arrivent loin derrière la *slush*, les boissons sportives, les bouillons et le thé. De plus, comme le montre le tableau 7, les boissons gazeuses, les boissons à saveur de fruits, les boissons sportives et les *slushs* sont offertes en une gamme de variété plus élevée que le jus pur à 100 % et les autres boissons santé.

La figure 6 montre la proportion des casse-croûte offrant chacune des boissons alcoolisées. On remarque que près de la majorité (42 %) offre de la bière. Le vin suit avec une proportion beaucoup moins élevée, soit 13 %. À noter que la bière se présente dans plusieurs variétés, comme en fait foi le tableau 7; le consommateur a donc davantage de choix pour cet article.

Figure 6 : Proportion de casse-croûte offrant chacune des boissons alcoolisées



Les déjeuners

Certains casse-croûte servent des déjeuners; la figure 7 montre que ce sont les rôties qui sont offertes en plus grande proportion, soit dans la majorité (52 %) des casse-croûte. Les autres aliments du déjeuner les plus vendus sont les cretons, le bacon et l'œuf. Cependant, comme on peut le voir au tableau 8, la plus grande partie des casse-croûte offre seulement une variété de rôties, soit celles faites avec du pain blanc. En revanche, les nombreuses façons (7) dont sont servis les œufs créent un choix plus grand pour les clients.

Figure 7 : Proportion de casse-croûte offrant chacun des déjeuners

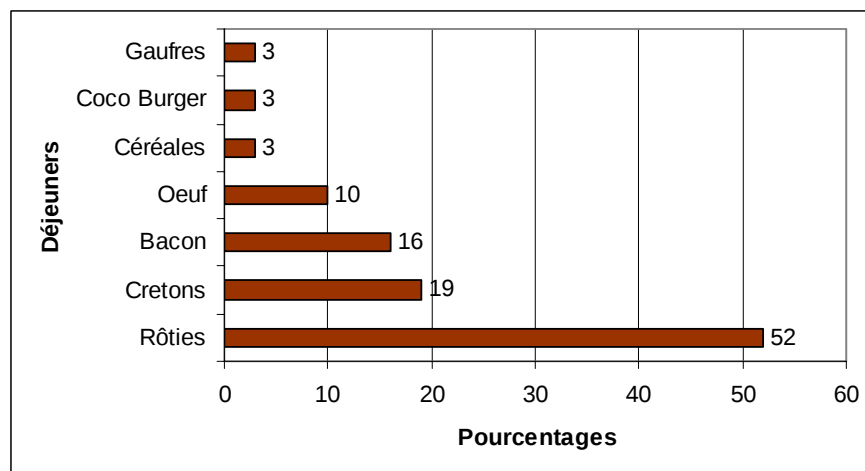


Tableau 8 : Aliments vendus dans les casse-croûte

Mets ou aliment	Médiane de variété	Variation de variété	Variation de prix
Déjeuners			
Rôties	1	1-2	0,75-1,87
Cretons	1	1	0,75-1,25
Bacon	1	1	0,30-1,10
Œuf	7	1-7	0,75-4,46
Céréales	2	2	2,25
Coco Burger	1	1	4,25
Gaufres	1	1	3,88
Plats principaux			
Hot-dog	1	1-4	1,50-3,00
Poutine	2	1-4	3,50-5,75
Hamburger	2	1-4	2,25-3,50
Hamburger au fromage	1	1-2	2,25-3,50
Sandwich	3	1-8	1,95-5,25
Pogo	1	1	1,25-2,25
Guedille	2	1-4	1,50-3,50
Sandwich au fromage fondant	1	1	1,75-2,75
Sandwich club	2	1-4	5,88-7,75
Mets en sauce	4	2-5	5,42-6,88
Poutine italienne	2	1-2	4,75-6,75
Pain de viande	1	1	2,25-2,75
Galvaude	1	1-4	5,00-6,75
Spaghetti	2	1-2	5,25-6,25
Hamburger au poulet	1	1	2,75-3,25
Smoked meat	1	1-2	4,75-6,75
Pizza	1	1	1,00-3,00
Poulet pané	1	1	3,95
Tortilla	1	1	6,45
Languettes de poulet	1	1	5,00
Poulet <i>pop-corn</i>	1	1	3,50
Sous-marin	4	4	2,80
Assiette froide	3	3	4,83
Ailes de poulet	2	2	3,12
Accompagnements			
Frites	2	1-3	1,35-3,33
Frites avec sauce	1	1-3	2,15-3,85
Rondelles d'oignon frites	1	1-2	2,50-3,50
Fromage	2	1-3	0,30-2,15

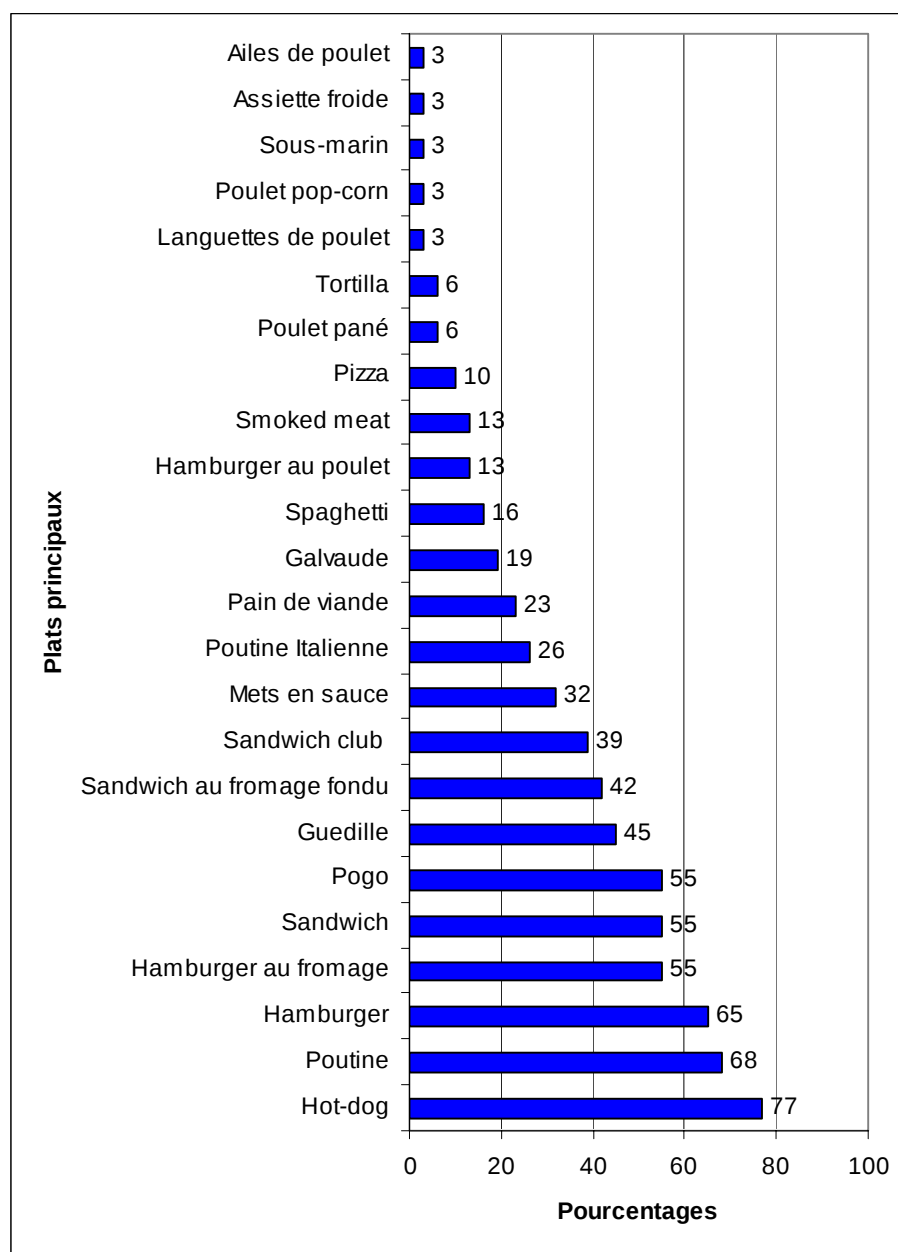
Chapitre 4 : Résultats

Mets ou aliment	Médiane de variété	Variation de variété	Variation de prix
Soupe en conserve	2	1-3	1,50-1,85
Salade jardinière	3	1-5	2,75-4,50
Œuf dans le vinaigre	1	1	0,50-1,00
Soupe maison	1	1-2	1,95-2,00
Sauce BBQ (extra)	1	1-2	0,75-1,15
Pois (extra)	1	1	0,69
Salade/ Tomate (extra)	1	1	1,00
Pain miche	1	1	0,60
Pomme de terre (extra)	1	1	2,25
Pommes de terre Muncher	2	2	2,37
Soupe Gattuso	3	3	2,00
Ramen	1	1	0,25
Desserts			
Galette	2	1-5	0,50-1,88
Muffin	2	1-5	1,00-2,00
Pâtisserie	1	1-5	0,60-1,50
Pouding	1	1-3	0,40-1,25
Carré à la guimauve (Rice Krispies)	1	1	0,30-1,30
Biscuits	1	1-2	1,25-1,50
Brownie	1	1	1,25-1,50
Barre tendre	1	1	0,25-0,50
Crème glacée	9	9-10	2,30-3,25
Fruits en conserve	1	1	0,50
Beigne	1	1	1,50
Yogourt glacé	1	1	3,95
Friandises et grignotines			
Croustilles	5	1-10	0,60-2,01
Barre de chocolat	5	1-16	0,60-1,29
Bonbons	5	1-31	0,35-1,70
Gomme	3	1-12	0,05-1,50
Pastilles	2	1-7	1,00-1,75
Arachides et noix	2	1-13	0,25-2,75
Maïs soufflé	1	1	0,75-2,00
Croustilles cuites au four	1	1	1,00-1,35
Friandise glacée	8	8-13	1,50-3,95
Méli-Mélo	1	1	0,80-1,35
Barbe à papa	1	1	2,00
Glaçon aromatisé (<i>Mr. Freeze</i>)	1	1	0,65

Plats principaux

Comme on peut le voir à la figure 8, les plats principaux de type aliment-camelote, c'est-à-dire à teneur très élevée en matières grasses et en sodium, et faibles en fibres alimentaires, vitamines et minéraux, tels les hot-dogs, les poutines et les pogos ressortent en plus grande proportion, soit à 77 %, 68 % et 55 % respectivement. Des produits affichant une valeur nutritive plus élevée et moins de matières grasses comme les hamburgers, les hamburgers au fromage, les sandwiches, les guedilles, les sandwiches au fromage fondant et les sandwiches clubs suivent de près avec respectivement des proportions de 65 %, 55 %, 45 %, 42 % et 39 %. On remarque tout de même d'autres produits sains en très petite proportion (3-4 %), par exemple l'assiette froide et les sous-marins, mais ces derniers coûtent parfois plus cher (tableau 8). Notons par ailleurs que l'appellation « santé » reste relative selon les ingrédients utilisés dans les différents casse-croûte. De plus, certains sandwiches ou salades jugés santé peuvent être modifiés par les ajouts (mayonnaise, bacon...) des clients et perdre ainsi leur allégeance santé. Il faut donc maintenir une certaine prudence dans l'interprétation de ce que l'on peut qualifier d'aliment sain. Enfin, mentionnons que la présence de fruits et légumes est très faible.

Figure 8 : Proportion de casse-croûte offrant chacun des plats principaux

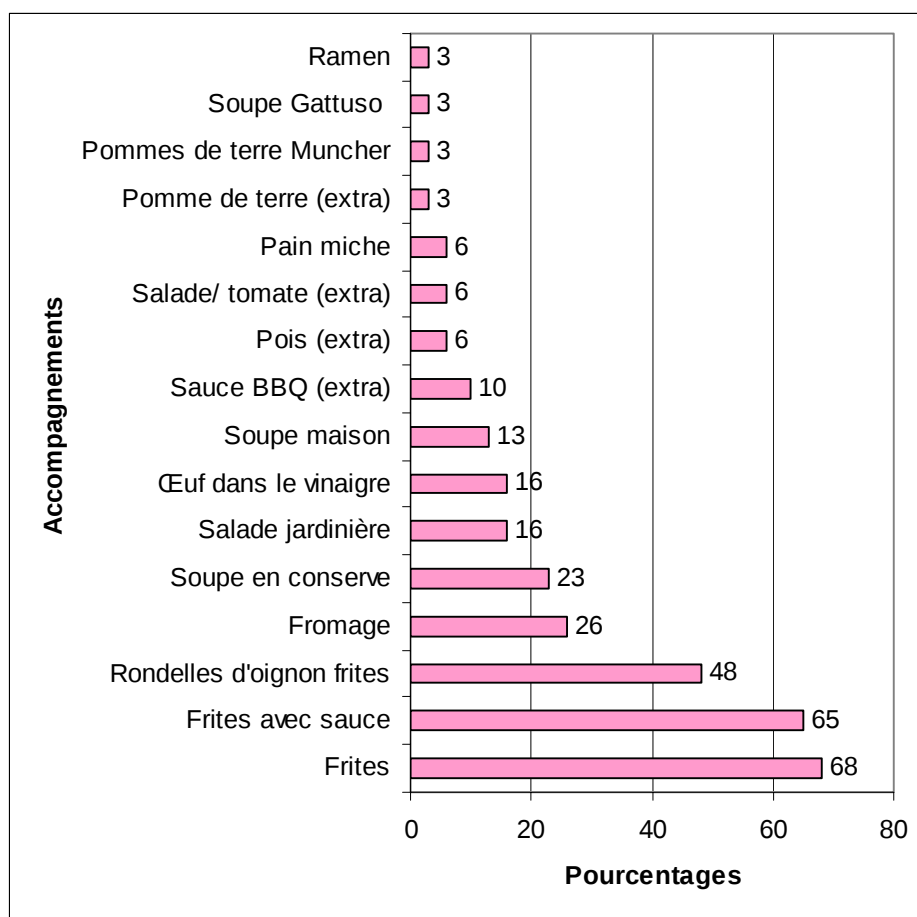


Accompagnements

Les choix d'accompagnements les plus populaires dans les casse-croûte sont, en ordre décroissant, les frites, les frites avec sauce et les rondelles d'oignon frites, qui constituent toutes des choix riches en matières grasses et en sodium mais pauvres en éléments nutri-

tifs. Comme le montre la figure 9, les accompagnements plus sains tels que fromage, salade jardinière, soupe maison, pois, salade ou tomate (extra) et pain miche ne sont offerts que dans une minorité des casse-croûte.

Figure 9 : Proportion de casse-croûte offrant chacun des accompagnements

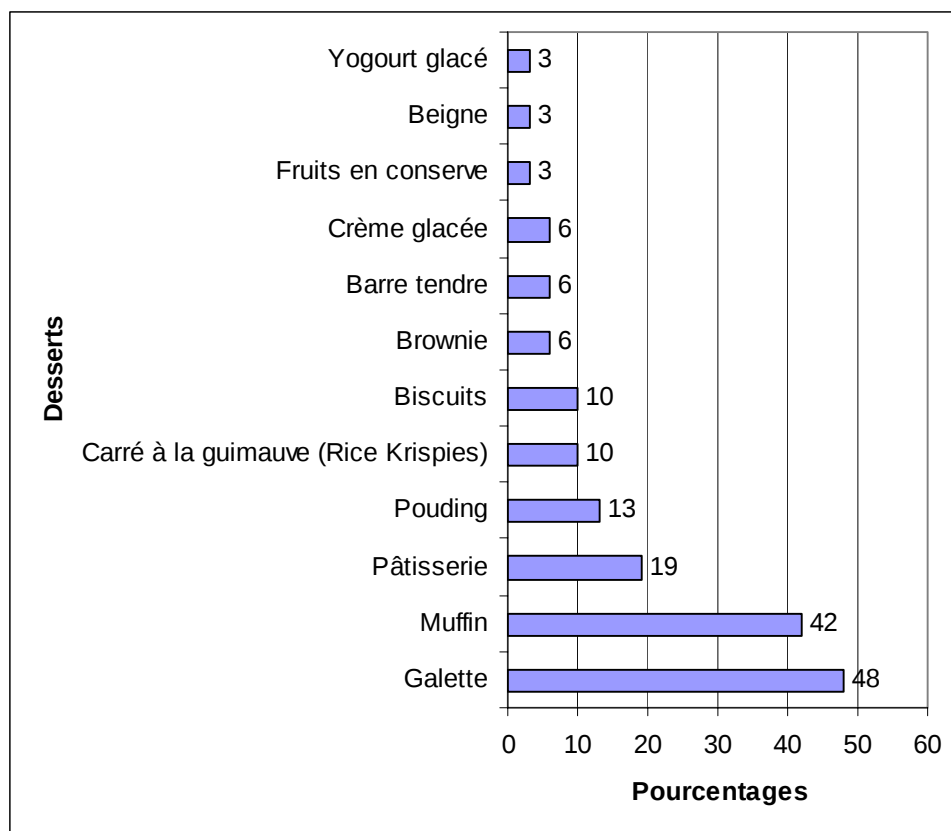


Les desserts

Les deux premiers desserts en tête de liste dans les casse-croûte sont les galettes et les muffins commerciaux, offerts en proportion de 48 % et 42 %, comme on peut le voir à la figure 10. Malheureusement, à la lecture de la longue liste des ingrédients, on apprend que ces derniers peuvent souvent être riches en sucres concentrés et en gras trans, ce qui n'en fait nullement des desserts santé. Les autres desserts offerts dans des proportions un peu moins élevées, soit les pâtisseries (19 %), les poudings (13 %), les carrés à la guimauve (Rice Krispies) (10 %), les biscuits (10 %) et les brownies (6 %), affichent souvent une liste d'ingrédients ayant des caractéristiques similaires à celles évoquées pour les galettes

et muffins. Ils ne peuvent donc pas non plus être considérés comme des choix santé. Les seuls desserts de la liste pouvant être classés comme des choix santé sont les barres tendres (6 %), les fruits en conserve et le yogourt, qui sont offerts dans la proportion la moins élevée, soit 3 %, des casse-croûte.

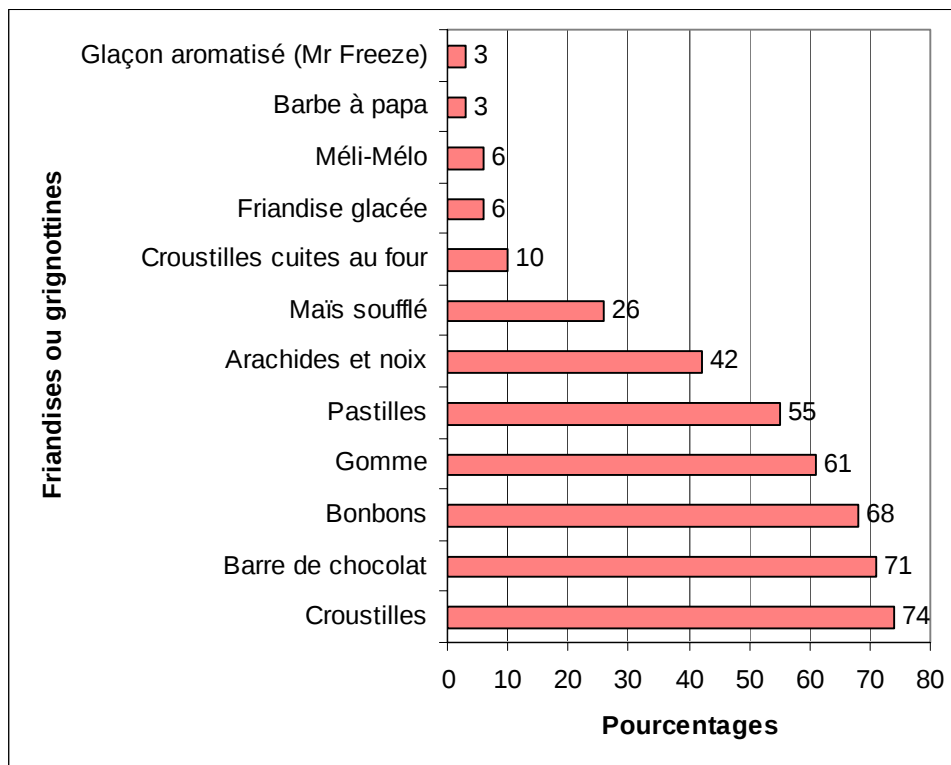
Figure 10 : Proportion de casse-croûte offrant chacun des desserts



Les friandises et grignotines

La figure 11 présente la proportion de casse-croûte offrant chacun des choix de friandises ou grignotines. On remarque que les croustilles, les barres de chocolat, les bonbons et la gomme à mâcher sont les aliments les plus offerts dans les casse-croûte, soit entre 61 % et 74 % d'entre eux. Ces aliments, comme la plupart des autres friandises et grignotines, contiennent souvent une quantité élevée de matières grasses et de sucres concentrés. Les seuls choix pouvant être un peu plus sains sont les arachides et les noix, offertes dans 42 % des casse-croûte et les croustilles cuites au four, que l'on trouve dans 10 % des casse-croûte. Signalons que les arachides et les noix vendues dans les casse-croûte sont souvent additionnées d'huile hydrogénée, qui est en fait un gras trans, et en sodium.

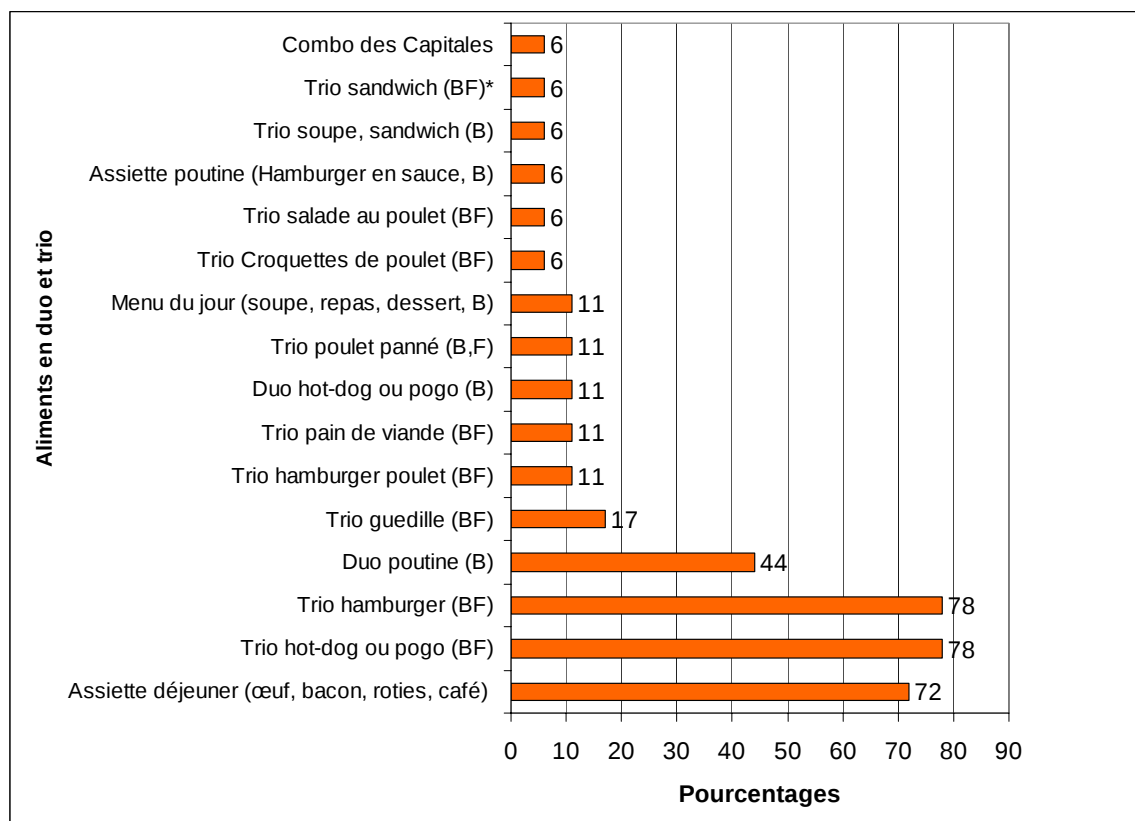
Figure 11 : Proportion de casse-croûte offrant chacune des friandises ou grignotines



Les combos

Les combinaisons de mets et boissons en duo ou trio sont très populaires dans les casse-croûte que nous avons visités parce qu'ils imitent les combinaisons offertes dans les restaurants. Ceux qui remportent la palme avec une proportion de 78 % des casse-croûte sont le trio hot-dog ou pogo et le trio hamburger. Comme le montre la figure 12, l'assiette déjeuner représente aussi une proportion élevée, soit 72 % des casse-croûte. Quelques combos seulement proposent un choix santé, par exemple soupe et sandwich ou menu du jour, etc.; cependant, ces options ne sont pas offertes fréquemment, puisqu'on ne les trouve que dans 6 % à 11 % des casse-croûte. Il faut mentionner que la plupart des duos ou trios, incluant le trio salade de poulet, comprennent une boisson et des frites. Il en ressort donc que la très grande majorité des duos ou trios offerts dans les casse-croûte comporte peu d'aliments sains et nutritifs.

Figure 12 : Proportion de casse-croûte offrant chacun des duos ou trios



(BF) : inclut boisson et frites

(B) : inclut boisson

4.2.2 ExpoCité

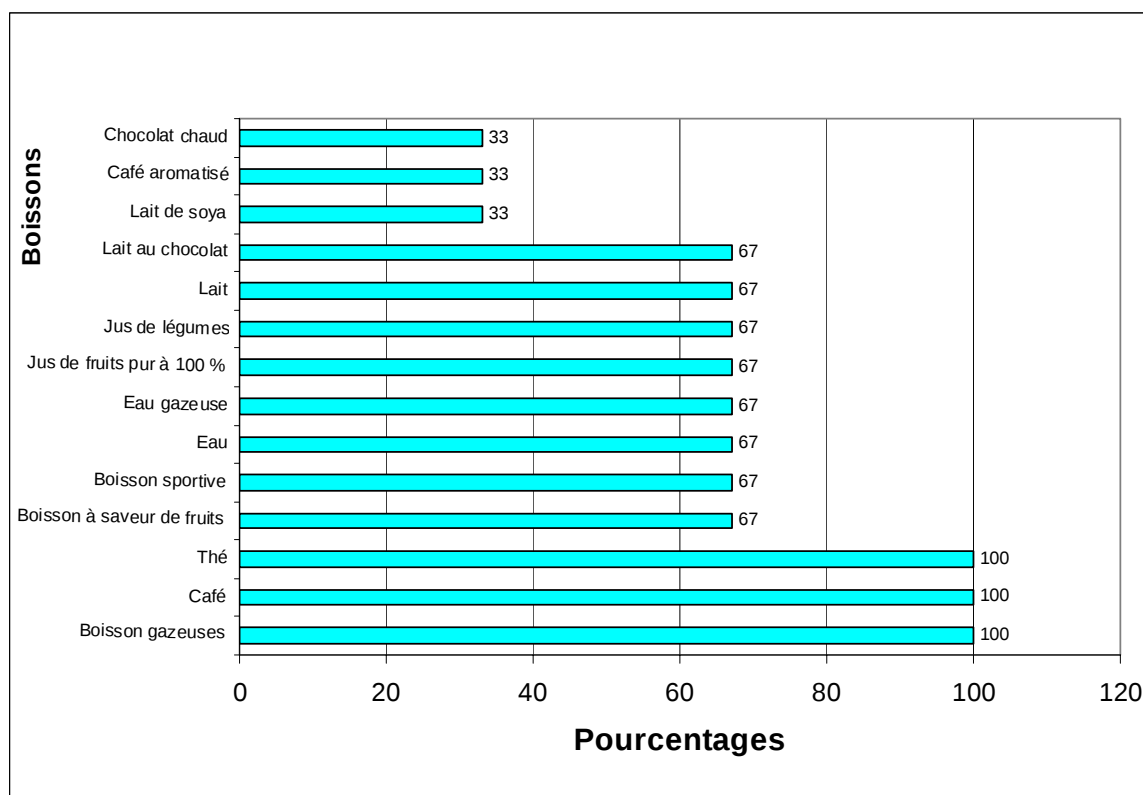
Sur le site d'ExpoCité, notre observation s'est portée uniquement sur les casse-croûte. Les distributrices étant vides parce qu'il n'y avait pas d'activité au moment où nous avons effectué notre visite, nous n'avons pas de résultats pour ces appareils. Les figures 13 à 20 présentent les proportions de casse-croûte et restaurants fournissant boissons et aliments sur le site d'ExpoCité. Il est important de mentionner que nous n'avons visité qu'un bâtiment, soit le Centre de foires, sur ce site, et que ce dernier comportait trois installations : deux casse-croûte et un restaurant. Nous n'avons pas visité le restaurant du Colisée Pepsi, mais nous avons obtenu copie du menu qui y est proposé; il a donc aussi fait partie de notre analyse des résultats. Il faut toutefois se rappeler, en analysant ces résultats, que seulement trois établissements ont été visités, ce qui relativise l'importance des proportions.

4.2.2.1 Boissons dans les casse-croûte

La figure 13 montre que 100 % des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrent des boissons gazeuses, du café et du thé à leur clientèle. De plus, une bonne proportion, soit 67 % des établissements proposent des boissons saines telles que l'eau, le jus de fruits pur à 100 %, le lait et le jus de légumes. Les boissons à saveur de fruits, élevées en sucre, font exception dans ce groupe. Il faut mentionner que le tiers des casse-croûte et restaurants vendent des boissons de soya, qui s'avèrent une bonne alternative aux boissons gazeuses et aux boissons à saveur de fruits.

À noter que l'écart de prix entre une boisson moins nutritive et une boisson santé n'est pas élevé, comme on peut le voir au tableau 9. Par exemple, dans un casse-croûte, le coût moyen d'une boisson gazeuse est d'environ 2,21 \$, comparativement à 2,50 \$ pour du lait ou un jus de fruits pur à 100 %. La différence n'est que de 0,29 \$, ce qui ne constitue pas une barrière pour qui veut se procurer une boisson saine.

Figure 13 : Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacune des boissons



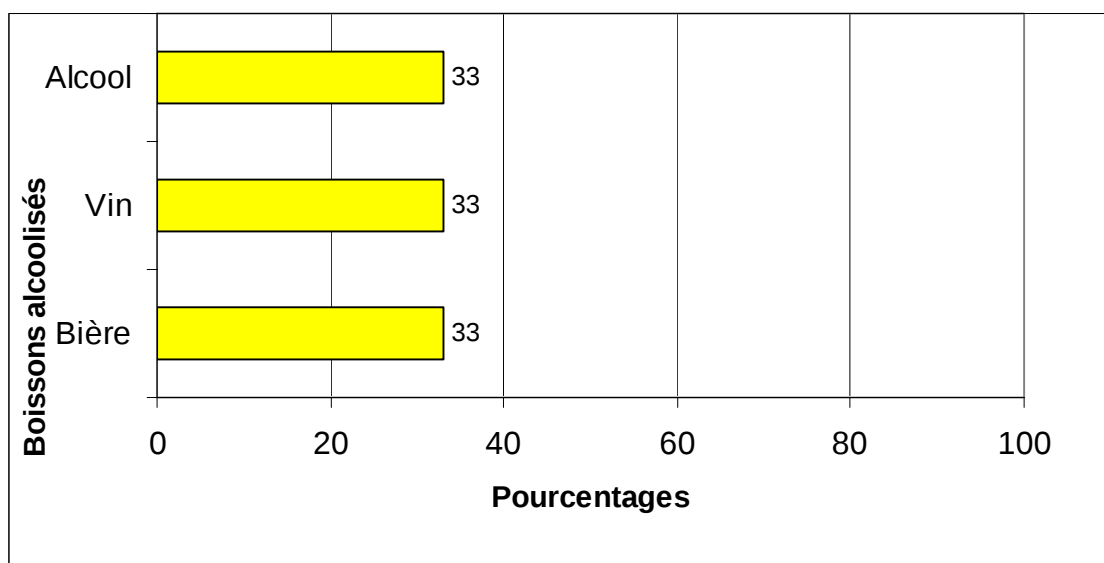
Chapitre 4 : Résultats

La figure 14 présente la proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité qui offrent chacun des choix de boissons alcoolisées. On constate que les proportions de bière, de vin et d'alcool sont égales.

Tableau 9 : Boissons et soupes vendus dans les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité

Mets ou aliment	Médiane de variété	Variation de variété	Variation de prix
Boissons non alcoolisées			
Boisson gazeuse	3	3	2,17-2,25
Café	2	1-6	1,75-2,45
Thé	1	1-2	1,75
Boisson à saveur de fruits			2,50
Boisson sportive			2,75
Eau	1	1	2,00
Eau gazeuse	1	1	2,50
Jus de fruits pur à 100 %			2,50
Jus de légumes	1	1	1,75
Lait	1	1	2,50
Lait au chocolat	1	1	2,50
Boisson de soya	1	1	2,00
Café aromatisé	5	5	5,65
Chocolat chaud	1	1	2,00
Boissons alcoolisées			
Bière	1	1	4,56
Vin	1	1	4,13
Alcool	3	3	5,29

Figure 14 : Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacune des boissons alcoolisées



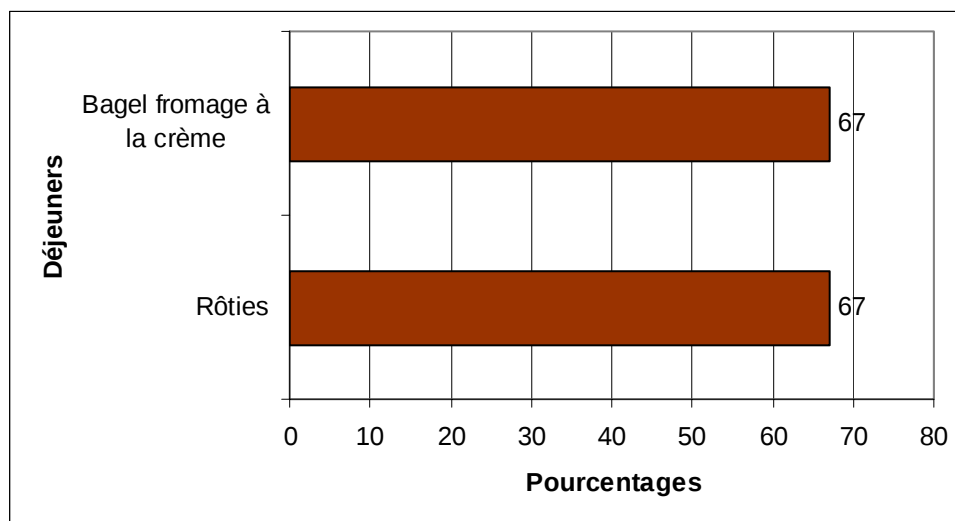
4.2.2.2 Aliments dans les casse-croûte

Cette section commente les résultats relatifs aux déjeuners, aux plats principaux, aux accompagnements, aux desserts et aux friandises et grignotines, soit les mêmes catégories que pour les autres casse-croûte visités.

Déjeuners

Comme on peut le voir à la figure 15, il y a peu de choix de déjeuners dans les établissements d'ExpoCité, peu achalandés en début de journée. En effet, les deux choix offerts dans 67 % des casse-croûte sont les rôties et le bagel fromage à la crème. Les deux sont offerts en une seule variété, comme le montre le tableau 10. Il faut tout de même mentionner que ces derniers constituent des choix simples et judicieux, en ce qu'ils sont sains au plan alimentaire.

Figure 15 : Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des déjeuners



Plats principaux

À la figure 16, on peut voir que tous les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrent à leur clientèle le sandwich gourmet, qui s'avère être un choix santé. Au deuxième rang (67 %), le sandwich est un autre produit pouvant être classé comme une option santé. De plus, le tableau 10 montre une variété intéressante pour ce qui est du sandwich normal et du gourmet comparé aux autres repas principaux qui ne sont offerts, pour la plupart, qu'en une seule variété. On peut donc dire que l'offre de choix santé est importante.

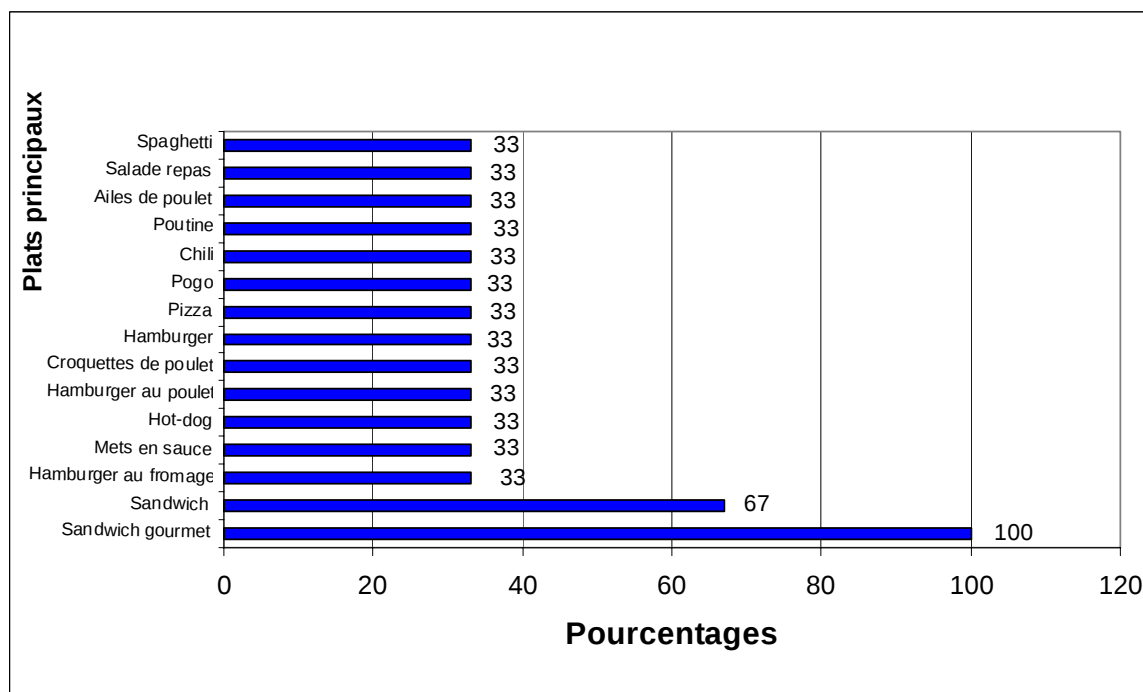
Les autres repas principaux offerts dans 33 % des établissements d'ExpoCité (figure 16) varient quant à leur valeur nutritive et à leur coût. Notons que les aliments-camelotes, tels que la pizza, le pogo, la poutine, le hot-dog, etc., sont plus nombreux que les choix santé comme la salade repas, le spaghetti ou le chili par exemple.

On peut conclure que les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité ont, en comparaison des autres casse-croûte que nous avons visités dans les sites sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec, une proportion plus grande de mets ayant une valeur nutritive intéressante pour la santé.

Tableau 10 : Aliments vendus dans les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité

Mets ou aliment	Médiane de variété	Variation de variété	Variation de prix
Déjeuners			
Rôties	1	1	1,75
Bagel fromage à la crème	1	1	2,50
Plats principaux			
Sandwich gourmet	2	2-6	5,24-8,25
Sandwich	6	6	4,14
Hamburger au fromage	1	1	3,85
Mets en sauce	1	1	6,60
Hot-dog	1	1	2,25
Hamburger au poulet	1	1	4,89
Croquettes de poulet	2	2	4,60
Hamburger	1	1	3,45
Pizza	1	1	4,89
Pogo	1	1	2,25
Chili	1	1	7,25
Poutine	1	1	5,00
Ailes de poulet	3	3	11,50
Salade repas	1	1	6,50
Spaghetti	1	1	9,50
Accompagnements			
Frites	1	1-2	2,75-4,25
Salade	2	2-3	3,45-4,73
Soupe maison	1	1-3	2,75
Frites avec sauce	1	1	3,50
Rondelles d'oignon frites	2	2	4,25
Nachos	1	1	6,75
Bâtonnets de fromage	3	3	11,50
Desserts			
Viennoiserie	1	1-5	2,25
Muffin	6	6	2,25
Pâtisserie	3	3	3,25
Biscuits	4	4	1,75
Crème glacée	1	1	1,25
Grignotines			
Barre de chocolat			1,50
Bonbons	2	2	1,63
Croustilles			1,75

Figure 16 : Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des plats principaux

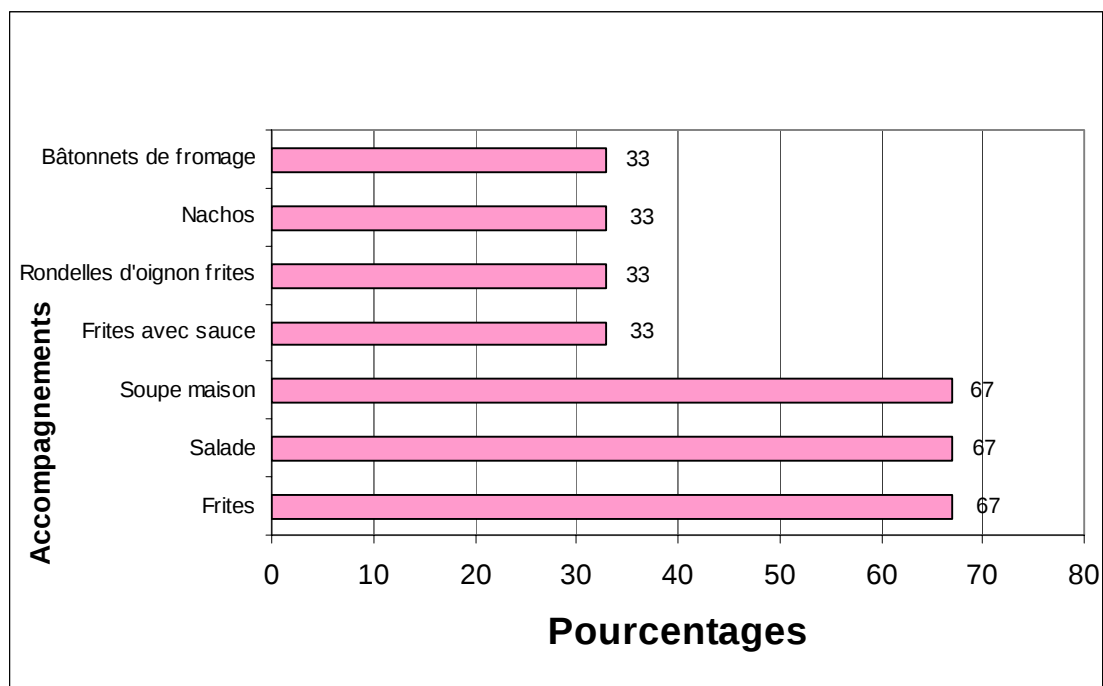


Accompagnements

Il est intéressant de constater, à la figure 17, que le nombre d'accompagnements aux repas est moins élevé dans les établissements d'ExpoCité que dans les autres casse-croûte visités. De plus, la salade et la soupe (maison) se retrouvent au même rang que les frites comme accompagnement, dans une proportion de 67 % chacun. Si on compare ce résultat avec ceux des autres casse-croûte que nous avons étudiés, il est nettement supérieur. En effet, la salade n'est offerte que dans 16 % des autres casse-croûte tandis que la proportion tombe à 3 % dans le cas de la soupe. Il faut toutefois relativiser ces écarts de comparaison, puisque nous n'avons visité que trois casse-croûte et restaurants sur le site d'ExpoCité.

Mentionnons enfin que les frites sont offertes dans une proportion assez semblable à celle des autres casse-croûte en général, soit de 65 % (voir figure 9).

Figure 17 : Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des accompagnements

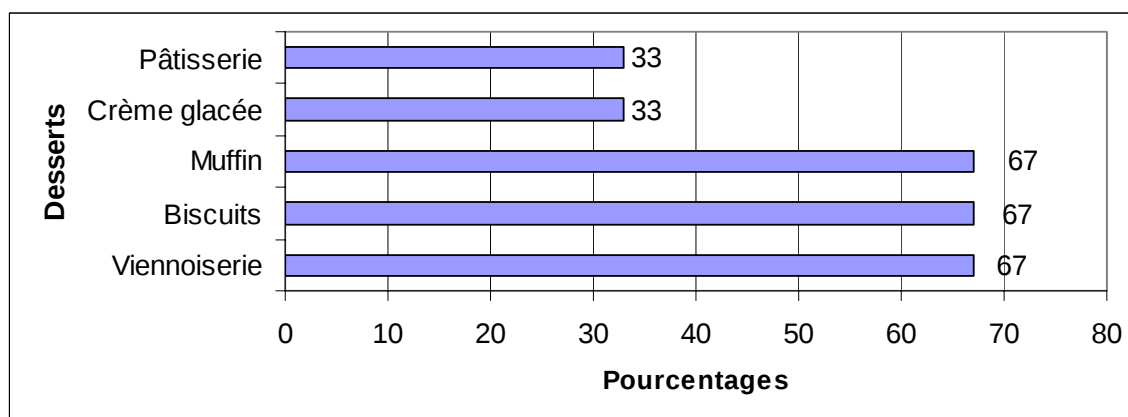


Desserts

À la figure 18, on voit qu'il y a cinq choix de desserts dans les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité; cette quantité est plus faible que celle des autres casse-croûte visités, qui en offrent 12 (voir figure 10). Ce sont les muffins, les biscuits et les viennoiseries qui sont les desserts les plus fréquents, dans une proportion de 67 %.

Comme l'indique le tableau 10, le muffin est offert en six variétés différentes dans la plupart des casse-croûte et restaurants. En revanche, tout comme pour les autres casse-croûte observés, l'offre de fruits et de yogourt est presque inexistante, et les desserts proposés contiennent généralement une forte quantité de matières grasses et de sucres concentrés, ce qui se solde par une offre de desserts santé assez faible.

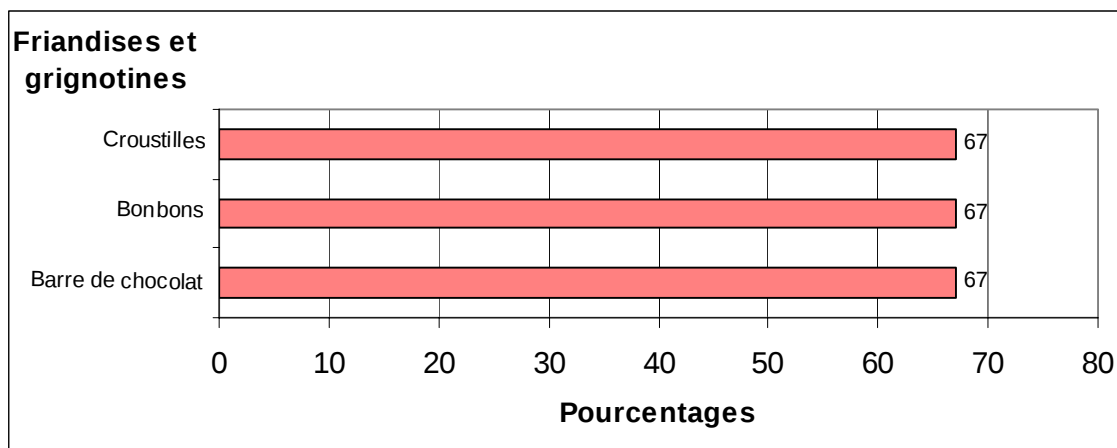
Figure 18 : Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des desserts



Friandises et grignotines

L'offre des choix de friandises et grignotines dans les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité est représentée à la figure 19. Même si les choix sont peu nombreux, on remarque qu'en très forte majorité (67 %) il s'agit d'aliments-camelotes. En effet, ces friandises et grignotines restent des aliments à faible densité nutritive et à haute teneur en gras, en sodium ou en sucres concentrés.

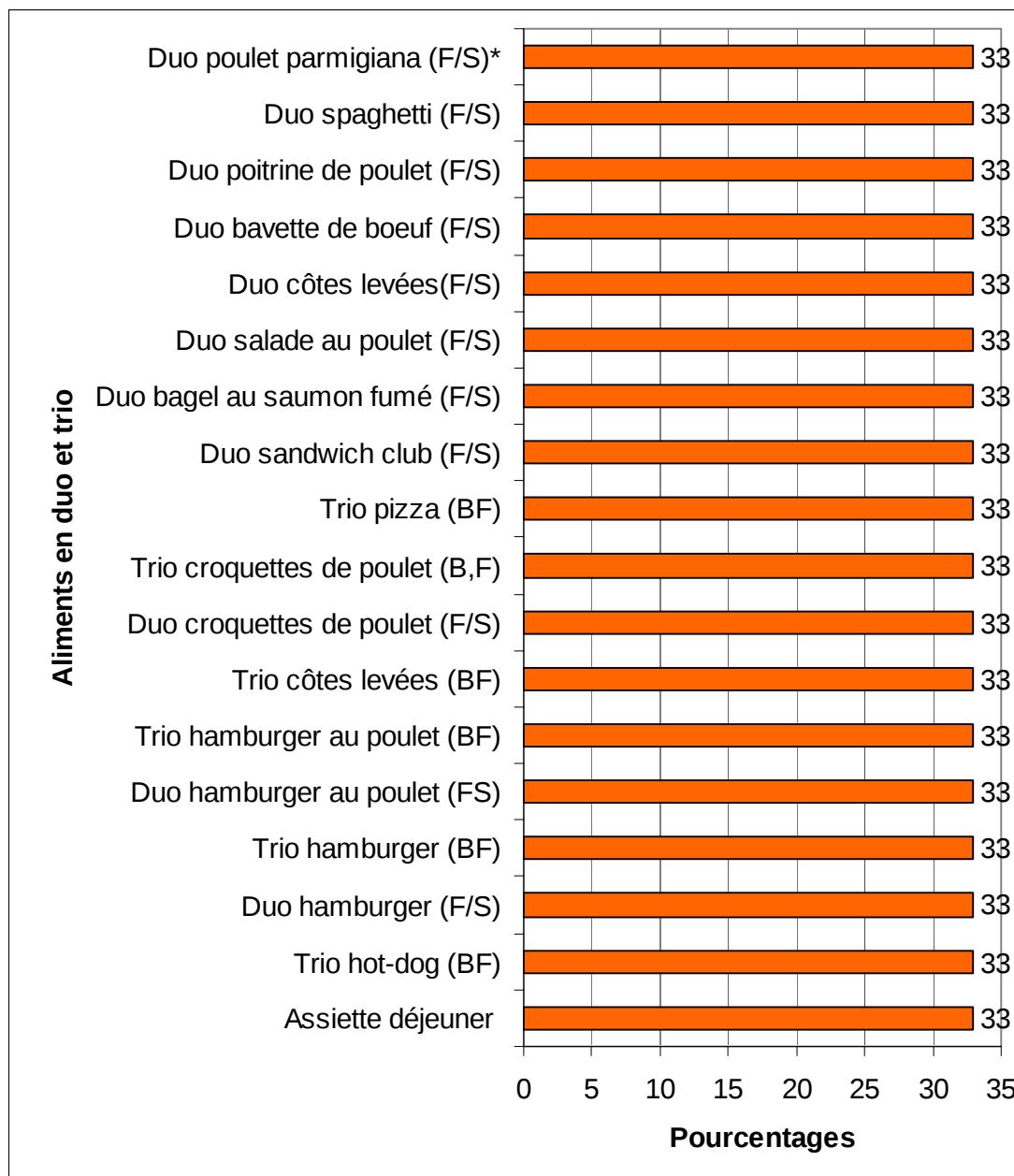
Figure 19 : Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacune des friandises ou grignotines



Les combos

Les combinaisons de mets et boissons offertes dans les casse-croûte et restaurants d'ExpoCité affichent une variété intéressante d'options santé (figure 20). En effet, les combinaisons proposées offrent des duos ou trios en proportions semblables, soit de 33 %, autant pour les choix santé (ex. : trio ou duo côtes levées, duo bagel au saumon fumé, duo bavette de bœuf, etc.) que pour les choix de type aliments-camelotes (ex. : trio hot-dog, trio pizza, trio croquettes, etc.). Mis à part le déjeuner, on souligne que dans plus de la moitié des cas, soit environ 65 %, les frites ou la salade peuvent faire partie du duo ou du trio offert. On offre donc au consommateur une alternative, dont l'une des options est saine.

Figure 20 : Proportion des casse-croûte et restaurants d'ExpoCité offrant chacun des mets combinés en duo ou en trio



(BF) : inclut boisson et frites

(F/S) : inclut frites *ou* salade

4.2.3 Forme et nature de la publicité d'aliments, à l'intérieur et à proximité des équipements sportifs, de loisirs et culturels ciblés, incluant les abribus et les autobus du RTC

Nous présentons, dans cette section, les différentes formes de publicité relative à tout ce qui touche les aliments, qu'il s'agisse de produits alimentaires, de compagnies du secteur alimentaire, de restaurants, de dépanneurs ou d'organismes de promotion de la saine alimentation. Dans un premier temps nous verrons la publicité affichée à l'intérieur des équipements sportifs et récréatifs municipaux et, par la suite, nous nous attarderons à celle que l'on trouve à l'intérieur et à l'extérieur des autobus du RTC.

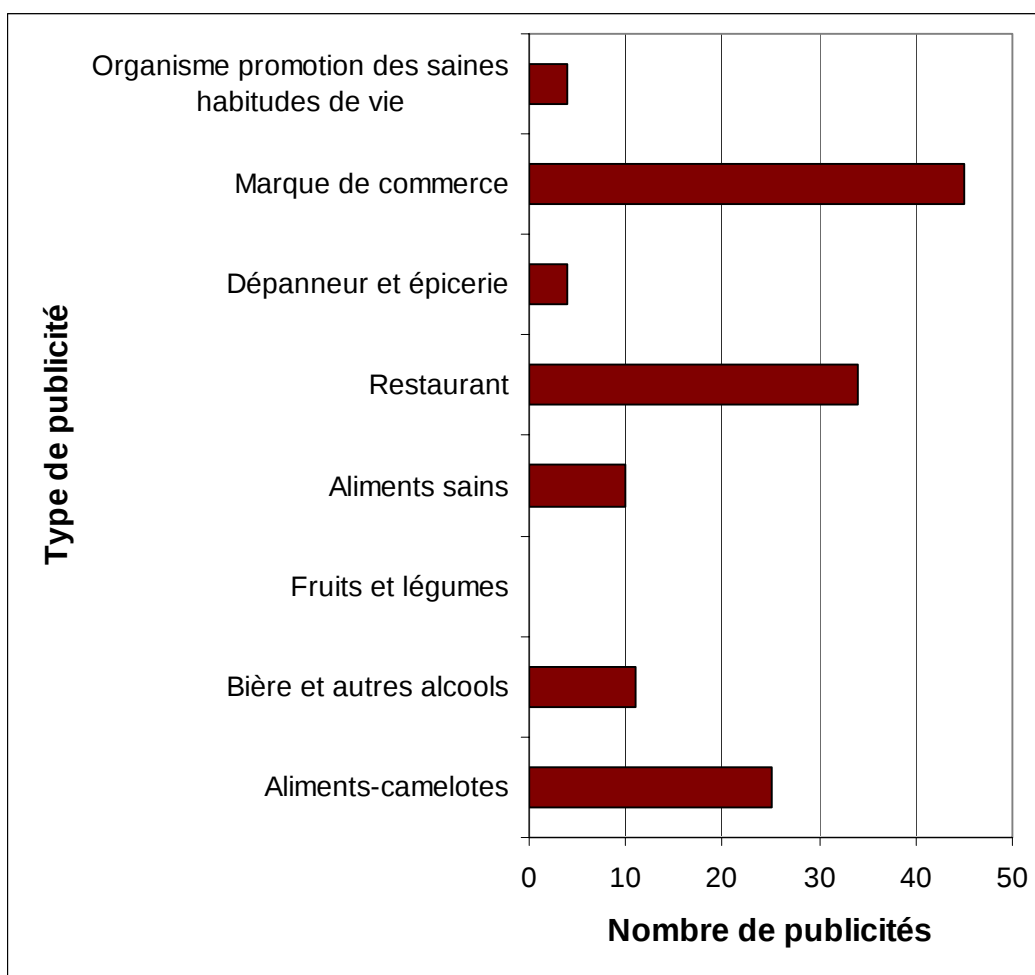
4.2.3.1 La publicité d'aliments dans les équipements sportifs et récréatifs municipaux

Les publicités d'aliments relevées lors de nos visites des équipements sportifs et récréatifs municipaux ont été regroupées dans 8 catégories : les aliments-camelotes⁸, les bières et alcools, les fruits et légumes, les aliments sains⁹, les restaurants, les dépanneurs et épiceries, les marques de commerce (ex. : Coca-Cola) et les organismes de promotion des saines habitudes de vie. À noter que les endroits où nous avons vu le plus souvent ces publicités étaient les murs au-dessus des patinoires d'arénas ou à proximité des casse-croûte et machines distributrices dans les arénas.

8 Aliment-camelote : aliment à haute teneur en gras, sel, sucre et/ou caféine. Les boissons gazeuses, tablettes de chocolat, croustilles, friandises, etc. font partie de cette catégorie.

9 Aliments sains : aliments faisant partie des trois autres groupes du Guide alimentaire canadien, soit les produits laitiers, les viandes et substituts, les produits céréaliers. Les fruits et légumes forment une catégorie distincte à la figure 21.

Figure 21 : Fréquence d'apparition d'une publicité alimentaire dans les différentes catégories



Le type de publicité le plus répandu est le nom de compagnies alimentaires qui produisent ou distribuent des aliments comme des boissons gazeuses, des croustilles, de la *slush*, etc. Nous en avons noté 45 et, sur ce nombre, un même nom pouvait revenir plusieurs fois, mais dans des lieux différents. C'est la publicité faite pour des restaurants qui s'est révélée le deuxième type de publicité en importance; elle a été notée 34 fois. Enfin les aliments-camelotes arrivent en troisième place; ils sont apparus 25 fois.

4.2.3.2 La publicité d'aliments dans le RTC

Les résultats de la mini-entrevue conduite avec les acteurs en communication au sein de l'administration générale du RTC révèlent qu'il n'existe pas, en soi, de politique quant à la

nature et à la durée d’affichage des publicités sur les autobus et à l’intérieur des autobus. Le RTC mandate plutôt une agence de publicité, Métromédia Plus qui, moyennant une certaine redevance, s’occupe des contrats de publicité avec différents clients annonceurs et de la gestion de l’affichage des publicités sur les autobus. La façon dont la publicité est distribuée dépend de la formule choisie par les clients. Ces derniers ont la possibilité d’afficher à l’extérieur de l’autobus, soit à l’arrière (espace surtout conçu pour informer les automobilistes), soit sur les côtés (espace destiné avant tout aux piétons). Durant une campagne intensive pour un produit ou un service, la publicité pourra être affichée sur 50 à 80 panneaux extérieurs.

Les clients annonceurs peuvent aussi afficher leur publicité à l’intérieur des autobus, site qui vise davantage la clientèle du service de transport en commun. Les possibilités d’affichage offertes par le RTC sont le plein service, avec 500 autobus ou le demi-service, avec 250 autobus. Il est à noter que les publicités sont distribuées de façon aléatoire aussi bien à l’extérieur qu’à l’intérieur des véhicules, et qu’il n’existe aucune étude de marché pour décider des équipements sur lesquels devraient se retrouver les publicités, puisqu’il y a une rotation des autobus du RTC sur tout le territoire de la Ville de Québec.

Lors de notre visite, en novembre 2005, au garage où étaient stationnés les autobus hors service, peu de publicités touchaient l’alimentation. Nous avons observé, sur les panneaux extérieurs des autobus, des publicités annonçant un traiteur restaurateur et un marché public. Il y avait également un panneau annonçant de la gomme à mâcher (Excel) à l’arrière de quelques autobus. Enfin, à l’intérieur de certains autobus, nous avons noté une publicité de bière à deux endroits dans l’autobus.

Une entrevue téléphonique avec une représentante de l’agence de publicité Métromédia Plus nous a permis de compléter l’information au sujet des différentes campagnes menées au courant d’une année. De mémoire, cette personne relatait avoir vu passer des publicités pour des boissons gazeuses (Coke ou Pepsi, par exemple en période estivale), des friandises, des tablettes de chocolat (Oh Henri!, par exemple), mais aussi pour le lait (producteurs laitiers du Canada). Elle a ajouté que, de temps à autres, des restaurateurs font des campagnes, entre autres McDonald.

4.3 Mode de fonctionnement de la Ville de Québec en matière d’offre alimentaire, dans les équipements sportifs, récréatifs et culturels municipaux, ainsi que lors des événements spéciaux

Cette section traitera des pratiques et traditions en cours dans la gestion de l’offre alimentaire, en plus des préoccupations exprimées par les acteurs municipaux et les organismes de loisirs quant à l’incohérence qui existe entre l’offre alimentaire actuelle dans les équipe-

ments sportifs et récréatifs municipaux, et la saine alimentation. Nous terminerons cette deuxième partie des résultats par une discussion des propositions énoncées par les acteurs municipaux en vue d'offrir un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs et culturels, soulignant d'une part les facteurs facilitant leur mise en œuvre, d'autre part les barrières pouvant entraver leur réalisation ou représentant une avenue irréaliste dans le contexte actuel.

4.3.1 Pratiques et traditions relatives à l'environnement alimentaire aux différents paliers de l'administration municipale ainsi que dans les milieux sportifs et de loisirs

Dans cette sous-section, nous traiterons des pratiques et traditions qui ont cours relativement à l'offre alimentaire dans les équipements récréatifs, sportifs et culturels de la Ville de Québec. Nous verrons s'il existe ou non des politiques à cet effet, en plus de nous familiariser avec le fonctionnement du service des aliments dans les casse-croûte et les machines distributrices, ainsi que lors des événements spéciaux.

En raison de la dimension de l'organisation de la Ville de Québec et de sa complexité, nous verrons que les politiques ou l'absence de politiques municipales dans certains champs d'activité a un impact sur les arrondissements, c'est-à-dire sur leur droit de regard et sur leur pouvoir d'agir dans le domaine de l'offre alimentaire. Par ricochet, les organismes communautaires impliqués ou responsables de l'organisation d'un événement dans un arrondissement seront peu ou pas encadrés pour ce qui est de l'offre alimentaire à cette occasion.

4.3.1.1 Le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec

Nous avons demandé aux acteurs ciblés par l'étude s'il existait une politique alimentaire et des règlements à la Ville de Québec concernant l'offre d'aliments dans les équipements municipaux (incluant les terrains extérieurs, par exemple terrains de balle ou de soccer); les équipements visés étaient les casse-croûte, cafétérias, machines distributrices ou autres.

La totalité des acteurs du Service des loisirs a répondu qu'il n'existait pas de politique, mais que récemment un plan d'action découlant de la politique familiale de la Ville de Québec avait été élaboré. Ce dernier guide les actions vers une augmentation de l'offre d'aliments sains à l'occasion des activités familiales, comme le révèle la citation suivante :

« On s'est dotés [d'une orientation générale face à l'enjeu des familles en forme et en santé] dans le cadre du plan d'action 2005-2007 de la politique familiale. [Cette orientation] se lit comme suit :

"Offrir, en agissant sur l'environnement, des conditions qui renforcent le mieux-être physique et mental des familles, notamment en soutenant l'adoption et le maintien de saines habitudes de vie" (Service des loisirs des sports et de la vie communautaire, 2005, p. 9).

« Par rapport à cela, on y recommande des actions à entreprendre, par exemple, d'augmenter l'offre d'aliments sains à l'occasion des activités familiales municipales. Aussi on y recommande de réviser les ententes avec les concessionnaires responsables des services alimentaires dans les équipements municipaux (arénas, piscines, bureaux d'arrondissement, centres de loisirs, par exemple), afin d'augmenter l'offre d'aliments sains. La Ville avait quand même ce souci d'une saine alimentation en abordant l'enjeu des familles, dans la politique [familiale] » (E5, p.42-43).

Il ressort de la citation précédente que, par certains éléments précis du plan d'action de la politique familiale, non seulement on veut mettre l'accent sur l'importance d'augmenter l'offre d'aliments sains dans le cadre d'activités familiales mais, de plus, on souhaite une révision de ce qui est offert dans les équipements sportifs et récréatifs, tels les arénas. Les acteurs du Service des loisirs de la Ville de Québec interviewés ont ajouté que la politique familiale touche l'ensemble du territoire, incluant les arrondissements, et que les arrondissements avaient donc un pouvoir d'agir à cet égard.

Nous comprenons que la politique familiale suggère fortement, sans l'imposer, une orientation globale pour les familles, en y incluant une mention spécifique de l'offre alimentaire dans les équipements sportifs et culturels municipaux. Toutefois, comme nous le verrons plus en détail à la section 4.4, pour traduire cette volonté sur le terrain, le processus de changement passe par plusieurs étapes..

4.3.1.2 Les arrondissements et les organismes de loisirs

Les directeurs de la Section des équipements des huit arrondissements ont aussi affirmé qu'aucune politique alimentaire ne régissait l'offre alimentaire dans leurs équipements récréatifs et culturels. Selon eux, le seul règlement apparaissant dans les devis de location de comptoir restaurant concernait l'affichage de prix concurrentiels.

Deux d'entre eux ont aussi spécifié que la salubrité des lieux et des aliments devait être prise en considération dans l'administration d'un casse-croûte ou lors d'événements locaux au cours desquels on sert des aliments. Cette responsabilité est alors assurée par le MAPAQ. Selon ces deux personnes, l'arrondissement n'impose rien aux organismes responsables d'un événement, sauf le respect des règles de salubrité imposées par le MAPAQ, en plus de l'obligation de se procurer un permis d'alcool, le cas échéant.

Les directeurs des trois organismes de loisirs que nous avons interrogés ont affirmé, quant à eux, n'avoir aucune politique alimentaire écrite dans un document concernant l'offre d'aliments dans leur centre de loisirs ou communautaire. La directrice de l'un de ces organismes a cependant fait référence à une pratique déjà en place, selon laquelle on offre maintenant des options santé en plus des aliments-camelotes, dans le centre communautaire où elle travaille. Quant aux deux autres organismes de loisirs qui n'ont pas de politique alimentaire, l'un d'entre eux s'est doté d'une orientation générale dans son plan triennal. Cette mesure vise à améliorer la qualité de vie des citoyens fréquentant des centres de loisirs ou communautaires sur leur territoire, ce qui inclut l'offre d'aliments sains :

« Promouvoir la participation familiale dans un milieu teinté de saines valeurs »
(*Plan triennal du Centre communautaire de Beauport*, octobre 2005, p. 10).

« Comme objectif on veut augmenter l'offre d'aliments sains en tout temps et en tout lieu dans leurs trois sites d'animation et de programmation de même que dans les comptoirs-lunchs que l'on gère. » (E14, p. 119-120)

Ceci dit, selon la totalité des directeurs d'équipements des arrondissements, il n'existerait pas d'entente particulière entre la Ville et les milieux scolaires, les organismes communautaires ou les clubs sociaux quant aux aliments offerts dans les machines distributrices et les casse-croûte, dans le cadre d'activités de loisirs ou culturelles organisées par la Ville. Chacun des propriétaires d'établissement gèrerait ce qu'il a dans son édifice.

Finalement, il n'existerait pas non plus d'entente particulière entre les organismes communautaires et certains fournisseurs d'aliments (épiceries, dépanneurs ou fabricants) pour des dons d'aliments lors d'événements spéciaux. Des arrangements sont plutôt négociés à la pièce par les organismes bénévoles, donc toujours à recommencer.

4.3.2 Pratiques en lien avec la gestion et le renouvellement des contrats

Voyons maintenant, dans les quatre sous-sections suivantes, comment sont administrés la gestion et le renouvellement des contrats relatifs aux casse-croûte et aux distributrices, pour ensuite nous attarder aux événements spéciaux, et ce, dans les différents paliers organisationnels de la Ville, en plus de la situation qui a cours sur le site d'ExpoCité.

4.3.2.1 Situation dans les casse-croûte

Mentionnons d'abord que, chez les directeurs de la Section des équipements des arrondissements, quatre personnes sur sept, soit 57 %, ont mentionné que c'était un concessionnaire alimentaire qui gérait le casse-croûte de l'aréna. Pour le reste des interlocuteurs, la gestion du casse-croûte d'aréna était assurée par des organismes de loisirs ou par une combinaison d'organismes de loisirs et de concessionnaires alimentaires. L'arrondissement

Sainte-Foy–Sillery faisait exception, le seul casse-croûte de son territoire se trouvant dans un aréna de juridiction privée, donc ne lui appartenant pas.

Casse-croûte géré par un concessionnaire

Lorsque l'administration d'un casse-croûte est confiée à un concessionnaire, il se crée une collaboration entre les arrondissements (Direction de la Section équipement) et le Service de l'approvisionnement de la Ville de Québec. La spécification des critères techniques à inclure dans les appels d'offres, c'est-à-dire le type de service et les conditions de fonctionnement, est prise en charge par l'arrondissement. Le Service des approvisionnements de la Ville traduit alors en termes légaux les spécifications apportées. Cependant, plusieurs directeurs de la Section équipements des arrondissements ajoutent que les contrats de location pour des comptoirs restaurants déjà négociés ne font nullement mention d'aliments santé. En outre, la tradition selon laquelle un certain type d'aliments (hot-dogs et frites) se vend et continue de se vendre dans les casse-croûte des arénas semble bien installée depuis plusieurs années, et n'a jamais été remise en question, du moins jusqu'à tout récemment. Bref, dans les appels d'offres on parlerait peu d'aliments.

Le directeur de la section des contrats de service du Service des approvisionnements de la Ville, a mentionné en entrevue qu'après un inventaire et une analyse de tous les devis d'exploitation¹⁰ qui traitent d'offre alimentaire, il s'est avéré que trois d'entre eux contenaient les mots « santé », « menu santé » ou « aliment santé ». La description des trois types de clauses se rapportant à l'offre alimentaire santé peut être consultée à l'annexe 11.

«Depuis 2004, sur 11 contrats de comptoirs restaurants, il y en a 3 qui traitent de menus santé. L'un de ces contrats va plus en détail avec des exemples précis [d'aliments que l'on devraient retrouver dans un casse-croûte] » (E13, p. 116).

Ces constats lui ont fait dire que dans les appels d'offres à venir, on va peut-être vouloir commencer à inclure des spécifications pour ajouter des options santé au menu traditionnel de casse-croûte. Ce point de vue a d'ailleurs été partagé par un directeur de la Section des équipements d'un arrondissement. Nous approfondirons plus loin le fait qu'une certaine évolution semble commencer à poindre, au moment d'aborder les préoccupations et les propositions soumises par tous les acteurs municipaux.

En bref, on pourrait avancer que le droit de regard des arrondissements sur l'offre alimentaire dans les casse-croûte se situe à l'étape de la spécification des détails techniques à

¹⁰Parmi les contrats analysés figurent ceux des installations suivantes : les 2 arénas de Sainte-Foy–Sillery, le camping municipal à Beauport, le centre Michel-Labadie, l'aréna Bardy, le parc Réal-Cloutier, le centre communautaire Paul-Émile-Beaulieu, la piscine de Loretteville, l'aréna de L'Ancienne-Lorette (Amphiglace Mario-Marois), etc.

inclure dans les appels d'offres pour la gestion dudit casse-croûte (par exemple les heures d'ouverture, le type de restauration, etc.) et qu'une fois cette tâche effectuée, les arrondissements se contentent de réagir aux plaintes s'il y a lieu et d'assurer le volet sécurité.

De façon à connaître les deux côtés de la médaille en ce qui a trait aux comptoirs restaurants gérés par un concessionnaire privé, et compte tenu de la présence importante, voire du quasi-monopole, de l'un des concessionnaires alimentaires dans 11 des 14 arénas de la Ville de Québec (79 %), nous avons tenu à interviewer le principal intéressé pour lui demander comment se déroulent les choses actuellement pour un concessionnaire, dans un aréna. Ce dernier a d'abord précisé qu'il administrait des casse-croûte dans les arénas depuis neuf ans. Selon lui, l'achalandage dans ce type de casse-croûte serait plus faible maintenant qu'à ses débuts, du moins dans certains arénas; cette situation aurait amené une chute des ventes, qui pour l'instant semblerait s'être stabilisée. Il a ajouté qu'afin d'éviter un déséquilibre entre l'offre et la demande, menant inmanquablement à des pertes, il n'avait d'autre choix que de vendre des aliments-camelotes comme des frites. Selon lui, il y a une demande pour les mets moins nutritifs :

« Faut pas se cacher qu'il y a des gens qui en veulent des frites, des poutines, des hot-dogs, etc. Y'en a des gens qui veulent en manger du *fast-food* » (E11, p. 105-106).

Cette perception semble être partagée par au moins trois des huit directeurs de la Section des équipements des arrondissements. Ils ont affirmé que l'achalandage des casse-croûte diminue, comparativement à l'époque où les compétitions et les tournois beaucoup plus nombreux, amenaient un plus grand nombre de spectateurs. Selon eux, le véritable client de casse-croûte reste le spectateur. En revanche, un autre directeur de la Section des équipements des arrondissements a nuancé cette perception de la diminution de l'achalandage des arénas en affirmant que, dans son arrondissement, la situation était à l'opposé. En effet, la fréquentation des équipements sportifs municipaux serait en progression, à un point tel qu'ils doivent refuser des demandes de groupes de citoyens intéressés à louer de l'espace dans leurs arénas afin d'y pratiquer une activité physique. Dans ce cas, la clientèle est multiple, puisqu'elle inclut les enfants, les parents, les spectateurs et les employés.

Lors de la collecte des données, nous avons demandé à ce même concessionnaire s'il avait déjà fait des tentatives de changement, en offrant des aliments santé. Ses expériences en la matière ne semblent pas avoir été concluantes. Il aurait essayé des fruits et des jus naturels à 100 % dans certains arénas, mais cela n'aurait pas été un succès. Cependant, comme nous le verrons plus loin dans ce rapport, il a autre chose à proposer.

Casse-croûte géré par un organisme

Dans le cas où un comptoir restaurant est géré par un organisme, le souci de servir des aliments santé dépendra de la personnalité du responsable de l'organisation. Certains orga-

nismes, remplis de bonne volonté pour offrir des aliments santé dans leur casse-croûte, semblent quand même conscients du fait que leur pouvoir d’agir est limité, à cause de plusieurs facteurs, monétaires pour la plupart, sur lesquels nous reviendrons au moment de parler des barrières à l’implantation de nouvelles façons de faire.

4.3.2.2 Milieux de la culture

Concernant le Service de la culture de la Ville de Québec, nous avons appris qu’il a sous sa gouverne les lieux muséaux comme la Maison des Jésuites, en plus de la bibliothèque Gabrielle- Roy. La seule grande salle de spectacles qui appartient à la Ville de Québec est le Palais Montcalm et il était en rénovations au moment de notre étude. Par le passé, ce sont les cafés Van Houtte qui avaient obtenu la concession pour le service d’aliments au Palais Montcalm mais nous n’avons aucune indication quant à la situation à venir. Il existe aussi quelques équipements culturels appartenant à la Ville, mais gérés par des corporations, dans lesquels aucun service alimentaire n’est offert. Il s’agit par exemple du Centre d’art La Chapelle et de la Maison O’Neill, dans l’arrondissement des Rivières. Enfin, un autre équipement culturel qui est propriété de la Ville, l’Expo-Théâtre de la Visitation dans l’arrondissement Sainte-Foy–Sillery, ne comporte aucun service d’aliments ou de boissons.

4.3.2.3 Gestion des machines distributrices

En plus de consulter le directeur du Service de l’approvisionnement de la Ville de Québec, nous avons demandé aux directeurs de la Section des équipements, et ce dans les huit arrondissements, de préciser qui s’occupe des machines distributrices dans les équipements municipaux (incluant les terrains extérieurs, par exemple terrains de balle ou de soccer).

Selon les interlocutrices interrogées, dans les équipements sportifs et récréatifs de la Ville de Québec, la gestion des distributrices, tout comme celle des casse-croûte, est assurée soit par des concessionnaires alimentaires, soit par des organismes de loisirs, soit par une combinaison des deux ou soit par l’arrondissement. Lorsque cette responsabilité est assurée par des organismes, ce sont eux qui font le choix des aliments vendus dans les machines distributrices et qui récoltent les redevances de la vente.

Par ailleurs, certains directeurs de la Section des équipements des arrondissements, en fait le tiers d’entre eux, ont déclaré qu’ils étaient à revoir le type de machines distributrices installées dans leurs équipements. Ils ont ajouté qu’ils seraient disposés à travailler dès maintenant sur cet élément afin d’apporter des changements et d’offrir des aliments santé. Les distributrices de friandises constituent un irritant pour plusieurs d’entre eux, non seulement à cause de la nature de l’aliment offert dans un lieu voué à la pratique sportive, mais aussi parce que ces appareils sont souvent l’objet de vandalisme.

Pour illustrer une volonté de changement dans le domaine des distributrices, et ce, même au sein des organismes, un directeur d'organisme communautaire nous a fait part d'un cas où l'on aurait expérimenté de nouveaux produits. En effet, des démarches ont été entamées auprès de fournisseurs afin d'obtenir et d'offrir aussi des choix santé ou carrément de remplacer les aliments-camelotes dans leurs machines distributrices. Cependant, pour différentes raisons, le changement n'est pas toujours facile à réaliser. Par exemple, les problèmes fréquents d'allergies aux noix et aux arachides mettent un frein à l'offre de ce choix. Par ailleurs, du fait qu'ils sont périssables, les fruits occasionnent des pertes, surtout dans les établissements qui ne sont pas en service tous les jours. Restent alors, pour répondre aux critères de santé et de conservation, quelques articles comme les galettes d'avoine.

Enfin, en ce qui a trait aux salles de spectacles ou aux bibliothèques municipales, les machines distributrices y sont peu nombreuses et, lorsqu'il y en a, elles sont destinées au personnel de ces établissements et non au public.

4.3.2.4 Événements spéciaux

Fêtes familiales

Les acteurs rencontrés au Service des loisirs ont souligné que, grâce au plan d'action de la politique familiale, des efforts sont faits pour augmenter l'offre d'aliments sains à l'occasion des activités familiales organisées par la Ville. Effectivement, les responsables affirment qu'une tendance se dessine, soit celle d'ajouter une option santé aux aliments-camelotes lors des événements spéciaux; selon eux, on assiste à une promotion de cette tendance au sein du Service des loisirs de la Ville. Nous aurons l'occasion d'y revenir, au moment où il sera question des préoccupations des acteurs municipaux. Le droit de regard et le pouvoir d'agir du Service des loisirs sur l'offre alimentaire semblent par conséquent dépendre de la politique familiale, en particulier dans les cas où il est maître d'œuvre d'une activité :

« Dans le fond on pourrait le diviser en deux : quand on est maître d'œuvre, c'est automatique qu'il y ait une option santé, puis quand on est en soutien, on essaie le plus possible de l'intégrer, mais encore là on n'a pas le dernier mot là-dessus. Bien souvent, l'idée n'est pas difficile à vendre [aux organismes]. [Il y a donc une] différence entre [le] rôle de soutien et [celui] de maître d'œuvre » (E5, p. 47).

Le quart des directeurs de la Section des équipements des arrondissements ont mentionné avoir récemment mis en œuvre des orientations visant la santé et la famille dans leur plan d'affaires. Ces mesures favoriseraient une offre d'aliments santé lors des événements dont ils sont promoteurs. Cependant, la réalité de la majorité des directeurs de la Section des équipements des arrondissements est différente de celle du Service des loisirs, puisqu'ils

ne sont pratiquement jamais promoteur ou maître d'œuvre des activités qui se déroulent dans leur arrondissement. Selon eux, l'arrondissement tiendrait davantage un rôle orienté vers le soutien aux différents organismes à but non lucratif, qui eux sont les promoteurs des activités. Dans ce contexte, l'arrondissement ne donne pas de directives aux divers organismes, au plan des aliments qui devraient être offerts lors des activités familiales ou dans le cadre d'autres activités à caractère culturel.

On devine ici que le droit de regard et le pouvoir d'agir des arrondissements sur l'offre alimentaire dépendront du rôle de promoteur ou de soutien qu'ils auront à jouer. En effet, la majorité des directeurs de la Section équipements des arrondissements a rapporté que lorsque c'est un organisme qui prend l'initiative d'organiser une activité, celui-ci fait ses propres démarches et l'arrondissement n'a pas le dernier mot, surtout dans le cas où l'activité mise sur pied constitue une source de financement. En fait, la question monétaire constitue généralement un enjeu important pour l'organisme; la réalisation de projets intéressants et prometteurs, est donc souvent impossible, faute d'argent.

Malgré une réelle volonté, de part et d'autre, d'amorcer un changement, plusieurs des directeurs de la Section équipements des arrondissements se sentent actuellement mal à l'aise pour imposer aux organismes de servir tel type d'aliments plutôt qu'un autre, à l'occasion des événements spéciaux. Ils ont expliqué leur réaction par le fait qu'ils n'ont pas encore en main les outils nécessaires pour exercer un droit de regard sur les différents aliments offerts dans ces occasions spéciales :

« On [ne] dira pas [aux organisateurs d'une activité] vous n'avez pas le droit de faire de hot-dogs parce qu'ils ont une connotation « malbouffe ». On [n']est pas rendus là » (E7, p. 70).

Les grands événements

Dans le cadre des grands événements ou des événements qui ne sont pas sous la juridiction des arrondissements, il existe un guichet unique à la Ville de Québec, soit le Bureau du développement touristique et des grands événements. Il a pour mission de favoriser et de faciliter la réalisation de grands événements ou projets spéciaux sur le territoire de la Ville de Québec. Ces grands événements sont sous la responsabilité d'organismes à but non lucratif ou d'organismes à but lucratif et à titre d'exemple, pensons au Carnaval de Québec, au Festival d'été de Québec, aux Fêtes de la Nouvelle-France, au Grands feux Loto Québec, etc.

De plus, plusieurs événements se produisent dans des lieux qui sont de juridiction provinciale ou fédérale, comme par exemple à l'aéroport de Québec pour le Festival aérien ou les Plaines d'Abraham et le Parc des champs de bataille pour le Festival d'été de Québec.

À cet égard, le Bureau n'a aucun droit de regard quant à l'offre alimentaire offerte lors de ces grands événements. Selon le responsable rencontrée, elle serait peu importante, sauf à l'exception des boissons.

4.3.2.5 Situation à ExpoCité

Comme il a été précisé précédemment, ExpoCité est une entité distincte où le directeur général est locateur d'espace et ne s'occupe aucunement du fonctionnement des services alimentaires. Ces derniers sont plutôt donnés en concession à Cafétéria Montchâteau pour les casse-croûte du Colisée. Par ailleurs, c'est la compagnie Eurest, une subdivision de la compagnie Compass, qui est sur les lieux au Centre de foires (casse-croûte, restaurants et machines distributrices), pour le restaurant du Colisée et dans quelques casse-croûte dispersés ça et là sur le site, pendant l'événement Expo Québec¹¹. L'Hippodrome, quant à lui, reste indépendant.

Le directeur général d'ExpoCité nous a d'abord précisé la distinction qui existe entre ExpoCité et les autres équipements de la Ville de Québec. En effet, ExpoCité serait techniquement autonome tout en étant propriété de la Ville, parce que l'organisme a son propre conseil d'administration. La Ville aurait un rôle à jouer uniquement dans l'émission de permis et au plan de la tarification des menus. Selon lui, la vocation d'ExpoCité serait plus axée sur l'aspect commercial, c'est-à-dire qu'ExpoCité répond à la demande d'une clientèle, contrairement à la Ville qui, elle, offre des services aux citoyens.

Il n'existe pas de politique alimentaire ni de pratiques qui favorisent l'offre d'aliments sains sur les lieux d'ExpoCité. En fait, la direction d'ExpoCité lance un appel d'offres aux concessionnaires alimentaires tous les trois à cinq ans; elle leur donne alors des orientations générales sur le type de casse-croûte ou de restaurant désiré et leur demande de présenter leurs menus et leurs politiques d'exploitation, incluant le contrôle de la qualité. Ces éléments sont révisés une fois l'an par la direction d'ExpoCité avec les concessionnaires alimentaires.

Par ailleurs, lors de l'événement Expo Québec qui a lieu une fois l'an et dure une dizaine de jours, on fait appel au MAPAQ et à Santé Canada pour le contrôle de la qualité et l'inspection des aliments, comme le décrit le directeur d'ExpoCité :

« [Durant cette période], on reçoit toutes sortes de restaurateurs et de petites roulottes comme des vendeurs de crème glacée. On monte un bureau durant les douze jours d'Expo pour les inspecteurs alimentaires, alors il se fait des vérifica-

11 À noter que durant Expo Québec, qui a lieu à la fin août de chaque année, 80 % des roulottes restaurants présentes sur le site sont des entreprises privées. Certaines obtiennent des contrats d'exclusivité, par exemple la bière Belle Gueule et Coke pour les boissons gazeuses, sauf au Colisée Pepsi. Pour le reste ce sont des casse-croûte gérés par Eurest.

tions continues par rapport à la qualité des appareils, la salubrité, etc. » (E19, p. 152).

Le directeur d'ExpoCité décrit son marché comme étant composé de deux millions à deux millions et demi de clients, qui fréquentent annuellement les différents commerces installés sur le site d'ExpoCité et qui demandent et consomment, selon sa perception, plus d'aliments-camelotes que d'aliments santé. Il explique cela par le fait que les clients passent en moyenne deux heures sur le site, qu'ils n'ont pas le temps de s'asseoir pour manger et que de toute façon ils ne sont pas prêts à manger santé, comme l'illustrent ses propos :

« Je dirais qu'on vend plus de *cochonneries* aux enfants. La population est le problème. C'est mon impression [et] il faut faire attention, je parle du client dans notre environnement, [ici à ExpoCité] : il est pressé et ne passe pas beaucoup de temps sur le site » (E19, p. 157-158).

Cependant, il souligne qu'il existe tout de même des choix santé dans l'offre alimentaire faite sur le site d'ExpoCité, grâce à la philosophie de travail du concessionnaire Eurest qui administre des casse-croûte et restaurants depuis deux ans. Mais, malgré le changement apporté par la nouvelle compagnie, le directeur d'ExpoCité demeure convaincu que les clients préfèrent une nourriture moins saine :

« [Prenons] le bistro du Colisée, [celui-ci] fonctionne mieux avec le *fast-food* : ça fonctionnait très bien [il y a deux ans avec] les frites, le poulet rôti et les ailes de poulet. Lorsque Eurest est arrivé avec sa philosophie de nourriture un peu plus équilibrée et saine, ils ont changé le menu et mis des salades, des pitas, des steaks, etc., la nourriture était beaucoup moins grasse. La clientèle a chuté à ce moment-là, [malgré que] les prix étaient à peu près les mêmes. Aujourd'hui, je vous dirais qu'ils [Eurest] sont revenus avec les trois quarts de nourriture de style *rôtisserie*. Il reste quelques [choix] santé, mais c'est à cause de la philosophie d'Eurest. Je serais curieux de voir les statistiques des aliments qui se vendent le mieux. » (E19, p. 155-157).

Par ces dernières paroles, nous comprenons que, pour le directeur général d'ExpoCité, la croyance populaire selon laquelle repas sur le pouce et alimentation saine ne peuvent aller de pair, demeure très forte. Mais, qu'en est-il de cette philosophie qui privilégie l'ajout d'aliments sains, défendue par la compagnie Eurest? Voici ce qu'en pense son directeur :

« Je pense que ce qui est important pour nous c'est d'offrir [des choix], c'est toujours dans notre philosophie de base. On ne se spécialise pas dans les hot-dogs et hamburgers, c'est peut-être ce que l'on fait le moins. Il y a pertinence d'offrir des choix santé. C'est sûr qu'on se plie à ce que le client demande,

mais à l'intérieur de ça, je pense qu'il y a toujours moyen d'ajouter des fruits, de la soupe maison; c'est clair que ça fait partie du concept » (E16, p. 136).

Au Centre de foires (l'un des bâtiments d'ExpoCité), cette vision de la compagnie Eurest se concrétise par une offre variée d'aliments dans différents comptoirs. Par exemple, à côté du traditionnel casse-croûte offrant hot-dogs et frites, les dirigeants de la compagnie Eurest ont ajouté des produits sains comme des sandwichs fins et des soupes maison, grâce à un partenariat avec les cafés Van Houtte, qui avaient déjà une notoriété en la matière. Et il semble que cette offre d'aliments sains réponde à une demande :

« On s'est rendu compte que plus on en met des choix santé, plus ça touche des gens de différentes strates de la population [qui] ici, au Centre de foires, n'étaient pas desservies et qui préféraient se priver plutôt que de manger à l'Express (casse-croûte traditionnel avec hot-dogs et frites). Aujourd'hui on ne peut plus revenir en arrière, parce que les gens s'attendent à trouver ces produits [santé]. On leur a fait une place et ça répond de plus en plus » (E16, p. 136-137).

Nous aurons l'occasion, un peu plus loin dans ce rapport, de faire part de leurs suggestions tout comme des propositions et des modifications auxquelles les acteurs municipaux seraient réceptifs, en ce qui a trait à un environnement alimentaire sain dans les équipements sportifs et récréatifs de la Ville de Québec.

4.4 Intérêt des acteurs municipaux et des organismes pour une saine alimentation

Nous avons commencé, plus tôt, à traiter des préoccupations manifestées par les personnes qui travaillent au Service des loisirs de la Ville et dans les arrondissements, quant aux choix et décisions qui y sont prises en matière d'offre alimentaire dans les équipements de loisirs. Dans cette section, nous examinerons plus à fond où en sont les différents acteurs dans leur réflexion, quel est leur degré de sensibilisation face à la question des environnements alimentaires en milieu de loisir municipal et comment certains événements ont eu un rôle catalyseur pour considérer l'amorce d'un changement et s'approprier ainsi un certain pouvoir d'agir. Nous avons également inclus les quelques renseignements recueillis auprès d'un acteur du Service de l'aménagement du territoire, annoncés en introduction.

4.4.1 Sensibilisation des acteurs municipaux

Le Service des loisirs de la Ville de Québec avait commencé, depuis un an ou deux, à changer ses pratiques en ce qui a trait à l'offre alimentaire, à l'occasion des événements spéciaux dont il est promoteur ou pour lesquels il travaille soit en collaboration avec les

arrondissements, soit directement avec les organismes communautaires. En fait, au cours d'une année, le Service des loisirs agit comme soutien, dans chaque arrondissement, à l'occasion des événements du Guide de la famille ou lors des Rendez-vous actifs, et ce, au moins une fois. Les acteurs du Service des loisirs ont précisé que, selon leur perception, le degré de sensibilisation à l'importance d'offrir des options santé, dans les arrondissements, était très élevé.

Un exemple récent de collaboration entre le Service des loisirs et les organismes de loisirs des arrondissements, raconté par l'un des acteurs du Service des loisirs, devient un modèle très inspirant pour l'avenir. C'est à l'occasion de la semaine québécoise de la famille, en mai 2006, que cette collaboration a pris forme :

« (...) dans le cadre de la fête entourant la semaine québécoise de la famille en mai 2006, Pepsi était un commanditaire pour l'événement. On a demandé [au commanditaire] de donner de l'eau aromatisée au lieu des boissons gazeuses. Pour cet événement, il [n'] y avait que du jus et de l'eau [aromatisée] offertes comme boissons. Il y avait aussi une commandite de Biscuits Leclerc, qui offrait des barres santé, il y avait encore des hot-dogs, mais il y avait vraiment une plus grande [variété], par exemple des pommes que le Jardin mobile avait données. Au moins le pendant santé était là » (E5, p. 44).

Les acteurs du Service des loisirs semblent, somme toute, avoir la conviction que les organismes à but non lucratif sont sensibilisés et disposés à offrir des options alimentaires santé lors de leurs activités, pour autant qu'ils y trouvent leur compte en conciliant santé et profit. C'est dire combien il est important de considérer cet aspect dans le montage financier des événements.

Plusieurs directeurs de la Section équipements des arrondissements, ainsi que des directeurs de centres communautaires, ont rapporté qu'ils sont sensibilisés à la santé et au bien-être des citoyens, mais qu'ils n'ont pas vraiment d'instance formelle ou de comité pour en discuter. En fait, la nature de leurs fonctions au sein d'un service des loisirs les amène à s'en préoccuper et à prendre en compte ces aspects dans leurs décisions et leurs interventions. Cela reste cependant difficile, parce qu'ils ont à travailler avec des organismes de loisirs ou culturels et à les sensibiliser à leur tour. La préoccupation monétaire reste bien sûr importante pour les organismes de loisirs, mais malgré tout la tâche de sensibilisation ne semble pas insurmontable, surtout dans les cas où on ajoute des options santé aux aliments habituellement vendus et où un soutien est accordé par les arrondissements.

« (...) je ne crois pas qu'il y aurait des réticences de la part des organismes à ce niveau. (...) il y a de la sensibilisation à faire auprès de ces gens. C'est qu'on n'éliminera pas toute la malbouffe, mais d'avoir des [options], tout le monde va adhérer à cela » (E1, p.6).

« Il faut sensibiliser les organismes, [établir] et encourager des ententes entre fournisseurs et organismes récréatifs, par exemple avec des producteurs agricoles, et les mettre en lien avec les organismes de loisirs. On a un rôle d'aide à ce niveau parce que les organismes sont souvent dans un contexte de [collecte] de fonds ou de financement de leurs activités. Les organismes expliquent qu'il faudra travailler et mettre du budget qui va avec [un virage santé, parce que] cela [entraîne une] différence étant donné qu'on obtient les hot-dogs pour presque rien » (E6, p. 64, E7, p. 75, E9, p. 96).

Il y a tout de même des acteurs qui se montrent moins prêts à affirmer que la situation a bien changé dans leur entourage ou que la tendance santé prend de l'ampleur, quand il s'agit de faire appel à des commandites, pour des événements locaux. Leur divergence s'explique peut-être par le fait que la pratique, encore jeune, ne s'est pas encore étendue à tous les arrondissements. Il ne faut pas oublier que même si les tendances semblent évoluer, le hot-dog remporte encore la vedette, et ce, peu importe l'arrondissement :

« De plus en plus on va voir de la distribution de fruits, de gros gâteaux. Je dirais qu'on voit là un certain petit virage, mais le hot-dog est très populaire » (E9, p.91).

Enfin, du côté du Service de l'aménagement du territoire, mentionnons d'abord que, d'après le coordonnateur à la planification de ce service, les intervenants des arrondissements seraient, à l'heure actuelle, en pleine révision du zonage sur leurs territoires, compte tenu du fait que le *Plan directeur d'aménagement et de développement (PDAD)* est paru en septembre 2005. Il a ajouté que la saine alimentation n'a pas fait partie des sujets traités comme tels dans le PDAD. Le rôle de ce service touche davantage la fermeture ou la relocalisation d'écoles, par exemple :

« Ce que [nous] contrôlons, c'est l'aménagement spatial » (E17, p. 138).

On nous a invitées à consulter les intervenants travaillant dans deux arrondissements de la Ville desservant des populations de niveaux socioéconomiques différents, afin de savoir ce qui se passe sur le terrain. Nous voulions connaître la procédure suivie au moment d'émettre un permis pour des commerces alimentaires, autant pour les restaurants et les épiceries que pour les dépanneurs ou les marchés publics. On nous a confirmé qu'il n'y a pas de considérations relatives à la saine alimentation dans l'étude de l'émission de permis pour un commerce alimentaire. Selon les directeurs de la division Gestion du territoire de deux arrondissements, même s'ils voulaient s'occuper de cet aspect ils ne pourraient pas parce qu'ils sont régis par le zonage, qui définit l'usage d'un espace pour des activités ou pour des aires de stationnement; leurs préoccupations sont donc de nature purement économique. En bref, il n'existe aucune clause dans les règlements de zonage municipal qui ferait allusion au type de commerce alimentaire permis pour un territoire donné, avec par exemple des restrictions autour des écoles.

Par ailleurs, selon le coordonnateur à la planification du Service de l'aménagement du territoire, il existe une clause de *contingement* pour un même type de commerce, qui n'est pas obligatoire, mais qui pourrait être invoquée afin de se donner des outils pour empêcher l'installation d'établissements de restauration rapide près des écoles situées dans une zone commerciale. Il a donné l'exemple suivant :

« Dans une zone commerciale pour des restaurants, il existe la technique du contingentement qui n'est pas obligatoire mais qui se défend bien, par exemple, pour ne pas arriver dans un secteur avec seulement des restaurants de type *fast-food*. Cette technique était utilisée dans l'ancienne Ville de Québec : la loi sur l'aménagement urbain où le nombre d'établissements de la même nature ou offrant le même service pouvait être [invoquée] pour refuser l'installation d'un autre type de [restaurant] *fast-food* dans un territoire où il y en a largement » (E17, p. 138-139).

Cependant, sur le terrain, cette technique n'a jamais été vue par les intervenants que nous avons interrogés et ils demeurent sceptiques quant à l'application d'une telle clause :

« Cette clause n'a jamais été utilisée à ma connaissance sauf sur la Grande Allée, pour des raisons touristiques. Pour le scolaire, les pouvoirs existent mais je n'ai jamais vu ça dans ce cas. Un exemple sur la 1^{re} avenue : il y a une série de restaurants vietnamiens. Je ne verrais pas l'application du contingentement d'un bon œil [pour restreindre le nombre de restaurants vietnamiens]. C'est sûr que nous ne regardons pas ça avec l'axe de la santé publique, [mais] je pense que les municipalités du Québec ne sont pas rendues là » (E17, p. 139-140).

4.4.2 Événements déclencheurs pour l'amorce d'un changement

Plusieurs éléments ont une influence importante dans le processus de changement des mentalités qui prend place actuellement au Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire, en ce qui a trait à l'environnement alimentaire, tant au bureau central que dans les arrondissements. Parmi ces éléments, on trouve la politique familiale, Les Rendez-vous actifs, le milieu scolaire et l'impact des bons coups d'un organisme. Il faut souligner également que la totalité des interlocuteurs ont exprimé l'avis que le fait de réaliser cette étude sur les environnements alimentaires viendrait appuyer une démarche vers des changements et justifier, par le fait même, le droit de regard et le pouvoir d'agir des arrondissements sur l'offre alimentaire. Nous reviendrons à cet aspect plus loin, en citant des témoignages.

4.4.2.1 La politique familiale

Nous avons déjà souligné que la parution de la politique familiale du Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire, ainsi que l'obligation des arrondissements à soumettre un plan d'affaires reflétant leurs priorités d'action, a eu une influence dans l'apparition d'un

intérêt pour une saine alimentation, au sein des deux paliers de l'administration municipale :

« [Il existe une] préoccupation et une volonté de se préoccuper de cette notion d'alimentation dans les différents équipements [des arrondissements]. Au niveau de [notre] arrondissement en soi, il y a un plan d'affaires où notre leitmotiv est la famille et la santé » (E6, p. 56).

4.4.2.2 Les Rendez-vous actifs

Les Rendez-vous actifs, événement qui se tient dans tous les arrondissements depuis trois ans, sont ressortis, dans le discours de plusieurs acteurs des arrondissements ainsi qu'au Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire, comme étant un élément important dans l'évolution des façons de penser et d'agir en matière d'offre alimentaire, surtout au moment des événements spéciaux qui font la promotion de l'activité physique. Les passages suivant l'illustrent bien :

« [Aux Rendez-vous actifs], il y a deux à trois ans, on avait servi des hot-dogs. On n'y avait pas pensé, souvent c'est ce qui arrive : on organise une activité extérieure, on y sert quoi : des hot-dogs. En parallèle on avait un kiosque qui soulignait l'importance d'une saine alimentation. On n'était pas cohérents. Maintenant on est plus sensibilisés depuis quelques années. À l'époque, par contre on passait carrément à côté » (E1, p.7).

« Dans Les Rendez-vous actifs (...), il y a un souci d'offrir des aliments santé comme des sous-marins, des barres tendres, des fruits [et] de l'eau. Tu vois, [...] tranquillement les deux volets activités physiques et alimentation saine s'intègrent. Évidemment, l'alimentation ça va avec notre mandat de Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire» (E5, p. 48).

Dans la dernière citation, on sent que l'association entre l'activité sportive et la saine alimentation s'est cimentée graduellement au fil des ans, non seulement dans la façon de voir les choses, mais également dans la façon d'agir, puisque parmi beaucoup des acteurs municipaux œuvrant au Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire, on affirme avec assurance que l'un ne va plus sans l'autre. Comme quoi la portée d'un événement comme Les Rendez-vous actifs a pu créer un engouement, voire une norme qui exerce maintenant une influence sur l'organisation d'autres événements municipaux.

4.4.2.3 Le milieu scolaire

Pour certains arrondissements, d'autres exemples de partenaires locaux, notamment les écoles à proximité des équipements de loisirs, ont pu avoir une répercussion pour faire évoluer les mentalités dans les arrondissements et, conséquemment, sensibiliser les gens qui

gravitent autour des loisirs à la saine alimentation. La commission scolaire des Découvreurs a été citée en exemple à plusieurs reprises :

« [On sent que] ça s'en vient, les changements. On voit [dans] la commission scolaire des Découvreurs, [une école qui] était parmi l'une des pires écoles dans l'offre [alimentaire en milieu scolaire secondaire] et est devenue un modèle. [En effet,] ils ont fait la preuve [qu'il est possible, même à] partir d'un point où tout le monde les contestait, [de devenir] le modèle à suivre. On est juste à côté du centre sportif, on subit un peu positivement cet effet-là. Je trouve que la commission scolaire des Découvreurs a été un précurseur en cette matière » (E9, p.88, 94).

4.4.2.4 L'impact des bons coups

Il existe de beaux exemples d'un souci réel d'offrir des aliments santé à l'occasion d'une activité familiale. C'est le cas d'un organisme, le Bingo des Chutes, œuvrant dans l'arrondissement de Beauport, qui a exigé que l'on serve des aliments sains à l'occasion d'une activité culturelle pour les familles : le Cinéma plein air, à Beauport :

« [On a observé] un virage santé dans l'animation des parcs. [Un bel] exemple, [c'est celui] du Cinéma plein air qui se déroule à la saison estivale une fois par semaine. Un organisme privé, du nom de Bingo des Chutes, donne parfois des subventions à l'arrondissement de Beauport pour des projets, entre autres pour le Cinéma plein air. Les dirigeants de cet organisme sont conscientisés à la saine alimentation, puisqu'ils ont demandé de fournir des fruits, yogourts et jus de fruits au lieu de *pop-corn*, croustilles et boissons gazeuses, prétextant que leur nom serait moins entaché et qu'ils avaient une vision de virage santé. Lors d'un sondage sur les activités de l'arrondissement, plusieurs parents ont mentionné qu'ils avaient apprécié ce changement. Cet organisme est reconnu et mandaté par la Ville » (E2, p. 14-15).

Néanmoins, il faut souligner que les mentalités ne progressent pas toutes au même rythme et que la réflexion autour de la possibilité d'offrir un environnement alimentaire sain lors des activités familiales, de même que dans les équipements sportifs, n'en est pas au même niveau chez tous les acteurs municipaux. Différentes raisons sont invoquées en entrevue, en particulier dans des milieux plus défavorisés de la Ville où, en raison d'une réalité financière plus précaire, on perçoit un degré de conscientisation à la saine alimentation moins élevé, chez les citoyens.

4.4.2.5 L'impact de l'étude actuelle sur les environnements alimentaires

En janvier 2006, lors d'une rencontre avec plusieurs directeurs de la Section des équipements dans les arrondissements, de même que lors des entrevues individuelles conduites

par la suite auprès de chacun, nous avons perçu que la réalisation de cette étude sur les environnements alimentaires viendrait les appuyer pour formuler des recommandations favorisant des changements dans l'offre alimentaire faite au sein des équipements récréatifs, sportifs et culturels de la Ville de Québec :

« On sent une volonté de changement, mais on se sent peu influent dans la balance de décision. Sauf qu'[...]une étude venant dresser un portrait de la situation et qui appuie ce que les directeurs et autres acteurs municipaux en pensent et souhaitent dans les installations municipales pour les citoyens de la Ville de Québec, serait très aidante et [nous] donnerait un certain pouvoir pour influencer les décisions relatives aux contrats avec les fournisseurs » (Rencontre du 18 janvier 2006 avec les directeurs de la Section des équipements des arrondissements).

4.5 Discussion autour de propositions visant à offrir un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs et culturels municipaux

Cette section regroupe toutes les propositions énoncées par 22¹² des 29 personnes que nous avons interviewées, incluant les deux concessionnaires alimentaires, soit celui administrant 79 % des casse-croûte des arénas et celui œuvrant sur la majorité des espaces de restauration du site d'ExpoCité.

Nous avons également recueilli les commentaires de ces personnes sur une série de propositions déjà formulées¹³ visant à offrir un environnement alimentaire sain dans plusieurs contextes: elles devaient se prononcer à savoir si les propositions énoncées étaient réalistes ou peu réalistes.

Au fur et à mesure que nous présenterons les propositions, nous inclurons les perceptions correspondantes des différents interlocuteurs. Cette méthode permettra d'en savoir davantage sur les modifications que les différents acteurs seraient disposés à apporter aux règlements ou politiques. D'une part, leurs commentaires porteront sur les facteurs qui pourraient faciliter la mise en œuvre de cette proposition ou confirmeront tout simplement que la proposition constitue un facteur favorisant un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs et culturels municipaux. D'autre part, des remarques amenées par certains interlocuteurs pour nuancer leurs propos compléteront le tableau en ce qui a trait aux barrières qui pourraient entraver la réalisation des propositions ou constituer une ave-

¹²En tout, 22 personnes ont fait des propositions. Les autres personnes n'en n'ont pas fait parce que leurs entrevues furent trop brèves. Elles devaient répondre à des questions pointues pour compléter l'information recueillie auprès des autres interlocuteurs.

¹³En fait, il s'agit de propositions trouvées dans la littérature.

nue irréaliste dans le contexte actuel. Le tableau 4, dans les Faits saillants, présentés au début de section 4.1.4, résume ces propositions et fait le bilan de la discussion.

4.5.1 Ajout d'options santé aux choix actuellement disponibles dans les casse-croûte et machines distributrices des équipements de la Ville de Québec

Précisons d'entrée de jeu que 100 % des acteurs du monde municipal et des organismes que nous avons rencontrés encouragent l'offre d'aliments sains dans les milieux récréatifs (aréna, parcs, etc.). Selon eux, il est même souhaitable d'offrir autant de choix d'aliments santé que d'aliments-camelotes dans les casse-croûte et les machines distributrices. La plupart de ces mêmes acteurs trouvent également réaliste d'augmenter l'offre d'aliments sains à l'occasion des activités familiales municipales. En fait, tous sont en faveur d'une promotion de la saine alimentation en complément aux actions favorisant la pratique de l'activité physique, comme le souligne le passage suivant qui résume bien l'ensemble des commentaires :

« [Cela est] souhaitable, car les deux vont de pair. On pourrait faire des campagnes. Pour les activités [de la] Ville c'est facile. Et la Ville pourrait être proactive à cet effet. Si on fait la promotion des deux en même temps, ça facilite les choses » (E3, p. 30, E5, p. 52, E6, p. 64, E7, p. 75).

Un exemple de l'ampleur dans la volonté d'un changement de l'offre alimentaire est que la majorité des directeurs de la Section des équipements des arrondissements envisage de ne pas renouveler pour plus d'un an les contrats actuels avec les concessionnaires alimentaires, de façon à avoir toute la latitude nécessaire pour passer à l'action dans un avenir proche. :

Bien sûr, plusieurs des barrières signalées faisaient état de l'impact financier qu'un tel changement engendrerait. Nous y reviendrons à la proposition 4.5.4, dans laquelle il sera question du soutien financier.

4.5.2 Adoption par la Ville de Québec de lignes directrices concernant les aliments qui sont servis dans les équipements sportifs et récréatifs municipaux

Aucune politique alimentaire ne vient orienter le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec pour l'offre alimentaire dans les équipements sportifs et de loisir. Près de la totalité des personnes interviewées ont reconnu qu'il serait pertinent que la Ville se dote d'une orientation avec des lignes directrices. En plus de guider les intervenants qui rédigent les appels d'offres, cette mesure aiderait les concessionnaires alimentaires ou les organismes de loisirs à proposer une offre alimentaire adéquate pour les milieux visés, c'est-à-dire une offre qui inclue des options santé. Selon les mêmes interlocuteurs, cela n'a jamais été fait :

« La Ville pourrait peut-être se donner une ligne directrice au niveau de l'offre alimentaire et se positionner. Cela n'a jamais été fait. Des lignes directrices qui spécifient qu'il devrait y avoir des [options] santé en plus des choix de malbouffe seraient souhaitables. [Même pour] la journée de la famille, ce sera peut-être au niveau du Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec de se donner un mandat par rapport à [l'offre d'aliments sains] » (E1, p. 9, 11-12).

4.5.2.1 Une politique alimentaire

On pourrait avancer qu'une politique alimentaire municipale viendrait outiller adéquatement les directeurs de la Section des équipements des arrondissements pour l'amélioration de l'offre alimentaire dans les équipements sportifs et récréatifs municipaux ou pour les événements spéciaux. On sent dans le discours de la plupart d'entre eux qu'ils sont prêts à passer à l'action et qu'ils ont besoin, pour ce faire, de lignes directrices. La prochaine citation avance qu'il serait pertinent d'encourager une collaboration des arrondissements au processus d'élaboration de lignes directrices; cette mesure contribuerait à créer une alliance entre les directeurs de la Section équipements des arrondissements qui travaillent sur le terrain. En revanche, selon ces mêmes directeurs, malgré la lourdeur bureaucratique qu'entraîneraient l'élaboration et le dépôt d'une telle politique, il importe que la démarche se fasse à l'échelle municipale, c'est-à-dire qu'elle s'applique à tous les arrondissements et non seulement à un ou quelques-uns d'entre eux :

« Une politique pourrait être élaborée par le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec, et ce, avec la participation des arrondissements. C'est difficile d'intervenir seul, ça prend un mouvement avec une politique générale. Je pense que ça passe par là » (E8, p. 83, E18, p. 149).

Par ailleurs, en vertu de la politique familiale municipale, mentionnée plus tôt en introduction, les directeurs de la Section équipements des arrondissements ont la responsabilité de produire un plan d'action énonçant les priorités de l'arrondissement pour ce qui est des équipements sportifs et récréatifs. Or, la majorité d'entre eux a affirmé que la famille et la santé constituaient des priorités pour leurs orientations et la mise en œuvre d'actions dans leur arrondissement. Dans cette optique, une politique alimentaire municipale serait encore ici un facteur facilitant en vue de la mise en place d'un environnement alimentaire sain pour les citoyens qui fréquentent leurs équipements.

Il serait aussi important d'inclure le volet de la salubrité à la politique alimentaire afin d'en assurer un suivi, étant donné que ce sont des inspecteurs du MAPAQ qui remplissent cette fonction pour l'ensemble des sites sportifs, récréatifs et culturels de la Ville de Québec. Auparavant, la Ville de Québec avait ses propres inspecteurs en hygiène et salubrité pour les équipements municipaux.

En terminant, il paraît intéressant d'ajouter le point de vue d'un concessionnaire alimentaire gérant des casse-croûte et restaurants sur le site d'ExpoCité. Ce dernier insiste sur la nécessité de définir des lignes directrices, ce qu'il appelle un mandat ou un concept de base, qui statue sur ce que le client désire comme service alimentaire et qui guide précisément le concessionnaire alimentaire dans l'orientation qu'il devra donner à son offre de services :

« [Un] mandat clair permet de savoir où l'on s'en va. Tout est possible, ça dépend du mandat que la Ville va se donner. Alors si vous demandez à un concessionnaire : "Pouvez-vous [gérer] des casse-croûte", il faut aller plus loin que ça. Avec un mandat clair au départ, peu importe qui vous [embauchez], la personne devra dire [si elle est] capable de remplir le mandat ou pas » (E16, p. 136-137).

4.5.2.2 Les machines distributrices, un secteur où l'offre alimentaire pourrait être revue et corrigée dans un premier temps

Comme il a été mentionné plus tôt, les machines distributrices de friandises représentent un irritant pour la plupart des directeurs de la Section des équipements des arrondissements. C'est une des raisons pour laquelle la proposition suivante « Faire des changements d'abord au niveau des machines distributrices avant de penser à des changements au niveau des casse-croûte » est revenue à maintes reprises dans les discussions avec les directeurs de la Section des équipements des arrondissements, le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec et les organismes de loisirs. Quelques directeurs de la Section des équipements des arrondissements ont ajouté que l'on pourrait penser à offrir une compensation monétaire aux organismes responsables de l'administration des machines à friandises qui en récupèrent les profits, si les changements occasionnaient trop de désavantages. Ils souhaitent que l'offre d'aliments-camelotes et d'aliments sains dans les machines distributrices soit plus équilibrée : les proportions devraient être au moins équivalentes, et idéalement on compterait plus d'aliments sains.

4.5.2.3 La vente d'alcool

Un dernier élément soulevé par deux directeurs de la Section des équipements des arrondissements a été la vente d'alcool dans les arénas. Ces derniers ont déclaré ne pas être à l'aise avec la présence de cette pratique dans certains arénas de la Ville de Québec. Selon eux, si la Ville de Québec se dote d'une politique alimentaire, elle devrait aussi inclure une clause sur la vente d'alcool pour l'ensemble des arrondissements :

« (...) il y a des arénas qui possèdent des bars où l'on sert des boissons alcooliques. Je n'ai pas de difficulté à parler de politique pour la bouffe mais il va falloir se questionner sur les bars, c'est un débat global. Si on dit qu'on remet en cause les produits alimentaires vendus dans les centres, par la même occasion il va falloir se questionner par rapport à la présence de bars dans certains équipements » (E8, p. 83-84).

En bref, cette proposition selon laquelle on souhaite des lignes directrices ou encore une politique concernant les aliments servis dans les équipements sportifs et récréatifs municipaux, constitue une avenue prometteuse pour guider le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec.

4.5.3 Concertation de l'ensemble des huit arrondissements de la Ville de Québec pour standardiser l'offre alimentaire

Plus de la majorité des personnes interviewées dans les arrondissements et les organismes de loisirs, de même qu'au Service de l'approvisionnement de la Ville de Québec, ont mentionné que, dans le but d'améliorer l'offre alimentaire actuelle dans les équipements de loisirs municipaux et lors des événements spéciaux locaux, il faudrait une concertation de l'ensemble des huit arrondissements de la Ville de Québec. Le fait d'uniformiser les exigences requises pour administrer un casse-croûte offrant des options santé constituerait un facteur facilitant la gestion des contrats de location en plus d'encourager la mise en œuvre d'une politique alimentaire :

« [Nous pensons] qu'il est préférable d'envisager une position unilatérale face à tous les arrondissements, quand viendra le temps de [faire] des changements, pour pouvoir obtenir succès, efficacité ainsi qu'un meilleur pouvoir d'achat avec les fournisseurs » (Rencontre du 18 janvier 2006 à la Table des directeurs de la Section des équipements des arrondissements de la Ville de Québec).

« À partir du moment où l'on va décider de mettre des clauses [concernant des aliments santé] on va s'organiser pour les faire respecter. [En travaillant] en [concertation à l'intérieur de la Ville, on éviterait une situation incohérente où] pour un arrondissement [on] ne sert que de la salade et [on reçoit] des plaintes parce que dans tel autre arrondissement ce n'est pas la même chose, [alors qu'on est tous] dans la même Ville de Québec. Ça prend un devis qui est très [serré] » (E7, p. 71).

4.5.3.1 Bâtir un appel d'offres unique pour l'ensemble des arénas de la Ville de Québec

Toujours dans l'esprit de ce qui a été dit au point précédent, la réflexion au sujet d'une possible concertation a été poussée plus loin par un directeur de la Section des équipements des arrondissements, par le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec, par les organismes de loisirs et même par un concessionnaire privé. Ces derniers avancent qu'une concertation entre les arrondissements pourrait se solder par l'élaboration d'un devis d'exploitation plus serré pour les concessionnaires de casse-croûte et, à la limite, qu'un seul appel d'offres pourrait, par exemple, être présenté pour l'ensemble des quatorze arénas :

« (...) si demain la Ville décidait [de lancer un] appel d'offres pour l'ensemble de ses quatorze concessions auprès des fournisseurs, avec ses exigences, je ne verrais pas de fournisseur qui refuserait d'avoir les quatorze concessions. [Quand] c'est négocié à la pièce, un concessionnaire peut être réticent aux exigences. Il se dirait : si j'ai cette concession mais pas l'autre d'à côté ça ne sera pas rentable » (E5, p. 50).

Les deux tiers des organismes de loisirs avec qui nous avons eu un entretien abondaient dans le même sens et affirmaient qu'une concertation des différents arrondissements pour offrir des aliments santé dans l'ensemble des équipements récréatifs et sportifs municipaux aurait un effet d'entraînement pour les organismes de loisirs :

« C'est sûr que ça prendrait une concertation avec les municipalités pour aller dans le même sens. Par exemple, ici, si on ne sert pas de poutine, les plus vieux des jeunes qui fréquentent le programme vacances d'été vont se déplacer vers un autre endroit près de notre centre de juridiction municipale, pour [en] acheter si c'est disponible. Alors que si l'offre est pareille partout avec des aliments santé, ils vont rester [chez nous] » (E10, p. 103)

Cependant nous avons perçu que ces derniers verraient d'un mauvais œil de se faire imposer une nouvelle orientation. Ils accueilleraient plutôt des recommandations les encourageant à effectuer des changements.

4.5.3.2 Aménager une cuisine centrale de production de mets et repas

Le concessionnaire alimentaire et son chef exécutif, qui gèrent les installations sur le site d'ExpoCité, sont du même avis sur l'utilité d'une concertation et ils ont affirmé que la Ville de Québec aurait avantage à centraliser sa production de mets et repas en un seul lieu, pour les distribuer ensuite dans les différents sites. Selon leur expérience, une centralisation des opérations et des achats donne une plus grande marge de manœuvre lors de la négociation des ententes pour obtenir des prix compétitifs et de l'équipement à meilleur prix. En définitive, cette proposition offre beaucoup d'avantages, puisqu'elle uniformise l'offre alimentaire dans les arénas et facilite le pouvoir de négociation de la Ville avec des concessionnaires alimentaires, tout en augmentant le pouvoir d'achat des concessionnaires ainsi que leur force de négociation pour ce qui est du coût des aliments.

4.5.3.3 Créer un réseau de fournisseurs d'aliments santé

Deux directeurs de la Section des équipements d'un arrondissement ont évoqué une idée intéressante pour faciliter la tâche aux organismes lors du choix de leurs commanditaires pour des événements spéciaux ou des aliments qui seront offerts dans les machines distributrices. En effet, le Service de l'approvisionnement de la Ville pourrait tenter d'établir un réseau de contacts avec des fournisseurs d'aliments santé et négocier des ententes globa-

les qui serviraient à l'ensemble des arrondissements. Il obtiendrait ainsi les meilleurs coûts possibles et les meilleures commandites.

Il existe déjà, au sein du Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec, un exemple de fournisseur de produits alimentaires sains qui accepte de commanditer des événements. Il s'agit en fait d'un partenaire contribuant au Guide de la famille. Le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec achète ou reçoit les aliments sains, par exemple des pommes, des barres tendres sans gras trans etc., et les redistribue à des organismes pour la tenue de certains événements, au cours desquels ces organismes peuvent les revendre et utiliser les profits pour le financement de leurs propres activités.

Les concessionnaires qui administrent des casse-croûte dans les arénas pourraient adopter la même approche pour la vente d'aliments dans leurs casse-croûte et les machines distributrices, par exemple pour des collations santé.

4.5.4 Soutien financier offert par la Ville de Québec et ses arrondissements afin de faciliter le virage santé

Plus de la majorité des acteurs municipaux œuvrant au Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec, ainsi que la même proportion de directeurs et directrices de centres de loisirs, sont d'avis qu'il ne serait probablement pas facile d'obtenir la collaboration des organismes de loisirs et des concessionnaires pour amorcer un virage santé, et ce, principalement pour des raisons financières. Ils ont été plusieurs à admettre que les organismes et les concessionnaires alimentaires administrant des casse-croûte pourraient subir un manque à gagner important s'ils se voyaient imposer un virage santé sans appui financier en contrepartie. En fait, cela pourrait constituer une barrière importante dans la poursuite de l'amélioration des environnements alimentaires.

Avant d'énumérer les diverses pistes d'action proposées, voyons les barrières soulevées par les différents acteurs interviewés.

4.5.4.1 Barrières à l'amélioration des environnements alimentaires

D'abord, selon près de la majorité des directeurs de la Section équipements des arrondissements, offrir des choix santé en plus des aliments déjà au menu des casse-croûte ou dans les machines distributrices entraînerait des **coûts difficiles à absorber pour les concessionnaires alimentaires**. De surcroît, comme il existe peu de concessionnaires alimentaires, les soumissionnaires se feraient rares.

Deuxièmement, aux yeux de plusieurs personnes interrogées, une autre barrière amplifierait le problème de rentabilité des casse-croûte : il s'agit du **coût élevé de la main-d'œuvre**, d'autant plus important que, dans ce secteur, les heures de travail sont longues mais, la

fréquentation des lieux n'étant pas toujours très importante, les ventes donc les revenus sont parfois faibles. C'est ce qui expliquerait la tendance actuelle des concessionnaires à vendre des aliments-camelotes pour attirer la clientèle.

Le problème du coût élevé de la main-d'œuvre pourrait aussi être une explication au fait que certains établissements ont procédé à la fermeture de leur casse-croûte et ne gèrent plus que des machines distributrices. Malheureusement, un tel changement amène rarement une amélioration dans la qualité de l'offre alimentaire, qui se voit ainsi réduite, le plus souvent, à des grignotines riches en matières grasses, en sel et en sucres concentrés.

Troisièmement, il semble que la **nature et l'aménagement des équipements de cuisson** que l'on trouve dans les arénas, soit la présence de friteuses et le manque d'espace pour la production de mets et repas constitue également une barrière à la production de mets et d'aliments santé.

Ce constat n'est cependant pas nécessairement un frein à la possibilité de mettre sur pied de nouvelles installations pour régler une partie du problème. Au contraire, comme l'a souligné le concessionnaire alimentaire administrant le site d'ExpoCité, les dirigeants d'une compagnie de services alimentaires seront intéressés à investir, s'ils savent qu'ils vont rentabiliser leur mise à long terme, par exemple avec un contrat de 10 ans.

En outre, une centralisation de la production des mets et repas dans un milieu unique, avec un service de livraison aux différents arénas, pourrait remédier au problème. C'est une avenue qui, de l'avis de plusieurs, aurait avantage à être prise en compte dans l'analyse des moyens potentiels à mettre en avant pour arriver à une offre alimentaire intéressante et rentable.

Quatrièmement, pour compléter le volet rentabilité des casse-croûte, un autre facteur contraignant soulevé par une grande partie des personnes interviewées est celui de l'**impact sur les prix de vente des aliments du fonctionnement des casse-croûte sur une base occasionnelle ou saisonnière, par rapport au roulement sur une base régulière** :

« Si c'est sur une base régulière, les clients vont offrir plus de résistance à payer plus cher alors que sur une base occasionnelle ce n'est pas la même chose. (...) des mets santé ça coûte plus cher à produire et il faut s'attendre à payer un peu plus cher pour manger santé. Mais ça dépend, [il] ne faut pas se dire que ça va toujours coûter plus cher. [La perception] dépend de l'éducation des gens » (E16, p. 136).

Enfin, une dernière barrière à l'offre d'aliments sains, en particulier des fruits, serait leur conservation. En effet, la **durée de conservation des aliments périssables** étant fort courte, ils perdent rapidement leur fraîcheur et les invendus représentent souvent une perte.

4.5.4.2 Investissement de la Ville de Québec et, au besoin, des gouvernements

Selon la majorité des personnes interrogées, si on veut que des changements s'actualisent sans heurts dans les environnements alimentaires municipaux, il faut soutenir les concessionnaires alimentaires qui gèrent des casse-croûte et les organismes de loisirs, particulièrement ceux dont les activités reçoivent l'appui financier des arrondissements. Quelques-uns ont renchéri en affirmant qu'il y a un prix à payer pour amener un virage santé, et que le changement devrait être assumé par Ville :

« (...) parce qu'une politique s'il n'y a pas de sous, pas de ressources [qui vont avec], ça reste souvent des vœux pieux. [Il faudrait, par exemple, que] quelqu'un qui [dise] à un organisme : "Écoutez vous organisez une fête, on est là on va vous aider, on va même vous fournir un peu de financement pour que vous passiez de la malbouffe à la bonne bouffe" » (E9, p. 95).

Par ailleurs, l'un des directeurs de la Section des équipements d'un arrondissement est allé plus loin dans sa façon de concevoir la réalisation du virage santé, en suggérant de bien planifier la transition vers un environnement alimentaire sain. D'une part pour s'assurer d'un bon déroulement dans le déploiement des actions conduisant aux changements et, d'autre part, pour ne pas pénaliser les artisans gravitant autour de l'univers des casse-croûte et de l'organisation d'événements sportifs et culturels. Selon lui, ce serait en quelque sorte un placement et les gouvernements pourraient même offrir des programmes pour compléter le financement de la Ville :

« Dans le fond, si la Ville de Québec devient une "ville pilote" dans ce domaine et qu'on manque notre coup parce qu'on n'a pas mis les ressources qu'il faut, c'est dangereux, ça peut retarder un processus plutôt que de l'aider. C'est important sur le plan stratégique, tant qu'à le faire, ou [bien] on le fait en s'assurant qu'on va atteindre les résultats ou on ne le fait pas. Parce que le faire et le manquer, ça peut amener des effets bien plus négatifs que si on [n']avait rien fait. Vaut mieux être sûr et mettre vraiment toutes les chances de notre côté » (E9, p. 95).

La plupart des personnes que nous avons interrogées ont mentionné qu'il faudrait viser des mesures incitatives plutôt que des mesures coercitives pour aider les concessionnaires et les organismes à offrir des aliments sains sans pour autant accuser de pertes. On a suggéré, comme moyen possible de financement, une exemption de loyer pour le concessionnaire ou un montant forfaitaire pour les organismes. À l'unanimité, tous ont affirmé que le prix à payer pour un virage santé ne devait pas être assumé par les organismes mais par la Ville et les gouvernements. Ces assertions ont d'ailleurs été corroborées par tous les directeurs des centres de loisirs que nous avons rencontrés.

4.5.5 Soutien de la Ville aux actions proposées

Les prochaines sous-sections exposent comment la Ville de Québec pourrait accompagner les différents acteurs dans le processus de changement, par la sensibilisation, l'éducation et aussi en faisant la promotion de la saine alimentation.

4.5.5.1 Sensibilisation et éducation auprès des organismes de loisirs

La moitié des directeurs de la Section des équipements des arrondissements ont fait état d'une condition qui favoriserait l'actualisation d'un virage santé dans les équipements récréatifs et sportifs de même que lors des événements spéciaux : il faudrait sensibiliser et éduquer les organismes de loisirs. Par exemple, dans le cas des événements spéciaux, les arrondissements financent une partie du budget dont les organismes disposent pour organiser leurs activités. Un directeur de la Section des équipements d'un arrondissement a suggéré que la nature de l'offre alimentaire accompagnant un projet d'activité soumis par les organismes fasse partie des critères examinés au moment d'accorder une subvention :

« [Jusqu'à maintenant, la qualité nutritive] des aliments n'a jamais été un critère sur lequel on s'est penché lorsqu'on accorde une subvention. [Cependant], cela pourrait devenir un élément dans le [formulaire qu'ils ont à nous soumettre et] à partir de là [nous pourrions] coter l'activité présentée et sensibiliser les organismes. [Par exemple], s' [ils ont] cette préoccupation de servir des aliments santé, on [serait] prêts à les aider plus en offrant une subvention supplémentaire ou des services supplémentaires » (E3, p. 25).

4.5.5.2 Campagne de promotion pour une offre d'options santé auprès du public

Près de la majorité des acteurs rencontrés est d'avis qu'il y a aussi une éducation à faire auprès de la population. En effet, selon eux, il semble exister une culture qui associe, dans l'esprit des gens, aliments-camelotes et aréas, de sorte que tous s'attendent à trouver des hot-dogs et des frites dans un casse-croûte d'aréa. En contrepartie, près du quart des directeurs de la Section des équipements des arrondissements, ainsi que le Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec croient qu'il existe aussi des citoyens pour qui cette situation est inacceptable : leurs enfants ou eux-mêmes fréquentent les aréas pour y faire du sport ou en tant que spectateurs et ils considèrent que le choix d'aliments sains y est franchement limité. Les directeurs rencontrés reconnaissent l'incompatibilité de l'environnement alimentaire actuel dans les équipements sportifs avec la mission du service des loisirs, qui est de promouvoir l'activité physique :

« Je pense qu'on est un acteur qui peut faire sa part; on est dans l'activité physique et le sport, de par nos équipements, de par ce que l'on offre dans nos équipements. Donc, offrons de l'eau, offrons de [vrais] jus [de fruits], peut-être

[du] Coke, mais d'avoir au moins les choix santé, [c'est important et] on a un rôle important dans ça qui fait [que ça devient] cohérent » (E5, p. 52).

Pour ce faire, on propose de changer quelques-uns des articles des menus existants dans les casse-croûte et d'offrir des options, de façon à créer un environnement alimentaire plus sain que celui qui existe à l'heure actuelle. En définitive, il est admis que la situation présente n'est pas adéquate et qu'il serait possible d'effectuer, à court terme, quelques changements qui permettraient d'offrir des aliments sains.

« (...) pour avoir une amélioration, il va falloir passer par l'offre d'options. Dire aux gens qu'il existe autre chose d'intéressant que les hamburgers et l'offrir. Les grandes chaînes comme McDonald commencent à bouger [et] à changer leurs produits pour offrir des choix. Tout est régi par l'offre et la demande. C'est sûr que si les gens disent "on en veut plus de ça", les concessionnaires vont s'ajuster. Pour l'instant, ce n'est pas ça mais allons-y petit à petit. Si tu offres des choses différentes, les gens s'habituent, il ne faut pas être [radical]. Moi je pense que c'est la direction qu'il faut prendre et de façon [concertée]. On peut faire aussi des campagnes de publicité, des éléments de promotion dans les centres récréatifs » (E8, p. 85).

Par ailleurs, la plupart des interlocuteurs interrogés, y compris le concessionnaire alimentaire responsable des comptoirs dans les arénas, ne souhaitent pas un changement trop radical. Ils donnent l'exemple des chaînes de restauration rapide pour illustrer et appuyer leur conception de ce que pourrait être un virage santé. En effet, selon la plupart d'entre eux, les clients vont aller ailleurs si on ne leur sert pas les frites ou d'autres aliments, certes moins nutritifs et riches en calories, mais qui sont si populaires. Ils semblent justement expliquer leur hésitation par la compétition avec les chaînes de restauration rapide.

« Comme McDonald par exemple, ils n'enlèveront pas leurs frites, [ils] se gardent ces aliments avec un menu santé en parallèle » (E11, p. 105).

« Il faudrait [probablement] vendre des aliments moins sains pareil [même dans l'éventualité d'un virage santé]. Je serais pour une plus grande variété [d'aliments], qu'on propose [aussi] des menus santé. Comme dans les *fast-foods*, on en voit maintenant des choix santé » (E4, p. 39).

En outre, au cours des entrevues, nous avons perçu que le concept d'environnement alimentaire sain n'est pas le même pour tous les interlocuteurs : si certains imaginent un environnement avec des choix d'aliments santé à côté des aliments-camelotes, d'autres pensent carrément que l'on pourrait pratiquement n'y retrouver que de la salade, ce qui rend le concept moins attirant. De plus, nous avons senti que la perception du degré de sensibilisation de la population à la saine alimentation, de la part des gens travaillant en loisirs, n'est pas la même partout sur le territoire de la Ville de Québec

Nous comprenons qu'un enjeu culturel exercerait une influence tant dans la population que chez les acteurs municipaux, pour ce qui est de l'association très ancrée entre casse-croûte d'aréna et friture, comme l'illustrent les citations qui suivent :

« Moi je [ne] suis pas un partisan des mesures [radicales], la poutine dans nos arénas, c'est un peu culturel, pis c'est bon une poutine de temps en temps, c'est ben correct, y'a personne qui va mourir de ça » (E3, p. 28).

« Ça dépend des milieux, il y en a [où] c'est instinctif, comme les arénas : tu penses à frites, etc. Il y a toute une culture qui s'est implantée au cours des décennies, tu as donc le réflexe de penser à la friture. Si vous rentrez au Grand Théâtre par exemple, c'est différent » (E5, p. 53).

Au moins la moitié des directeurs de la Section des équipements des arrondissements affirment qu'une campagne de promotion s'impose sur le virage que la Ville de Québec pourrait entreprendre concernant les environnements alimentaires dans les équipements sportifs et culturels. Il importerait d'informer les citoyens et de s'assurer ainsi d'une cohérence dans le virage santé et les services offerts par la Ville de Québec :

« [La Ville pourrait faire une] campagne de promotion avec un objectif à atteindre [en énonçant son] intention [d'offrir des choix santé, et] qui pourrait déterminer [qu']à compter de telle date on prend le virage santé. [Il y aura aussi des] représentations à faire » (E2, p. 19).

En résumé, même si les mentalités commencent à changer face à l'importance d'une saine alimentation, dans la population en général, et à plus forte raison, dans les milieux où l'on fait la promotion de l'activité physique, il semble qu'un travail de « dénormalisation » de la malbouffe et de revalorisation des aliments sains soit nécessaire. Ce travail devrait faire partie d'un programme d'actualisation du changement des environnements alimentaires soutenu par un plan de communication de la Ville de Québec dans le cadre d'un virage santé. En mettant sur pied un concept de base qui définit un environnement alimentaire sain dans ses équipements, la Ville de Québec donne des balises précises aux concessionnaires alimentaires. L'expérience du concessionnaire administrant la plupart des casse-croûte et restaurants sur le site d'ExpoCité, qui offre des options santé, constitue un témoignage révélateur de l'évolution des habitudes alimentaires des consommateurs.

Qu'en est-il du concessionnaire alimentaire monopolisant près de 80 % des casse-croûte d'aréna? Comment réagit-il à la possibilité de changements dans les spécifications des contrats de gestion d'un casse-croûte? Nous lui avons posé la question et sa réponse traduit à la fois ses craintes et une certaine ouverture à modifier son offre :

« Si [la Ville de Québec impose un] changement unilatéral, [un] virage trop [radical] vers uniquement des aliments santé, ce sera néfaste pour moi. Mes ventes

chuteraient beaucoup. On peut se donner entre 3 à 5 ans et ne pas tout faire à court terme. [Après tout], y'en a des gens qui veulent en manger du *fast-food*. Je vois donc d'un meilleur œil d'offrir un menu santé en parallèle [avec le] *fast-food* » (E11, p. 106).

Il reste que les frites, hot-dogs et autres aliments-camelotes constituent un point litigieux : représentant presque un symbole associé au hockey et aux arénas, ils sont actuellement une source importante de profits pour le concessionnaire alimentaire des arénas. Néanmoins, ce dernier semble être ouvert à l'idée d'offrir des options santé, comme l'illustre le passage qui suit :

« J'ai décidé de prendre les devants et d'offrir dès cette année des aliments santé dans mon menu. Je l'annoncerai à l'aide de pancartes à partir du mois d'août 2006. [Il ne] faut pas se cacher qu'il y a des gens qui en veulent des frites, des poutines, des hot-dogs, etc. J'ai planifié d'ajouter en parallèle des sandwichs au pain [de blé complet], des guedilles, des muffins et galettes sans gras trans. Aussi [je prévois] changer mon huile à friture pour une [huile] plus santé qui me coûtera cependant plus cher. Je veux également ajouter des barres tendres santé, j'offre déjà de l'eau, je veux peut-être offrir des soupes. Je veux aller vers un concept comme les Subways ou Tim Hortons ou [encore] le menu santé de McDonald en parallèle » (E11, p. 105).

4.5.6 Activités estivales et jardins communautaires et collectifs

Lorsque nous avons demandé aux acteurs municipaux et à ceux œuvrant auprès des organismes de loisirs s'il était réaliste d'encourager un volet axé sur la saine alimentation (ex. : expérimentations culinaires, collations saines, etc.) dans le cadre des activités estivales des terrains de jeux pour les enfants, la plupart ont répondu que cela se faisait déjà dans plusieurs arrondissements. Pour certains arrondissements, le programme des vacances été est géré en régie, mais pour la plupart ce sont des organismes de loisirs qui en sont responsables. Le pouvoir d'agir sur cet aspect n'est toutefois pas direct, compte tenu du fait que bien souvent il est confié à un employé occasionnel. Il en va de même pour un volet sur l'hygiène et la salubrité des boîtes à lunch. Néanmoins, voici un témoignage d'un directeur de la Section des équipements d'un arrondissement qui illustre que l'éducation en nutrition dans les terrains de jeux est une proposition réaliste :

« (...) on avait l'une de nos monitrices qui était étudiante en diététique et cette ressource était disponible et intéressée à réaliser des ateliers en nutrition pour les jeunes alors elle présentait un projet de sensibilisation en saine alimentation. C'était vraiment intéressant. Moi je crois à ça! Parce que souvent dans nos ressources de terrain de jeux, on a des personnes qui seraient capables de faire de

la sensibilisation et on peut même aller en chercher d'autres ressources, ce n'est pas un problème » (E1, p. 11).

Enfin, une dernière proposition qualifiée de réaliste par la presque totalité des répondants est celle de favoriser la mise sur pied de jardins communautaires et collectifs dans la Ville de Québec et, selon eux, cette mesure serait pertinente surtout en milieu urbain. Ils considèrent aussi que cela peut encourager les gens à bien s'alimenter; d'ailleurs, plusieurs arrondissements l'ont déjà adoptée. Au Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec, on a répertorié 21 sites de jardins communautaires et collectifs dans tout le territoire de la Ville, ce qui représente 1552 lots de terre à cultiver.

DISCUSSION

Tout comme plusieurs des acteurs municipaux que nous avons interrogés, nous croyons que l'utilisation des sites sportifs et récréatifs a changé. En effet, les citoyens, et en particulier les familles, y passent quelques heures seulement pour pratiquer une activité. Cependant, plusieurs de ces activités se déroulent autour des heures de repas ou à tout le moins à des moments où les enfants ont envie d'une collation. Or l'offre alimentaire qui leur est faite est de faible valeur nutritive et principalement constituée d'aliments-camelotes, riches en matières grasses, en sodium et en sucres concentrés. Les jeunes, leurs familles et la population en général sont donc confrontés à des environnements qui peuvent nuire à l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

Les programmes visant l'adoption de saines habitudes alimentaires qui ont connu un succès à long terme visent justement la modification de l'environnement dans lequel l'individu évolue. Plusieurs auteurs soulignent qu'il est impensable d'espérer qu'une majorité d'individus améliorent leurs habitudes de vie si les environnements et la norme sociale n'appuient pas ou encouragent peu ces changements de comportement. Modifier l'environnement signifie, par exemple, établir de nouvelles normes en matière de santé et de mode de vie sain, aménager les lieux physiques afin de rendre les choix santé plus faciles à faire, rendre disponibles et accessibles les produits sains (Sauvageau et autres, 2002).

Au Québec, comme le soulignent les conclusions du sous-groupe de travail sur le volet municipal, dans le cadre des travaux du comité Environnements alimentaires sains (2005)¹⁴, les différentes lois en lien avec le milieu municipal ne citent aucune obligation des municipalités à se préoccuper de l'aspect de l'environnement alimentaire sain. Ces entités ont cependant le pouvoir d'agir sur leur territoire. En effet, elles gèrent de nombreuses installations et services, elles peuvent donc influencer grandement sur l'offre alimentaire dans leur milieu (ASPQ, 2005).

Les municipalités sont de plus en plus favorables à un environnement alimentaire sain dans leurs équipements sportifs et récréatifs; en fait, pour plusieurs acteurs de la présente étude, cela représente un enjeu de cohérence avec la pratique d'activités physiques dans leurs équipements. Dans un éditorial du bulletin de l'Union des municipalités du Québec, le *Carrefour d'action municipale et familles* (septembre 2005), on souligne que les élus municipaux, en tant que leaders de leur communauté, jouissent d'une position stratégique pour intégrer les notions de santé et de qualité de vie dans leurs projets et initiatives. Un recensement de la littérature fait état du fait que certains pays et certaines villes ont déjà intégré ces notions de santé et de bien-être des populations à leur plan d'action (Comité Environnements alimentaires sains, 2005). La Ville de Québec a, en effet, entamé un cheminement vers le bien-être de sa communauté par le dépôt d'une politique familiale municipale et d'un plan d'action 2005-2007, qui à son tour influencera les arrondissements dans la rédaction de leurs plans locaux. Déjà, l'un des arrondissements de la Ville a amorcé une réflexion à cet égard pour ses équipements sportifs et récréatifs. Il y fut décidé, en mars 2006, d'expérimenter sur le terrain une intégration de spécifications relatives à une offre alimentaire saine dans leur devis d'exploitation des casse-croûte. Cet arrondissement était alors à la recherche d'un concessionnaire pour l'un de ses sites. Les démarches ne se sont pas révélées faciles, peu de soumissionnaires ayant répondu à l'appel d'offres. La tentative

14 Ce comité de travail a été mis en place à la suite des orientations du Forum des générations de 2004, par le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec.

s'est toutefois avérée positive, puisqu'elle a permis de trouver un nouveau concessionnaire. Cette expérience a ensuite été partagée avec l'ensemble des directeurs de la Section équipements des autres arrondissements.

Parmi les différentes pistes d'action énoncées jusqu'ici, plusieurs acteurs des huit arrondissements de la Ville de Québec ont proposé une concertation des arrondissements, afin de regrouper les achats d'aliments sains dans un consortium. Ils y voient là un moyen d'améliorer leur pouvoir de négociation auprès des fournisseurs, en plus de rendre la demande plus alléchante pour le futur fournisseur.

Un nombre important des propositions formulées dans la présente étude rejoignent largement les voies d'action dégagées par différents groupes de travail, tels que le comité Environnements alimentaires sains, mandaté en décembre 2004 par le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, la Mobilisation régionale et locale sur les saines habitudes de vie, le poids et la santé de la région de la Capitale-Nationale et le Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012. Dans le Plan gouvernemental, paru en octobre dernier, où sept ministères sont interpellés, dont celui des Affaires municipales et des Régions, l'un des axes d'intervention prioritaires consiste à favoriser la saine alimentation de la population en faisant la promotion des environnements favorables à l'adoption de saines habitudes alimentaires et en favorisant leur mise en œuvre. On y souligne que, dans le monde municipal, les acteurs et décideurs locaux, s'ils sont appuyés adéquatement, seront à même de créer ces environnements propices à l'adoption de saines habitudes de vie. L'appui aux municipalités pourra se traduire par des actions de sensibilisation, d'information et de soutien dans des projets adaptés aux milieux locaux, pour, entre autres, offrir des aliments sains dans les lieux de loisirs et de sport (Gouvernement du Québec, 2006).

Ailleurs au Québec, des exemples du mouvement de changement amorcé dans le monde des loisirs municipaux méritent d'être mentionnés. Tout récemment, une initiative qui favorise l'offre d'aliments sains dans un aréna a été annoncée dans la région de Chaudière-Appalaches, à Lac-Etchemin. En effet, on y offre maintenant des jus de fruits et de légumes, des sous-marins libanais, des yogourts, des muffins maison, des salades, etc. L'administration municipale et son service des loisirs ont ajusté leurs critères en ce qui a trait à ce qui devrait être au menu et à ce qui devrait en être exclu. Leur démarche s'appuie sur leur politique famille (*Le Soleil*, 29 novembre 2006). Le directeur général de l'association québécoise des arénas et des installations récréatives et sportives (AQAIRS) a salué cette première au Québec et a confirmé que la préoccupation était importante dans l'ensemble du réseau des quelque 435 arénas québécois. L'AQAIRS entend d'ailleurs porter le flambeau de l'alimentation saine (*Le Soleil*, 30 novembre 2006).

Il y a également l'arrondissement de Verdun qui a adopté une politique « Bonne bouffe » pour les installations intérieures et extérieures sous sa juridiction. Les soumissionnaires devront proposer des produits sains et nutritifs, parallèlement aux hot-dogs, hamburgers et frites (Union des municipalités du Québec, 2006).

Finalement, aux différentes pistes d'action proposées jusqu'ici à la Ville de Québec, il faut ajouter l'importance de publiciser l'offre d'aliments sains. En effet, la Ville devrait inclure un volet de promotion d'une offre alimentaire saine dans son plan de communication. Étant donné leur marge de manœuvre financière plus limitée, dans l'éventualité d'un virage santé, il nous apparaît essentiel de voir au soutien des organismes communautaires œuvrant au sein des arrondissements.

En terminant, grâce aux échanges, aux réflexions et à la concertation sur les diverses pistes d'action proposées, les différents acteurs pourront prioriser les actions qui cadreront bien avec leur réalité.

Limite de l'étude

Malheureusement, l'étude actuelle ne présente pas de données émanant des clients. Nous ne connaissons donc pas leur appréciation de la nourriture servie dans les sites sportifs et récréatifs municipaux. Il aurait été intéressant de connaître aussi leurs perceptions et leurs attentes face à l'offre alimentaire de ces milieux. Il aurait aussi fallu évaluer le degré de sensibilisation du public à une saine alimentation.

Toutefois, à l'hiver 2006, des recherchistes de l'émission *L'épicerie* de Radio-Canada ont effectué un sondage afin de connaître l'opinion de quelques parents dont les enfants fréquentent régulièrement les arénas de la région de Montréal pour y pratiquer une activité sportive telle que le patinage artistique ou le hockey. Les résultats du sondage ont fait ressortir que l'offre alimentaire dans les casse-croûte ne convenait pas à ces familles qui devaient y prendre plusieurs repas chaque semaine. Comme on leur offrait principalement des hot-dogs et des pogos, les parents interrogés ont dit préférer apporter leur propre boîte à lunch (Radio-Canada, 2006).

CONCLUSION

Selon le portrait qu'a permis de dresser l'étude des environnements alimentaires des sites sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec, l'offre d'aliments sains demeure faible, tant dans les machines distributrices que dans les casse-croûte installés dans ces milieux. À l'exception de certains mets offerts sur le site d'ExpoCité et de la présence non négligeable de jus de fruits pur à 100 % ainsi que d'eau embouteillée dans les machines distributrices et les casse-croûte des équipements sportifs et récréatifs visités, l'ensemble des aliments proposés aux citoyens fréquentant ces lieux publics laisse peu de place aux choix santé.

Différentes actions doivent être entreprises afin d'améliorer l'offre alimentaire dans les diverses installations de la Ville de Québec. Il faudrait ajouter des options santé aux choix actuellement offerts dans les casse-croûte et machines distributrices des équipements de la Ville. Pour ce faire, la Ville pourrait se donner des lignes directrices concernant les aliments qui sont servis dans les équipements sportifs et récréatifs municipaux. Par ailleurs, l'ensemble des huit arrondissements de la Ville de Québec devrait se concerter et standardiser l'offre alimentaire sur l'ensemble du territoire. Ces recommandations pourraient s'intégrer à l'actuelle politique familiale de la Ville (Ville de Québec, 2005) ainsi qu'à son plan d'action, qui ont pour objectif d'offrir aux familles des milieux de vie contribuant à leur mieux-être.

Ces changements passent néanmoins par la concertation entre différents acteurs, soit les groupes communautaires, le privé et les dirigeants municipaux. Toutefois, l'intérêt pour un changement de la part de la population n'est pas à négliger dans cette situation. En effet, pour que les nouveaux choix offerts puissent subsister dans le temps, il faut que les citoyens les appuient et les apprécient.

Il importera de valoriser les bons coups et de faire en sorte qu'ils servent d'exemple pour d'autres.

Dans une Ville comme celle de Québec, le potentiel d'action est grand. Il faut qu'ensemble, tout un chacun le voie comme un défi pour le bien-être de la collectivité.

RÉFÉRENCES

Association pour la santé publique (2005). *Les problèmes reliés au poids au Québec, un appel à l'action*. Groupe de travail provincial sur la problématique du poids, Montréal, Québec : 58 p.

Association québécoise du loisir municipal (2004). *Guide de terminologie en loisir à l'intention des professionnels et bénévoles en loisir organisé, document préliminaire*. Saint-Sauveur, Québec : 48 p.

Beauchesne-Rondeau, Édith et Pascale Chaumette (2004). *Situation environnementale de la nutrition dans les écoles de la région de la Capitale-Nationale*. Beauport, Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de la Capitale-Nationale, Direction régionale de santé publique : 132 p.

Comité Environnements alimentaires sains - Volet municipal (Mars 2005) : 6 p.

Côté, Geneviève, Véronique Déry et Lyse Vanier (2002). *État de situation de l'environnement alimentaire dans les écoles secondaires publiques de la région de Montréal-Centre*. Montréal, Régie régionale de la santé et des services sociaux de Montréal-Centre, Direction de santé publique : 134 p.

Direction régionale de santé publique de Québec (2003). *Plan d'action régional 2004-2007. Document de consultation*. Beauport, Agence de développement des réseaux locaux de services de santé et de services sociaux, Direction de santé publique : 116 p.

Gouvernement du Québec (2006). *Investir pour l'avenir : Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012*. Ministère de la Santé et des Services sociaux : 50 p.

Hancock, Trevor (1999). *Des gens en santé dans des communautés en santé dans un monde en santé : un défi pour la santé publique du 21^e siècle*. Document préparé pour les Journées annuelles de santé publique : 40 p.

Institut de la statistique du Québec (Octobre 2005). *Enquête de nutrition auprès des enfants québécois de 4 ans*. Gouvernement du Québec : 152 p.

Lavallée, C. (2004). *Enquête sociale et de santé auprès des enfants et des adolescents québécois, Volet nutrition*. Québec, Institut de la Statistique du Québec : 166 p.

Mayer, R. et F. Ouellet (1991). « L'analyse des besoins d'une population », dans *Méthodologie de recherche pour les intervenants sociaux*, Boucherville, Gaëtan Morin Éditeur : 60-100.

Ouellet, F. et M.-C. Saint-Jacques (2000). Chapitre 3 : « Les techniques d'échantillonnage », dans Mayer, R. et als. *Méthodes de recherche en intervention sociale*. Gaëtan Morin Éditeur. Boucherville : 71-89.

Références

Perrault, J. (2005). *L'amélioration des saines habitudes de vie chez les jeunes. Recommandations*. Rapport présenté au ministre de la Santé et des Services sociaux par l'équipe de travail pour mobiliser les efforts en prévention. Québec, Gouvernement du Québec : 53 p.

Radio-Canada (2006). *L'épicerie*, [www.radio-canada.ca/actualite/v2/lepicerie/niveau2_7067.shtml] (février 2006).

Réseau français des Villes-Santé de l'Organisation mondiale de la Santé (2005). *La nutrition à l'échelle de la ville : Guide Pratique à l'usage des acteurs locaux dans le cadre du Programme National Nutrition Santé*. Ministère des Solidarités, de la Santé et de la Famille, Direction Générale de la Santé : 61 p.

Réseau de transport de la Capitale (2005). *Rapport annuel 2004*. Service des communications : 39 p.

Sauvageau, L. et autres (2002). *Pour un programme intégré des maladies chroniques 2002-2012, Rapport de révision du programme intégré de prévention des maladies cardiovasculaires et du cancer du poumon (1995-2002)*. Québec, Régie régionale de la santé et des services sociaux de Québec, Direction régionale de santé publique, 2002, p. 7

Statistique Canada (2004). *Enquête sur les collectivités canadiennes 2003*, [www.statcan.ca/français/freepub/82-221-XIF/00604/nonmed/behaviors5 f.htm].

St-Pierre, M. (2006). *Première à Lac-Etchemin : l'aréna municipal passe à la bouffe santé*. *Le Soleil*, section Actualités, mercredi 29 novembre 2006, p. 17.

St-Pierre, M. (2006). *Malbouffe à l'aréna : Lac-Etchemin inspire*. *Le Soleil*, section Actualités, jeudi 30 novembre 2006, p. 2.

Union des municipalités du Québec (2005). *Carrefour d'action municipale et familles*. Éditorial du bulletin de l'Union des municipalités du Québec, septembre 2005, [www.bulletin.umq.qc.ca].

Union des municipalités du Québec (2006). *Arrondissement de Verdun : Adoption d'une politique « Bonne bouffe » dans les installations intérieures et extérieures sous sa juridiction*. Bulletin de l'Union des municipalités du Québec, 14 septembre 2006, [www.bulletin.umq.qc.ca].

Valiquette, G. (2002). *L'analyse des données de focus group*. Document de travail pour accompagner la session de formation. Société québécoise d'évaluation de programme : 90 p.

Ville de Québec (Octobre 2004). *Projet de politique familiale municipale, Cadre de référence*. Comité conseil du projet de politique familiale municipale de la Ville de Québec, Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire : 113 p.

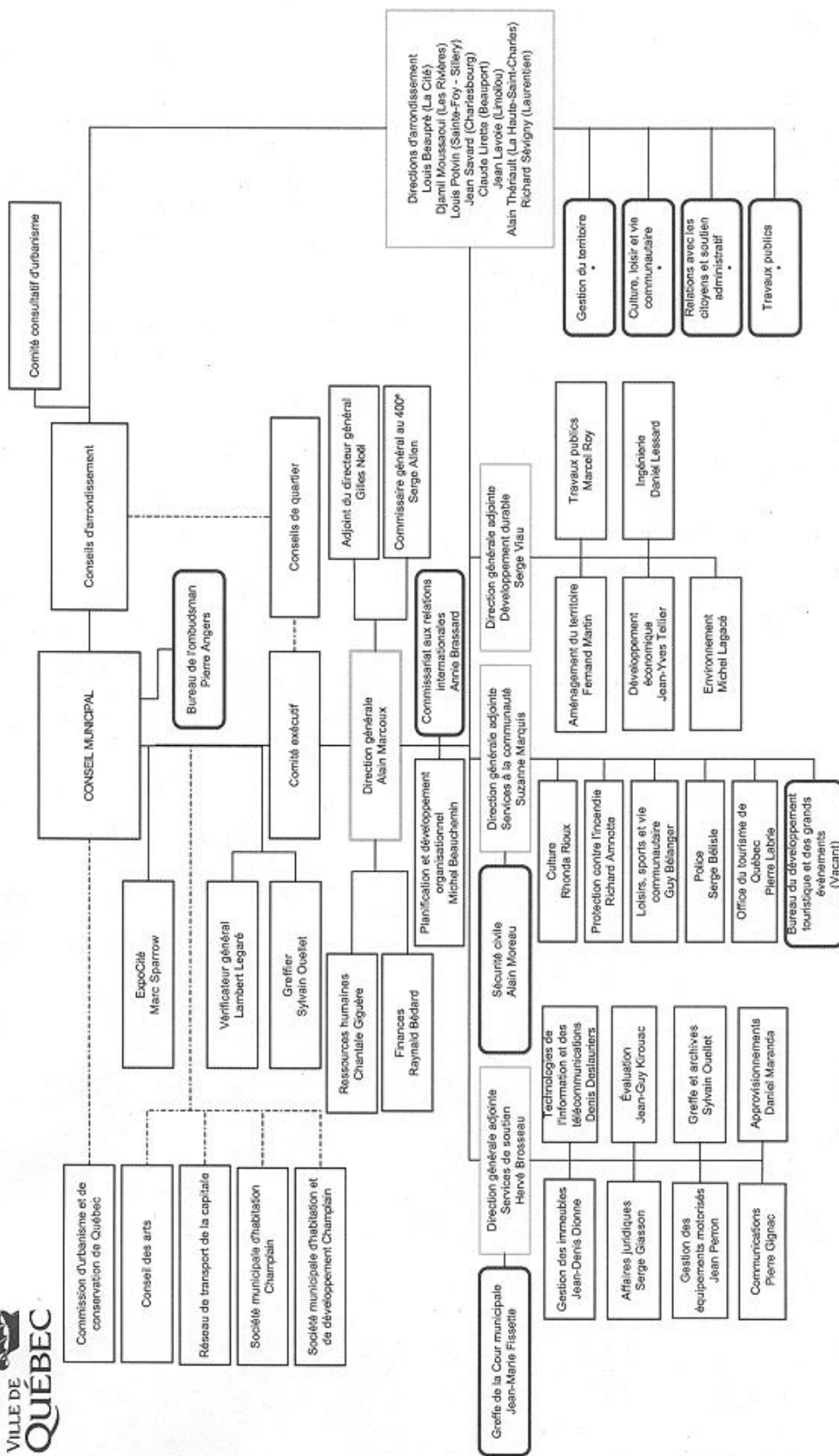
Références

Ville de Québec (Septembre 2005). *Plan d'action 2005-2007 de la politique familiale*. Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire. Service des communications : 15 p.

ANNEXE 1 :

ORGANIGRAMME GÉNÉRAL DE LA VILLE DE QUÉBEC

ORGANIGRAMME GÉNÉRAL DE LA VILLE DE QUÉBEC



ANNEXE 2 :

GRILLE D'OBSERVATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Grille d'observation de l'offre alimentaire

Établissements municipaux

1. Nom de l'établissement : _____

2. Adresse de l'établissement : _____

3. Nom de l'observateur : _____

4. Date de l'observation : _____

MACHINES DISTRIBUTRICES

5. Y a-t-il des machines distributrices dans l'établissement (incluant les machines à friandises)?

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si oui, répondez aux questions n^{os} 6 à 12.

6. Inscrire le type et le nombre de **machines distributrices** selon leur localisation.

Lieux	Type	Nombre

7. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Boissons

Contenu des machines	Format	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Boissons			
Boissons à saveur de fruits			
Boissons gazeuses			
Boissons sportives			
Boissons énergétiques			
Bouillon			
Café			
Chocolat chaud			
Eau			
Jus de fruits pur à 100 %			
Jus de légumes/ de tomate			
Lait			
Lait au chocolat			
Thé			
Autres			

8. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Boissons

Contenu des machines	Format	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Boissons			
Boissons à saveur de fruits			
Boissons gazeuses			
Boissons sportives			
Boissons énergétiques			
Bouillon			
Café			
Chocolat chaud			
Eau			
Jus de fruits pur à 100 %			
Jus de légumes/ de tomate			
Lait			
Lait au chocolat			
Thé			
Autres			

9. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Aliments divers

Contenu de la machine	Format	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Barre de chocolat			
Barre de céréales			
Beignes			
Biscuits			
Bonbons			
Craquelins			
Croustilles/Méli-mélo			
Fruits frais			
Fromage			
Galettes			
Gâteaux			
Gomme à mâcher			
Jus de légumes/tomate			
Lait			
Muffins			
Noix/noix au chocolat			
Pastilles			
Pouding ou autres desserts au lait			
Bretzels			
Raisins au chocolat			
Salade de fruits en conserve			
Sandwich			
Yogourt			
Autres			

10. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Aliments divers

Contenu de la machine	Format	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Barre de chocolat			
Barre de céréales			
Beignes			
Biscuits			
Bonbons			
Craquelins			
Croustilles/Méli-mélo			
Fruits frais			
Fromage			
Galettes			
Gâteaux			
Gomme à mâcher			
Jus de légumes/tomate			
Lait			
Muffins			
Noix/noix au chocolat			
Pastilles			
Pouding ou autres desserts au lait			
Bretzels			
Raisins au chocolat			
Salade de fruits en conserve			
Sandwich			
Yogourt			
Autres			

11. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Friandises, noix, noix enrobées de chocolat

Contenu de la machine	Format (n ^{bre} de formats et n ^{bre} de variétés)	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Arachides, noix			
Bonbons			
Gomme à mâcher			
Noix enrobées de chocolat			
Raisins enrobés de chocolat			
Autres			

12. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Friandises, noix, noix enrobées de chocolat

Contenu de la machine	Format (n ^{bre} de formats et n ^{bre} de variétés)	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Arachides, noix			
Bonbons			
Gomme à mâcher			
Noix enrobées de chocolat			
Raisins enrobés de chocolat			
Autres			

13. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Friandises, noix, noix enrobées de chocolat

Contenu de la machine	Format (n ^{bre} de formats et n ^{bre} de variétés)	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Arachides, noix			
Bonbons			
Gomme à mâcher			
Noix enrobées de chocolat			
Raisins enrobés de chocolat			
Autres			

14. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Bonbons, noix, noix enrobées de chocolat

Contenu de la machine	Format (n ^{bre} de formats et n ^{bre} de variétés)	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Arachides, noix			
Bonbons			
Gomme à mâcher			
Noix enrobées de chocolat			
Raisins enrobés de chocolat			
Autres			

15. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Friandises, noix, noix enrobées de chocolat

Contenu de la machine	Format (n^{bre} de formats et n^{bre} de variétés)	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Arachides, noix			
Bonbons			
Gomme à mâcher			
Noix enrobées de chocolat			
Raisins enrobés de chocolat			
Autres			

16. Décrire le contenu de la machine distributrice : n° _____, fournisseur : _____

Friandises, noix, noix enrobées de chocolat

Contenu de la machine	Format (n^{bre} de formats et n^{bre} de variétés)	Prix	Proportion en % de l'aliment dans la machine
Arachides, noix			
Bonbons			
Gomme à mâcher			
Noix enrobées de chocolat			
Raisins enrobés de chocolat			
Autres			

CASSE-CROÛTE

17. Y a-t-il un service de casse-croûte dans l'établissement? _____

Si oui, indiquez le nom du concessionnaire : _____

Répondez aux questions suivantes (n^{os} 18 et 19).

18. Le prix des aliments vendus au casse-croûte est-il affiché? ☐ Oui
☐ Non
☐ Partiellement

19. Indiquer les aliments disponibles au casse-croûte, le format ainsi que leur prix.

Aliments	Format	Prix
Mets chauds		
Assiettes avec sauce (sandwich chaud au poulet, hamburger en sauce)		
Hamburger au fromage		
Sandwich club		
Frites		
Frites avec sauce		
Sandwich au fromage fondant		
Hamburger		
Hot-dog		
Nachos		
Oeuf rôti		
Rondelles d'oignon frites		
Pizza		
Pogo		
Poutine		
Poutine italienne		
Rôtie		
Sandwich grillé		
Soupe		
Sous-marin chaud		
Mets froids		
Assiette froide combinée (salade et sandwich)		
Fromage en grains ou tortillons		
Guedille		
Salade préemballée		

Aliments	Format	Prix
Sandwich préemballé <i>Pain régulier en tranche :</i> ☐ Blanc ☐ Blé entier		
Sandwich préemballé <i>Pain fantaisie :</i> ☐ Baguette ☐ Croissant ☐ Kaiser ☐ Kaiser blé entier ☐ Pita ☐ Tortillas ☐ _____ ☐ _____		
Sous-marin froid		
Desserts		
Barre tendre		
Biscuits à l'avoine (<i>prendre liste d'ingrédients</i>)		
Biscuits Thé social		
Brioche		
Brownie		
Carré à la guimauve (Rice Krispies)		
Chocolatine		
Cornet de crème glacée		
Crème glacée		
Danoise		
Dessert à la crème glacée		
Fruit en conserve		
Fruit frais Variété : _____ _____ _____		
Galette (< 10 cm de diamètre) Sorte : _____		
Galette (> 10 cm de diamètre) Sorte : _____		
Gelée aromatisée (Jello)		
Lait glacé		
Muffin maison		

Aliments	Format	Prix
Muffin de type gâteau		
Nutri-grain		
Pâtisseries		
☐ Gâteau		
☐ Tarte		
☐ Dessert cuisiné		
Pouding ou autre dessert au lait		
Salade de fruits		
Strudel / Chausson		
Yogourt		
<i>Friandises et grignotines</i>		
Arachides, noix		
Barres de chocolat		
Bonbons en sac		
Bonbons à l'unité		
Croustilles/Crispers/ Méli-mélo		
Gomme à mâcher en paquet		
Gomme à mâcher individuelle		
Pastilles		
<i>Autres aliments</i>		
<i>Boissons</i>		
Boisson à saveur de fruits		
Boissons aux fruits en fontaine		
☐ Orange		
☐ Pomme		
☐ Autre(s) :		
Boissons gazeuses		
Boissons gazeuses en fontaine		
Boissons sportives		
☐ Gatorade		
☐ Power Rade		
☐ Autre(s) : _____		
Boissons énergétiques (ex. : Redbull)		
Bouillon de poulet		
Yogourt à boire		
Café		
Café aromatisé		

[illegible]

Publicité

20. Quelles publicités pour l'alimentation trouve-t-on à l'intérieur et à proximité de l'installation municipale? Dénombrer, pour chaque lieu, la nature de la publicité observée et préciser l'aliment ou le restaurant annoncé.

	Nature de la publicité			
Lieux	Restaurant	Aliments-camelotes ¹	Fruits et légumes	Aliments sains ²
Abribus				
Affiches extérieures				
Bande de la patinoire				
Murs au-dessus de la patinoire				
Murs (escaliers, entrée, vestiaires)				

	Nature de la publicité			
Lieux	Restaurant	Aliments-camelotes ¹	Fruits et légumes	Aliments sains ²
Près du casse-croûte				
Près de machines distributrices				
Autres :				

¹ **Aliments-camelotes** : aliments à haute teneur en gras, sel, sucre et/ou caféine. Les boissons gazeuses, tablettes de chocolat, croustilles, friandises, etc. font partie de cette catégorie. Il est à noter que ces produits peuvent faire partie du groupe « autres aliments » du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*. (Environnement alimentaire sain, p. 49)

² **Aliments sains** : aliments qui font partie des 3 groupes alimentaires du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*, en plus du groupe fruits et légumes, soit les : produits laitiers, produits céréaliers, viandes et substituts.

!

ANNEXE 3 :

**GRILLE D'OBSERVATION DE LA PUBLICITÉ RELATIVE À L'ALIMENTATION,
DISPONIBLE DANS LES AUTOBUS DU RÉSEAU DES TRANSPORTS
DE LA CAPITALE (RTC)**

**Grille d'observation de la publicité relative à l'alimentation disponible
dans les autobus du Réseau des Transports de la Capitale (rtc)**

Autobus n° :

1. Intérieur de l'autobus

	Nombre d'unités par catégorie de publicité			
Nature de la publicité	Restaurant	Aliments-camelotes ¹	Fruits et légumes	Aliments sains ²

2. Extérieur de l'autobus

Nature de la publicité	Nombre d'unités par catégorie de publicité			
	Restaurant	Aliments-camelotes ¹	Fruits et légumes	Aliments sains ²

ANNEXE 4 :

GUIDE D'ENTREVUE POUR LES ACTEURS MUNICIPAUX

Étude sur les environnements alimentaires dans les équipements récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec

QUESTIONNAIRE POUR LES ACTEURS MUNICIPAUX DE LA VILLE DE QUÉBEC¹⁵

Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale
Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec

15 Acteurs des arrondissements de la Ville de Québec et acteurs au Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire

Portrait des environnements alimentaires des sites sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec

IDENTIFICATION DU RÉPONDANT

NOM : _____

TITRE D'EMPLOI : _____

ARRONDISSEMENT :

☐ BEAUPORT

☐ HAUTE-SAINT-CHARLES

☐ CHARLESBOURG

☐ LIMOILLOU

☐ LA CITÉ

☐ SAINTE-FOY-SILLERY

☐ LES RIVIÈRES

☐ LAURENTIEN

☐ VILLE DE QUÉBEC (CENTRAL)

COORDONNÉES DE VOTRE ÉQUIPEMENT OU ORGANISATION :

ADRESSE POSTALE : _____

N° DE TÉLÉPHONE : _____

N° DE TÉLÉCOPIEUR : _____

COURRIEL : _____

ADRESSE INTERNET : _____

DATE À LAQUELLE LA GRILLE EST REMPLIE :

_____/_____/_____
jour / mois / année

DÉBUT DE LA RENCONTRE : _____ h _____

FIN DE LA RENCONTRE : _____ h _____

Thème 1 : Fonctionnement de la Ville en matière d'offre alimentaire dans les équipements municipaux ou lors des événements sportifs ou culturels

Équipements municipaux

Question 1 : Existe-t-il une politique alimentaire et des règlements à la Ville de Québec concernant l'offre d'aliments dans les équipements municipaux (incluant les terrains extérieurs, par exemple terrains de balle ou de soccer), que ce soit dans un casse-croûte, une cafétéria, des machines distributrices ou autre?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 2*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 4*)

Question 2 : Est-ce que cette politique (ou règlements) comporte des dispositions relatives à l'offre d'aliments santé?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 3*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 6*)

Question 3 : En quoi consistent-elles?

Question 4 : Malgré l'absence de politique, existe-t-il certaines pratiques (traditions) qui favorisent l'offre d'aliments santé?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 5*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 6*)

Question 5 : En quoi consistent-elles?

Question 6 : Qui s’occupe des machines distributrices dans les équipements municipaux (incluant les terrains extérieurs, par exemple terrains de balle ou de soccer)?

Question 7 : Qui s’occupe des casse-croûte présents dans les arénas ou autres équipements municipaux?

Question 8 : Il arrive que dans le cadre d’activités de loisirs ou culturelles organisées par la Ville il y ait des prêts de locaux appartenant aux milieux scolaires, aux organismes communautaires ou aux clubs sociaux à la Ville de Québec. Dans ce cas, existe-t-il des ententes particulières entre la Ville et ces milieux quant aux aliments offerts dans les machines distributrices ou casse-croûte?

- ☐ Oui (*passer à la question n° 9*)
- ☐ Non (*passer à la question n° 11*)

Question 9 : Si oui, pouvez-vous décrire en quoi consistent ces ententes?

Question 10 : Selon vous, en quoi ces ententes pourraient être différentes d’un milieu à l’autre?

Question 11 : Il arrive que dans le cadre d'activités de loisirs ou culturelles organisées par un arrondissement il y ait des dons d'aliments par le milieu privé, par exemple les épiceries, dépanneurs ou restaurants locaux. Dans ce cas, existe-t-il des ententes particulières entre l'arrondissement et ces milieux quant aux aliments offerts lors de ces activités?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 12*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 14*)

Question 12 : Si oui, pouvez-vous décrire en quoi consistent ces ententes?

Question 13 : Selon vous, en quoi ces ententes pourraient-elles être différentes d'un milieu à l'autre?

Question 14 : Quel est votre droit de regard sur l'offre alimentaire à la Ville de Québec (par exemple casse-croûte, machines distributrices)?

Question 15 : Si vous avez un droit de regard sur cette offre alimentaire, en vertu de quel règlement ou entente?

Question 16 : Comment décririez-vous votre pouvoir d’agir sur l’offre alimentaire dans les équipements récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec?

Événements locaux sportifs ou culturels

Question 17 : Existe-t-il une politique alimentaire et des règlements à la Ville de Québec concernant l’offre d’aliments lors des événements locaux dans les arrondissements (par exemple, la fête de la Saint-Jean-Baptiste, les Rendez-vous actifs ou une fête champêtre)?

- ☐ Oui
- ☐ Non

Question 18 : Comment fonctionne la gestion de l’offre alimentaire (aliments ou boissons vendus) lors de ces événements locaux?

Question 19 : Pouvez-vous me décrire le travail de collaboration du bureau d’arrondissement avec le service des approvisionnements pour la spécification de certains critères des appels d’offres?

Question 20 : Quel est votre droit de regard sur le contenu de l’offre alimentaire (aliments ou boissons vendus) à l’occasion des événements spéciaux? Si vous n’avez aucun droit de regard, passez à la question n° 22.

Question 21 : Existe-t-il des différences dans votre droit de regard sur l'offre alimentaire (aliments ou boissons vendus) entre les différents événements?

Oui (*expliquez au besoin*)

Non ☐

Question 22 : Existe-t-il, au sein de votre organisation, un comité de travail qui se préoccupe des questions de santé et de bien-être des citoyens?

☐ Oui

☐ Non

Si oui, nom du comité : _____

Nombre de membres : _____

À quelle fréquence ce comité se réunit-il annuellement? _____

Quels emplois occupent les différents membres du comité?

(Exemples : conseiller municipal, conseiller de quartier, citoyen, directeur de loisirs, etc.)

Question 23 : Au cours de la dernière année, de quelles catégories relevaient les activités spéciales ou les actions visant la santé mises sur pied par votre arrondissement (ou la Ville de Québec)?

☐ Promotion de l'activité physique

☐ Promotion d'une saine alimentation

☐ Promotion du non-usage tabagique

☐ Autres activités

☐ Aucune activité

Question 24 : En quoi consistaient les activités spéciales ou les actions visant la santé que vous avez organisées?

Question 26 : Voici une série de propositions visant à offrir un environnement alimentaire sain dans le secteur municipal. Pour chacun des énoncés suivants, nous aimerions savoir si vous trouvez la proposition réaliste ou peu réaliste. Cocher la case qui convient.

<i>Énoncé</i>	<i>Réaliste</i>	<i>Peu réaliste</i>	<i>Explication s'il y a lieu</i>
Encourager l'offre d'aliments sains dans les milieux récréatifs (aréna, parcs, etc.)			
Augmenter l'offre d'aliments sains à l'occasion des activités familiales municipales			
Encourager, lors des activités estivales dans les terrains de jeux pour les enfants, un volet sur la saine alimentation (ex. : expérimentations culinaires, collations saines, etc.)			
Encourager, lors des activités estivales dans les terrains de jeux pour les enfants, un volet sur l'hygiène et la salubrité des boîtes à lunch			
Favoriser la mise sur pied de jardins communautaires et collectifs			
Promouvoir la saine alimentation en complément aux actions favorisant la pratique de l'activité physique			

Question 27 : Quels sont, selon vous, les facteurs facilitant un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs et culturels municipaux?

Question 28 : Quelles sont, selon vous, les barrières qui nuisent à la mise en place d'un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs et culturels municipaux?

Question 29 : À quelles modifications des règlements ou politiques, favorisant un environnement alimentaire sain dans la Ville de Québec, seriez-vous réceptif?

Nous vous remercions sincèrement de votre collaboration à notre étude

ANNEXE 5 :

**GUIDE D'ENTREVUE POUR LES CORPORATIONS OPÉRANT DANS UN
ÉQUIPEMENT DE LA VILLE DE QUÉBEC**

**QUESTIONNAIRE POUR LES ACTEURS DES
ORGANISMES DE LOISIRS OU DES CORPORATIONS
QUI REÇOIVENT UN FINANCEMENT DES
ARRONDISSEMENTS DE LA VILLE DE QUÉBEC**

Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale
Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec

IDENTIFICATION DU RÉPONDANT

NOM : _____

TITRE D'EMPLOI : _____

NOM DE VOTRE ORGANISATION : _____

COORDONNÉES DE VOTRE ORGANISATION :

ADRESSE POSTALE : _____

N^o DE TÉLÉPHONE : _____

N^o DE TÉLÉCOPIEUR : _____

COURRIEL : _____

ADRESSE INTERNET : _____

DATE À LAQUELLE LA GRILLE EST REMPLIE : ____/____/____
 jour / mois / année

DÉBUT DE LA RENCONTRE : ____ h ____

FIN DE LA RENCONTRE : ____ h ____

Thème 1 : Fonctionnement de l'organisme en matière d'offre alimentaire dans les équipements récréatifs ou culturels

Équipements récréatifs et culturels

Question 1 : Existe-t-il une politique alimentaire et des règlements au sein de votre organisation concernant l'offre d'aliments dans les équipements récréatifs ou culturels (incluant les terrains extérieurs, par exemple terrains de balle ou de soccer), que ce soit dans un casse-croûte, une cafétéria, des machines distributrices ou autre?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 2*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 4*)

Question 2 : Est-ce que cette politique (ou règlements) comporte des dispositions relatives à l'offre d'aliments santé?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 3*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 6*)

Question 3 : En quoi consistent-elles?

Question 4 : Malgré l'absence de politique, existe-t-il certaines pratiques (traditions) qui favorisent l'offre d'aliments santé?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 5*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 6*)

Question 5 : En quoi consistent-elles?

Question 6 : Qui s'occupe des machines distributrices dans les équipements de votre organisme (incluant les terrains extérieurs, par exemple terrains de balle ou de soccer)?

Question 7 : Qui s'occupe des casse-croûte présents dans les équipements récréatifs et culturels de votre organisme?

Question 8 : Il arrive que dans le cadre d'activités de loisirs ou culturelles organisées par la Ville de Québec il y ait des prêts de locaux vous appartenant. Dans ce cas, existe-t-il des ententes particulières entre la Ville et votre milieu quant aux aliments offerts dans les machines distributrices ou casse-croûte?

- ☐ Oui (*passer à la question n° 9*)
- ☐ Non (*passer à la question n° 10*)

Question 9 : Si oui, pouvez-vous décrire en quoi consistent ces ententes?

Question 10 : Il arrive que dans le cadre d'activités de loisirs ou culturelles que vous organisez il y ait des dons d'aliments par le milieu privé, par exemple les épiceries, dépanneurs ou restaurants locaux. Dans ce cas, existe-t-il des ententes particulières entre l'organisme communautaire et ces milieux quant aux aliments offerts lors de ces activités?

- ☐ Oui (*passer à la question n° 11*)
- ☐ Non (*passer à la question n° 12*)

Question 11 : Si oui, pouvez-vous décrire en quoi consistent ces ententes?

Question 12 : Quel est votre droit de regard, au sein de votre organisation, sur l'offre alimentaire (par exemple casse-croûte, machines distributrices)?

Question 13 : Si vous avez un droit de regard sur cette offre alimentaire, en vertu de quel règlement ou entente?

Question 14 : Comment décririez-vous votre pouvoir d'agir sur l'offre alimentaire dans les équipements récréatifs et culturels au sein de votre organisation?

Question 15 : Existe-t-il un comité de travail qui se préoccupe des questions de santé et de bien-être des citoyens au sein de votre organisation?

☐ Oui ☐ Non

Si oui, nom du comité : _____

Nombre de membres : _____

À quelle fréquence ce comité se réunit-il annuellement : _____

Quels emplois occupent les différents membres du comité ou de quels secteurs d'activités proviennent-ils?

(Exemples : directeur de loisirs, citoyen, technicien en loisirs, animateurs, etc.)

Emploi	Secteur

Question 16: Au cours de la dernière année, de quelles catégories relevaient les activités spéciales ou les actions visant la santé mises sur pied par votre organisation?

- ☐ Promotion de l'activité physique?
- ☐ Promotion d'une saine alimentation?
- ☐ Promotion du non-usage tabagique?
- ☐ Autres activités?
- ☐ Aucune activité?

Question 17 : En quoi consistaient les activités spéciales ou les actions visant la santé que vous avez organisées?

Question 19 : Voici une série de propositions visant à offrir un environnement alimentaire sain dans le secteur municipal. Pour chacun des énoncés suivants, nous aimerions savoir si vous trouvez la proposition réaliste ou peu réaliste. Cocher la case qui convient.

Énoncé	Réaliste	Peu réaliste	Explication s'il y a lieu
Encourager l'offre d'aliments sains dans les milieux récréatifs (aréna, parcs, etc.)			
Augmenter l'offre d'aliments sains à l'occasion des activités familiales municipales			
Encourager, lors des activités estivales dans les terrains de jeux pour les enfants, un volet sur la saine alimentation (ex. : expérimentations culinaires, collations saines, etc.)			
Encourager, lors des activités estivales dans les terrains de jeux pour les enfants, un volet sur l'hygiène et la salubrité des boîtes à lunch			
Favoriser la mise sur pied de jardins communautaires et collectifs			
Promouvoir la saine alimentation en complément aux actions favorisant la pratique de l'activité physique			

Question 20 : Quels sont, selon vous, les facteurs facilitant un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs et culturels de votre organisme?

[illegible]

Question 20 : Quelles sont, selon vous, les barrières qui nuisent à la mise en place d'un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs et culturels de votre organisation?

Question 21 : À quelles modifications des règlements ou politiques seriez-vous réceptif, pour favoriser un environnement alimentaire sain dans votre organisation,?

Nous vous remercions sincèrement de votre collaboration à notre étude!

ANNEXE 6 :

**GUIDE D'ENTREVUE POUR LA DIRECTION D'EXPOCITÉ QUI OPÈRE DANS UN
ÉQUIPEMENT DE LA VILLE DE QUÉBEC**

**QUESTIONNAIRE POUR LA CORPORATION EXPO CITÉ QUI
OPÈRE DANS UN ÉQUIPEMENT
DE LA VILLE DE QUÉBEC**

Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale
Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec

IDENTIFICATION DU RÉPONDANT

NOM : _____

TITRE D'EMPLOI : _____

NOM DE VOTRE ORGANISATION : _____

COORDONNÉES DE VOTRE ORGANISATION :

ADRESSE POSTALE : _____

N^o DE TÉLÉPHONE : _____

N^o DE TÉLÉCOPIEUR : _____

COURRIEL : _____

ADRESSE INTERNET : _____

DATE À LAQUELLE LA GRILLE EST REMPLIE : ____ / ____ / ____
 jour / mois / année

DÉBUT DE LA RENCONTRE : ____ h ____

FIN DE LA RENCONTRE : ____ h ____

Thème 1 : Fonctionnement de l'organisme en matière d'offre alimentaire dans les équipements récréatifs ou culturels

Équipements récréatifs et culturels

Question 1 : Existe-t-il une politique alimentaire et des règlements au sein de votre organisation concernant l'offre d'aliments sur les lieux d'ExpoCité, par exemple dans un casse-croûte, une cafétéria, des machines distributrices ou autre?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 2*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 4*)

Question 2 : Est-ce que cette politique (ou règlements) comporte des dispositions relatives à l'offre d'aliments santé?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 3*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 6*)

Question 3 : En quoi consistent-elles?

Question 4 : Malgré l'absence de politique, existe-t-il certaines pratiques (traditions) qui favorisent l'offre d'aliments santé?

- ☐ Oui (*passez à la question n° 5*)
- ☐ Non (*passez à la question n° 6*)

Question 5 : En quoi consistent-elles?

Question 6 : Qui s'occupe des machines distributrices sur les lieux d'ExpoCité?

Question 7 : Qui s’occupe des casse-croûte ou comptoirs restaurants présents sur les lieux d’ExpoCité?

Question 8 : Il arrive que dans le cadre d’activités organisées sur les lieux d’ExpoCité il y ait location d’espace par des exposants au Centre de foires, par exemple à l’occasion d’Expo Québec. Dans ce cas, existe-t-il des ententes particulières entre la Ville et votre milieu, ou entre ExpoCité et les exposants quant aux aliments offerts dans les machines distributrices ou casse-croûte?

- ☐ Oui (*passer à la question n° 9*)
- ☐ Non (*passer à la question n° 10*)

Question 9 : Si oui, pouvez-vous décrire en quoi consistent ces ententes?

Question 10 : Il arrive que dans le cadre d’activités organisées sur les lieux d’ExpoCité il y ait des dons d’aliments par des compagnies alimentaire ou que des aliments soient directement vendus depuis l’emplacement loué. Dans ce cas, existe-t-il des ententes particulières entre ExpoCité et ces compagnies quant aux aliments offerts lors de la tenue de ces activités?

- ☐ Oui (*passer à la question n° 11*)
- ☐ Non (*passer à la question n° 12*)

Question 11 : Si oui, pouvez-vous décrire en quoi consistent ces ententes?

Question 12 : Quel est votre droit de regard, au sein de votre organisation, sur l'offre alimentaire (par exemple casse-croûte, machines distributrices)?

Question 13 : Si vous avez un droit de regard sur cette offre alimentaire, en vertu de quel règlement ou entente?

Question 14 : Comment décririez-vous votre pouvoir d'agir sur l'offre alimentaire sur les lieux d'ExpoCité?

Question 15 : Existe-t-il un comité de travail qui se préoccupe des questions de santé et de bien-être des citoyens au sein de votre organisation?

☐ Oui

☐ Non

Si oui, nom du comité : _____

Nombre de membres : _____

À quelle fréquence ce comité se réunit-il annuellement : _____

Quels emplois occupent les différents membres du comité ou de quels secteurs d'activités proviennent-ils?

(Exemples : directeur de loisirs, citoyen, technicien en loisirs, animateurs, etc.)

Emploi	Secteur

Question 16 : Au cours de la dernière année, de quelles catégories relevaient les activités spéciales ou les actions visant la santé mises sur pied par votre organisation?

☐ Promotion de l'activité physique?

☐ Promotion d'une saine alimentation?

☐ Promotion du non-usage tabagique?

☐ Autres activités?

☐ Aucune activité?

Question 17 : En quoi consistaient les activités spéciales ou les actions visant la santé que vous avez organisées?

Promotion d'un environnement alimentaire sain :

Question 18 : Quelles suggestions feriez-vous à votre organisation ou à la Ville de Québec dans le but d’offrir aux citoyens un environnement alimentaire sain sur les lieux d’ExpoCité?

[illegible]

Portrait des environnements alimentaires des sites sportifs, récréatifs et culturels municipaux de la Ville de Québec

Question 19 : Voici une série de propositions visant à offrir un environnement alimentaire sain dans le secteur municipal. Pour chacun des énoncés suivants, nous aimerions savoir si vous trouvez la proposition réaliste ou peu réaliste. Cocher la case qui convient.

Énoncé	Réaliste	Peu réaliste	Explication s'il y a lieu
Encourager l'offre d'aliments sains dans les milieux récréatifs (aréna, parcs, etc.)			
Augmenter l'offre d'aliments sains à l'occasion des activités familiales municipales			
Encourager, lors des activités estivales dans les terrains de jeux pour les enfants, un volet sur la saine alimentation (ex. : expérimentations culinaires, collations saines, etc.)			
Encourager, lors des activités estivales dans les terrains de jeux pour les enfants, un volet sur l'hygiène et la salubrité des boîtes à lunch			
Favoriser la mise sur pied de jardins communautaires et collectifs			
Promouvoir la saine alimentation en complément aux actions favorisant la pratique de l'activité physique			

Question 20 : Quels sont, selon vous, les facteurs facilitant un environnement alimentaire sain sur les lieux d'ExpoCité?

Question 21 : Quelles sont, selon vous, les barrières qui nuisent à la mise en place d'un environnement alimentaire sain, sur les lieux d'ExpoCité?

Question 22 : À quelles modifications des règlements ou politiques seriez-vous réceptif, pour favoriser un environnement alimentaire sain dans votre organisation?

Nous vous remercions sincèrement de votre collaboration à notre étude!

ANNEXE 7 :

**GUIDE D'ENTREVUE POUR LE CONCESSIONNAIRE ALIMENTAIRE D'EXPOCITÉ
QUI OPÈRE DANS PLUSIEURS ÉQUIPEMENT DE LA VILLE DE QUÉBEC**

**QUESTIONNAIRE POUR UN CONCESSIONNAIRE OPÉRANT
DES SERVICES DE CASSE-CROÛTE ET DE RESTAURATION
DANS UN ÉQUIPEMENT RÉCRÉATIF DE LA VILLE DE
QUÉBEC (CENTRE DE FOIRE EXPOCITÉ)**

Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale
Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec

IDENTIFICATION DU RÉPONDANT

NOM : _____

TITRE D'EMPLOI : _____

NOM DE VOTRE ORGANISATION : _____

COORDONNÉES DE VOTRE ORGANISATION :

ADRESSE POSTALE : _____

N^o DE TÉLÉPHONE : _____

N^o DE TÉLÉCOPIEUR : _____

COURRIEL : _____

ADRESSE INTERNET : _____

DATE À LAQUELLE LA GRILLE EST REMPLIE : ____ / ____ / ____
 jour / mois / année

DÉBUT DE LA RENCONTRE : ____ h ____

FIN DE LA RENCONTRE : ____ h ____

POINT DE VUE DES ACTEURS GÉRANT DES CASSE-CROÛTE QUANT À LA PERTINENCE DES ACTIONS À METTRE EN PLACE POUR FACILITER L'ADOPTION DE SAINES HABITUDES ALIMENTAIRES CHEZ LES CITOYENS

Promotion d'un environnement alimentaire sain :

La promotion d'un environnement alimentaire sain signifie la promotion de la santé par le biais d'une saine alimentation dans les milieux de vie des personnes : maisons, écoles, garderies, lieux de travail, institutions, centres de soins de santé, centres commerciaux, quartiers, municipalités, villes, etc. C'est l'ensemble de ces lieux qui forme l'environnement, et chacun des milieux de vie est susceptible d'influer sur les autres milieux¹⁹.

Question 1 : Quelles suggestions feriez-vous à la Ville de Québec dans le but d'offrir un environnement alimentaire sain dans un équipement municipal, que ce soit dans les machines distributrices, les casse-croûte, les comptoirs restaurants, etc.?

Question 2 : Que pensez-vous de l'idée d'offrir des choix santé dans un équipement municipal, dans le cas où cette option n'est pas disponible?

¹⁹ Extrait de Trevor Hancock, JASP 1999.

Question 3 : Avez-vous déjà essayé d’offrir des aliments santé dans les casse-croûte et machines distributrices que vous administrez au Centre de foires d’ExpoCité? Si oui, pouvez-vous m’en parler? Sinon, pourquoi?

Question 4 : Quels sont, selon vous, les facteurs facilitant un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs municipaux?

Question 5 : Quelles sont, selon vous, les barrières qui nuisent à la mise en place d'un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs municipaux? Quelles sont vos réserves?

Question 6 : Avez-vous d'autres attentes, d'autres commentaires concernant l'étude, que vous voudriez exprimer?

Nous vous remercions sincèrement de votre collaboration à notre étude!

ANNEXE 8 :

**GUIDE D'ENTREVUE POUR LE CONCESSIONNAIRE ALIMENTAIRE QUI OPÈRE
DANS PLUSIEURS ÉQUIPEMENT SPORTIFS DE LA VILLE DE QUÉBEC**

**QUESTIONNAIRE POUR UN CONCESSIONNAIRE OPÉRANT UN
CASSE-CROÛTE DANS PLUSIEURS DES ÉQUIPEMENTS SPOR-
TIFS MUNICIPAUX
DE LA VILLE DE QUÉBEC**

Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale
Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec

IDENTIFICATION DU RÉPONDANT

NOM : _____

TITRE D'EMPLOI : _____

ARRONDISSEMENT :

☐ BEAUPORT

☐ HAUTE-SAINT-CHARLES

☐ CHARLESBOURG

☐ LIMOILLOU

☐ LA CITÉ

☐ SAINTE-FOY-SILLERY

☐ LES RIVIÈRES

☐ LAURENTIEN

☐ VILLE DE QUÉBEC (CENTRAL)

☐ AUTRE

COORDONNÉES DE VOTRE ÉQUIPEMENT OU ORGANISATION :

ADRESSE POSTALE : _____

N° DE TÉLÉPHONE : _____

N° DE TÉLÉCOPIEUR : _____

COURRIEL : _____

ADRESSE INTERNET : _____

DATE À LAQUELLE LA GRILLE EST REMPLIE :

____ / ____ / ____
jour / mois / année

DÉBUT DE LA RENCONTRE : _____ h _____

FIN DE LA RENCONTRE : _____ h _____

POINT DE VUE DES ACTEURS ADMINISTRANT DES CASSE-CROÛTE QUANT À LA PERTINENCE DES ACTIONS À METTRE EN PLACE POUR FACILITER L'ADOPTION DE SAINES HABITUDES ALIMENTAIRES CHEZ LES CITOYENS

Promotion d'un environnement alimentaire sain :

La promotion d'un environnement alimentaire sain signifie la promotion de la santé par le biais d'une saine alimentation dans les milieux de vie des personnes : maisons, écoles, garderies, lieux de travail, institutions, centres de soins de santé, centres commerciaux, quartiers, municipalités, villes, etc. C'est l'ensemble de ces lieux qui forme l'environnement, et chacun des milieux de vie est susceptible d'influer sur les autres milieux²⁰.

Question 1 : Quelles suggestions feriez-vous à la Ville de Québec dans le but d'offrir un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs municipaux?

Question 2 : Que pensez-vous de l'option d'offrir des choix santé?

Question 3 : Avez-vous déjà essayé d'offrir des aliments santé dans les casse-croûte que vous administrez dans plusieurs arénas de la Ville de Québec? Si oui, pouvez-vous m'en parler? Sinon, pourquoi?

20 Extrait de Trevor Hancock, JASP 1999.

Question 4 : Quels sont, selon vous, les facteurs facilitant un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs municipaux?

Question 5 : Quelles sont, selon vous, les barrières qui nuisent à la mise en place d'un environnement alimentaire sain dans les équipements récréatifs municipaux? Quelles sont vos réserves?

Question 6 : Avez-vous d'autres attentes, d'autres commentaires concernant l'étude, que vous voudriez exprimer?

Nous vous remercions sincèrement de votre collaboration à notre étude!

ANNEXE 9 :

**GUIDE D'ENTREVUE POUR LE SERVICE DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE
DE LA VILLE DE QUÉBEC**

**QUESTIONNAIRE POUR LES ACTEURS MUNICIPAUX
AU SERVICE DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE
DE LA VILLE DE QUÉBEC**

Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale
Service des loisirs, des sports et de la vie communautaire de la Ville de Québec

IDENTIFICATION DU RÉPONDANT

NOM : _____

TITRE D'EMPLOI : _____

ARRONDISSEMENT :

☐ BEAUPORT

☐ HAUTE-SAINT-CHARLES

☐ CHARLESBOURG

☐ LIMOILLOU

☐ LA CITÉ

☐ SAINTE-FOY-SILLERY

☐ LES RIVIÈRES

☐ LAURENTIEN

☐ VILLE DE QUÉBEC (CENTRAL)

COORDONNÉES DE VOTRE ÉQUIPEMENT :

ADRESSE POSTALE : _____

N° DE TÉLÉPHONE : _____

N° DE TÉLÉCOPIEUR : _____

COURRIEL : _____

ADRESSE INTERNET : _____

DATE À LAQUELLE LA GRILLE EST REMPLIE :

____ / ____ / ____
jour / mois / année

DÉBUT DE LA RENCONTRE : _____ h _____

FIN DE LA RENCONTRE : _____ h _____

Permis pour les commerces alimentaires

Question 1 : Quelle est la procédure suivie quand vient le temps d'émettre un permis pour les commerces alimentaires (restaurants, épiceries et dépanneurs) avoisinant les écoles primaires et secondaires?

Question 2 : Quelle est la procédure suivie lors de l'émission de permis à des marchés publics ou temporaires ou satellites? _____

Question 3 : Pouvez-vous me parler des dispositions particulières au niveau du plan d'urbanisme de la Ville de Québec, comme des restrictions par exemple, qui pourraient avoir un impact dans les décisions d'émission de permis aux commerces alimentaires?

Question 4 : Notez-vous des différences, dans les arrondissements, entre les quartiers plus aisés financièrement et les quartiers plus défavorisés, pour ce qui est des permis accordés aux commerces alimentaires?

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si oui, pouvez-vous en dire plus sur ces différences?

Nous vous remercions sincèrement de votre collaboration à notre étude!

ANNEXE 10 :

**ENTREVUE AVEC LES INTERVENANTS DU RÉSEAU DES TRANSPORTS DE LA
CAPITALE (RTC)**

Entrevue avec les intervenants du Réseau de transport de la Capitale (RTC)

But : Comprendre la façon dont est gérée la distribution de la publicité de différents produits et services (aliments, vêtements, etc.) dans le RTC

1. Y a-t-il une politique au sein du RTC ou de la Ville de Québec quant à la nature et à la durée d’affichage des publicités sur les autobus et à l’intérieur de l’autobus ?
2. Comment sont distribuées les publicités dans et sur les autobus : est-ce de façon aléatoire ou a-t-on fait une étude de marché au préalable?

ANNEXE 11 :

**CLAUSES DES DEVIS D'EXPLOITATION RELATIVES AUX ALIMENTS VENDUS
DANS LES CASSE-CROÛTE**

CLAUSES DES DEVIS D'EXPLOITATION RELATIVES AUX ALIMENTS VENDUS DANS LES CASSE-CROÛTE

1. Clause standard

Description des lieux et obligations générales

Occuper, pendant la durée du contrat à l'Amphiglace Mario-Marois de l'Ancienne-Lorette, un comptoir-restaurant qui sera désigné à son gré par la Ville pour le Preneur qui s'y engage, exercer comme privilège exclusif et obligatoire la vente de boissons gazeuses de toutes les marques populaires, mais en gobelets seulement, hot-dogs, hamburgers, patates frites, sandwiches, chocolats, thé, café, divers produits de crème glacée et autres friandises, à des prix comparables à ceux chargés dans des établissements similaires de la région. Le Preneur ne doit pas vendre des articles ou offrir des services (aiguisage de patin) qui sont déjà vendus ou offerts par l'entrepreneur qui exploite le pro-shop de l'Amphiglace.

2. Petite clause santé

Alimentation

Le locataire pourra vendre de la nourriture appropriée au commerce d'un casse-croûte, à l'exception de la gomme à mâcher et des boissons alcoolisées. Des menus santé devront également être offerts. Le locateur pourra vendre différentes friandises telles que : chocolat, croustilles, boissons gazeuses, cafés, etc. Les boissons gazeuses devront être servies dans des gobelets jetables ou en cannettes.

3. Clause santé élaborée

Engagement du locataire – offre alimentaire

Conformément au paragraphe 4 qui spécifie que le locataire s'engage à offrir en vente des aliments nutritifs de première qualité, le locateur demande au locataire d'offrir en alternative aux choix d'aliments peu nutritifs (friandises, boissons gazeuses, mets principaux accompagnés de frites et desserts riches en gras et sucres) des choix d'aliments santé pour le client fréquentant le comptoir-restaurant. Pour ce faire, voici des exemples :

- o Offrir des jus de fruits purs à 100 %, des jus de légumes ou de tomate.
- o Offrir parmi les mets principaux servis sous forme de duos ou trios, des crudités ou une salade au lieu des pommes de terre frites, et avec un jus de fruits pur à 100 % ou un jus de légumes ou un verre de lait, au lieu de la boisson gazeuse.
- o Offrir des sandwiches nutritifs incluant des pains à grains entiers (poitrine de dinde ou poulet, jambon, pastrami, etc.) aux côtés des hot-dogs ou pogos.
- o Offrir comme desserts : des fruits frais, des compotes de fruits, des fruits en conserve, des salades de fruits, des yogourts, des muffins et biscuits santé c'est-à-dire des muffins et biscuits riches en fibres alimentaires, faibles en matières grasses, gras saturés et gras trans et limités en sucres ajoutés.

- o Offrir des choix de barres tendres sans gras trans aux côtés des tablettes de chocolat ou autres friandises. Le locataire devra également s'assurer que les aliments santé soient disponibles sur la description de son menu ou liste de prix à un coût raisonnable, Enfin le locataire s'engage à ce que les aliments santé soient autant à la vue des clients que des aliments moins nutritifs comme les friandises par exemple.

