



Quelques idées pour améliorer l'offre alimentaire dans les édifices publics

Selon la Vision de la saine alimentation¹ du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, si une municipalité donne ou vend des aliments, elle doit miser principalement sur des produits ayant une bonne valeur nutritive. Sans être aussi exemplaire qu'une école ou un hôpital, on s'attend à ce que son offre se distingue positivement de celle des restaurants.

Adopter une politique alimentaire

Pour assurer une offre alimentaire de qualité dans les édifices publics et des changements durables, l'adoption d'une politique alimentaire est utile. L'expérience de plusieurs municipalités québécoises révèle des facteurs qui semblent contribuer à un accueil favorable du public et, conséquemment, être rentables.

1. Développement collectif de la politique (ex. : comité de travail, sondages ou consultations auprès de la clientèle cible, collaboration des professionnels du Centre intégré de santé et de services sociaux, etc.).
2. Virage santé progressif (ex. : ajout de nouveaux produits sains et retrait progressif des aliments de type malbouffe).
3. Choix judicieux des aliments, afin qu'ils soient à la fois sains, savoureux, compétitifs au plan économique et adaptés au contexte de service et de consommation (ex. : temps de préparation vs nombre d'employés et de clients, aliments mangés dans les gradins ou dans un lieu frais comme l'aréna, service au comptoir ou distributrice, etc.).
4. Stratégie de communication et de marketing (ex. : médias locaux, dégustations gratuites de produits sains, mise en valeur des aliments sains, etc.).
5. Soutien au niveau politique (maire, conseillers municipaux).
6. Soutien financier lors de la transition (ex. : achat de petits équipements comme un four à panini ou un réfrigérateur, recherche et essais de nouveaux produits, compensation pour la baisse de revenu transitoire par une diminution du loyer, activités de communication, etc.).
7. Processus d'évaluation ou de suivi.

Mettre les aliments sains en valeur

- Dans les machines distributrices :
 - mettre les aliments sains à la hauteur des yeux et les autres aliments dans les espaces moins intéressants;
 - mettre une quantité proportionnellement plus importante d'aliments sains par rapport aux aliments moins nutritifs.
- Offrir au public des dégustations gratuites des nouveaux produits sains.
- Impliquer le personnel dans l'évaluation des aliments sains, en leur offrant d'y goûter. Les employés pourront ainsi mieux les connaître, contribuer à leur promotion et leur amélioration au besoin, et les consommer.
- Utiliser un réfrigérateur vitré ou des cloches de verre pour présenter les aliments sains offerts au casse-croûte (ex. : sandwiches, salades, etc.).
- Mettre des fruits ou des crudités près des caisses.
- Modifier les prix en faveur des aliments sains. Pour ce faire, il est utile d'augmenter progressivement le prix des aliments moins nutritifs et de proposer des prix concurrentiels pour les aliments sains. Il est aussi possible de proposer des combos avantageux avec des produits sains.
- Refuser de mettre de la publicité de malbouffe dans les édifices municipaux et les terrains appartenant à la ville (ex. : sur les bandes de la patinoire, sur les murs de l'aréna, dans le stade de baseball, etc.).
- Profiter des événements spéciaux pour présenter de nouveaux produits sains, afin de montrer qu'il est possible de s'alimenter sainement en ayant du plaisir.

Des défis surmontables

Rentabilité

Avec une offre alimentaire plus saine, compte tenu de l'utilisation accrue d'aliments frais et périssables, le coût des aliments peut être plus élevé et les pertes plus importantes, réduisant la marge de profit obtenue. Une stratégie pour réduire le gaspillage, incluant les moyens de conservation et de roulement des stocks, la vente des surplus pour la maison (ex. : pots de sauce à spaghetti) et l'utilisation des restes pour d'autres recettes, permet de réduire les coûts.

En contrepartie, le retrait des friteuses, qui est souvent l'une des premières mesures choisies (retrait des pommes de terre frites, rondelles d'oignons et ailes de poulet, ou modification du mode de cuisson), permet parfois des économies d'assurances, de cotisations à la CNESST ou d'entretien du système de ventilation du casse-croûte.

Concurrence

Les commerces de restauration rapide à proximité des établissements municipaux peuvent constituer une alternative alléchante en compétition avec l'offre du milieu municipal. Elle doit être considérée pour pouvoir se distinguer.

Disponibilité des produits sains

Dans certaines régions, l'approvisionnement en certains produits est difficile et requiert plus de recherche pour trouver des produits qui correspondent aux critères nutritionnels fixés, qui sont disponibles sur une base régulière.

Résistance au changement

Comme tout changement, une modification de l'offre alimentaire nécessite un processus d'adaptation. Certains citoyens considèrent que l'association entre un lieu sportif et la malbouffe est une tradition. D'autres entretiennent le mythe qu'une personne qui pratique un sport peut se permettre de consommer plus de malbouffe sans affecter sa santé. Pour forger une norme plus favorable à une saine alimentation, une stratégie de communications est essentielle.

Une autre forme de résistance concerne parfois les employés, dont certains sont réticents au changement ou refusent de modifier leur définition de tâches.

Recrutement d'un concessionnaire

Dans le cas d'une gestion externe, la nécessité de proposer un menu répondant à certains critères nutritionnels peut décourager certaines entreprises ou organismes d'offrir leurs services pour gérer la concession alimentaire. Certaines municipalités ont pallié cela par des incitatifs (ex. : loyer plus bas).

¹ MSSS (2010). Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements favorables. Disponible au <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2010/10-289-06F.pdf>