



UNIVERSITÉ DE MONCTON  
CAMPUS DE MONCTON



ICRML  
Institut canadien  
de recherche  
sur les minorités  
linguistiques

CIRLM  
Canadian Institute  
for Research  
on Linguistic  
Minorities

# Sécurité et insécurité alimentaires au Nouveau-Brunswick : portrait, défis et perspectives

## Sommaire

Dominique Pépin-Filion, Carole C. Tranchant, Éric Forgues,  
Natalie Carrier, Caroline LeBlanc et Joannie LeBlanc

Avec la collaboration de Josée Guignard Noël et de  
Laurie-Anne Patenaude

Mars 2016

ISBN - 978-1-926730-39-4

© Institut canadien de recherche sur les minorités linguistiques/  
Canadian Institute for Research on Linguistic Minorities  
Pavillon Léopold-Taillon, Maison Massey  
Université de Moncton, Campus de Moncton  
Moncton (Nouveau-Brunswick), Canada E1A 3E9  
Téléphone : 506 858-4669  
Site Web : [www.icrml.ca](http://www.icrml.ca)

Dépôt légal : 1<sup>er</sup> trimestre 2016  
Bibliothèque et Archives Canada  
Imprimé au Canada

# Sécurité et insécurité alimentaires au Nouveau-Brunswick : portrait, défis et perspectives

## Sommaire

Dominique Pépin-Filion<sup>1</sup>, Carole C. Tranchant<sup>2</sup>, Éric Forgues<sup>1</sup>,  
Natalie Carrier<sup>2</sup>, Caroline LeBlanc<sup>2</sup> et Joannie LeBlanc<sup>1</sup>

et avec la collaboration de  
Josée Guignard Noël<sup>1</sup> et de Laurie-Anne Patenaude<sup>2</sup>

Moncton (Nouveau-Brunswick)

<sup>1</sup> Institut canadien de recherche sur les minorités linguistiques

<sup>2</sup> École des sciences des aliments, de nutrition et d'études familiales, Faculté des sciences de la santé et des services communautaires, Université de Moncton



**ICRML**  
Institut canadien  
de recherche  
sur les minorités  
linguistiques

**CIRLM**  
Canadian Institute  
for Research  
on Linguistic  
Minorities

L'**Institut canadien de recherche sur les minorités linguistiques** est un organisme de recherche indépendant et sans but lucratif créé grâce à un financement de Patrimoine canadien. Il exerce un rôle de leader, de rassembleur et de partenaire auprès des chercheurs, des organismes communautaires et des instances gouvernementales, afin de promouvoir une plus grande connaissance de la situation des minorités de langue officielle du Canada et une meilleure compréhension des enjeux prioritaires qui les concernent.

L'Institut canadien de recherche sur les minorités linguistiques reconnaît l'appui du gouvernement du Canada.

## Canada

La présente recherche a été réalisée en partenariat avec l'Association des banques alimentaires du Nouveau-Brunswick et le Réseau d'action sur la sécurité alimentaire du Nouveau-Brunswick. Ce projet de recherche a été évalué et appuyé par le programme de recherche en santé de la Fondation de la recherche en santé du Nouveau-Brunswick (FRSNB). Ce projet a été financé par le fonds de recherche en mieux-être créé par le ministère du Développement social du Nouveau-Brunswick, afin d'appuyer les actions basées sur des données probantes visant le mieux-être dans la province.



New Brunswick  
Health Research  
Foundation



Fondation de la  
recherche en santé  
du Nouveau-Brunswick



**UNIVERSITÉ DE MONCTON**  
CAMPUS DE MONCTON



**Faculté des sciences de la santé  
et des services communautaires**  
École des sciences des aliments,  
de nutrition et d'études familiales

## TABLE DES MATIÈRES

OBJECTIFS	6
MÉTHODOLOGIE	6
REVUE DE LITTÉRATURE	6
INVENTAIRES	6
DISPONIBILITÉ ET ACCESSIBILITÉ	6
GROUPES DE DISCUSSION	7
SONDAGE	8
ACTIVITÉS ET SERVICES	8
LANGUES DE FONCTIONNEMENT	9
APPROVISIONNEMENT	9
QUALITÉ	9
CLIENTÈLE	10
FINANCEMENT	10
ENGAGEMENT LOCAL	11
FORCES	11
DÉFIS	11
PRIORITÉS DE DÉVELOPPEMENT	11
ÉVALUATION NUTRITIONNELLE	12
BANQUES ALIMENTAIRES	12
SOUPES POPULAIRES	13
MESURES PRIORITAIRES	13
RECOMMANDATIONS ET ACTIONS	14

## Sécurité et insécurité alimentaires au Nouveau-Brunswick : portrait, défis et perspectives

Dominique Pépin-Filion, Carole C. Tranchant, Éric Forgues, Natalie Carrier, Caroline LeBlanc et Joannie LeBlanc et avec la collaboration de Josée Guignard Noël et de Laurie-Anne Patenaude

### OBJECTIFS

Notre recherche porte sur la sécurité alimentaire au Nouveau-Brunswick. Les trois objectifs de recherche sont de dresser un portrait de la sécurité alimentaire communautaire selon les différents contextes socioéconomiques, linguistiques et alimentaires des collectivités de la province; de décrire et d'évaluer les approches des initiatives communautaires favorisant la sécurité alimentaire; et de déterminer les mesures à prendre en matière de sécurité alimentaire<sup>1</sup>.

### MÉTHODOLOGIE

La méthodologie mixte comporte six collectes de données et analyses multidisciplinaires qui ont permis de dresser un portrait de la situation. Nous avons revu la littérature sur six thèmes et dressé l'inventaire des organismes d'aide alimentaire et de sécurité alimentaire (170) ainsi que des commerces alimentaires (408) de la province. Nous avons aussi réalisé un sondage en ligne (100 répondants) et organisé quatre groupes de discussion (21 participants) avec des dirigeants d'organismes et d'initiatives communautaires dans le domaine de la sécurité alimentaire. Enfin, nous avons visité des organismes d'aide alimentaire (13) et analysé une liste d'aliments (47) reçus par une banque alimentaire afin d'évaluer la qualité nutritionnelle et la salubrité de l'aide alimentaire.

### REVUE DE LITTÉRATURE

La revue de littérature porte sur plusieurs thèmes, dont une analyse des politiques publiques et des mesures gouvernementales des dix dernières années en matière de pauvreté et de sécurité alimentaire au Nouveau-Brunswick. Les thèmes suivants concernent la qualité de l'aide alimentaire et les enjeux de santé publique liés à l'insécurité alimentaire au Canada et dans d'autres pays industrialisés. Ces recensions donnent un aperçu des recommandations, dans la communauté scientifique et dans les

différents milieux de pratique concernés, au Canada notamment, pour améliorer la qualité de l'aide alimentaire. L'amélioration de la qualité nutritionnelle est abordée surtout dans la perspective de la prévention des maladies chroniques liées à l'alimentation et au mode de vie. Le dernier thème tente de faire ressortir les éléments importants des meilleures approches et pratiques en matière de sécurité alimentaire, soit celles qui contribuent aux actions efficaces et prometteuses.

### INVENTAIRES

Les inventaires des initiatives en sécurité alimentaire et des commerces alimentaires fournissent un premier portrait de la situation d'ensemble de la sécurité alimentaire au Nouveau-Brunswick. Dans le rapport, les résultats sont synthétisés et illustrés sur des cartes de la province.

### DISPONIBILITÉ ET ACCESSIBILITÉ

Le premier inventaire recense les organismes et initiatives ayant des activités visant l'aide alimentaire ou la sécurité alimentaire.

**170** organismes étaient répartis un peu partout dans la province.

Ils étaient toutefois un peu plus présents dans les collectivités urbaines (53,5 %) que dans les collectivités rurales (46,5 %), à l'image de la population.

<sup>1</sup> Les auteurs tiennent à reconnaître le travail caritatif et communautaire réalisé malgré les importants défis.

**L**es organismes en milieu rural sont plus éloignés des centres, en plus d'être nettement plus distancés les uns des autres. Cette plus grande distance suggère des déplacements accrus et une accessibilité moindre en milieu rural.

Tandis qu'en milieu urbain, on constate une proximité géographique des organismes dans les grandes villes, telles que Moncton, Saint John et Fredericton, mais aussi à Miramichi et à Bathurst.

Le deuxième inventaire a permis de recenser 408 commerces alimentaires au Nouveau-Brunswick. Ce portrait fournit une description de la situation de la sécurité alimentaire au Nouveau-Brunswick en ce qui a trait à l'accès à des aliments, notamment des aliments sains et abordables pour tous les habitants, peu importe leur situation économique. De ce nombre, seuls 195 ont été considérés comme des sources d'aliments propices à une alimentation saine.

**L**a moitié (47,8 %) des commerces alimentaires recensés dans la province offrent des aliments sains.

On constate que les commerces alimentaires propices à une alimentation saine étaient légèrement plus présents en milieu rural (52,8 %) qu'en milieu urbain (47,2 %), à l'inverse de la répartition rurale (47,5 %) et urbaine (52,5 %) de la population de la province. Nous avons ensuite analysé la répartition des commerces alimentaires propices à une alimentation saine et accessible financièrement, soit essentiellement les supermarchés, selon les communautés urbaines et rurales. Les 119 supermarchés recensés étaient un peu plus présents en milieu rural (53,8 %), qu'en milieu urbain (46,2 %). Cette répartition correspond ici aussi à l'inverse de la répartition de la population de la province. Il ne semble donc pas y avoir – à ce niveau d'analyse – de grandes différences

d'accessibilité alimentaire, du moins en termes de disponibilité et d'accessibilité économique.

La répartition des organismes d'aide alimentaire et des initiatives de sécurité alimentaire selon les communautés anglophones, bilingues et francophones indique que la majorité des organismes se trouvent dans des collectivités à forte présence anglophone, alors qu'ils sont trois fois moins nombreux dans les collectivités à forte présence francophone, de même qu'au sein des collectivités bilingues. En effet, environ trois organismes ou initiatives sur cinq (61,2 %) sont répartis au sein de collectivités dont la population est à prédominance anglophone, alors qu'environ deux organismes sur cinq sont établis dans des collectivités bilingues (18,2 %) ou à prédominance francophone (20,6 %). Lorsque l'on tient compte à la fois de la répartition selon les langues et de la répartition en milieu urbain ou rural, on constate qu'environ 70 % des organismes des communautés francophones se trouvent en milieu rural, alors que les organismes dans les collectivités anglophones sont autant en milieu urbain (51 %) que rural (49 %). Notons que les organismes des collectivités considérées comme bilingues sont essentiellement une réalité urbaine (90 %).

**L**a ruralité plus importante des organismes situés dans les communautés francophones peut représenter une source de difficultés, mais d'autres recherches seraient nécessaires pour le vérifier.

## **GROUPES DE DISCUSSION**

Les trois grands thèmes abordés lors des discussions de groupe avec des dirigeants communautaires étaient le partage des responsabilités de la sécurité alimentaire communautaire, les défis que rencontrent les organismes et les initiatives communautaires

dans leurs actions visant à améliorer la sécurité alimentaire locale, ainsi que les bonnes pratiques en sécurité alimentaire communautaire, dont celles directement pertinentes au mieux-être des clients.

La question du partage des responsabilités de la sécurité alimentaire communautaire regroupe les thèmes de l'engagement des collectivités et des clients, du rôle des commerces d'alimentation locaux, du rôle du gouvernement provincial, ainsi que la question de la collaboration et de la coordination des interventions. Les discussions nous ont aussi permis de recueillir beaucoup d'information sur les défis auxquels font face les organismes et les initiatives de sécurité alimentaire, dont les règlements et les politiques, le financement, l'approvisionnement en aliments, la qualité des aliments, le manque d'éducation alimentaire, l'espace d'entreposage inadéquat, les particularités rurales, les préjugés reliés à l'aide alimentaire, ainsi que la dépendance à l'aide alimentaire. Les bonnes pratiques discutées ou adoptées par les participants aux groupes de discussion concernaient le modèle du centre communautaire d'alimentation, l'engagement des acteurs, l'approvisionnement en aliments frais et locaux et l'éducation en alimentation. D'autres bonnes pratiques touchaient le mieux-être des clients, l'autonomie et les compétences alimentaires ou la saine alimentation.

## SONDAGE

Les résultats du sondage décrivent les mesures locales en sécurité alimentaire dans la province. Les thèmes du sondage concernaient : les responsables communautaires; les organismes et les initiatives de sécurité alimentaire; les services de sécurité alimentaire communautaire; l'aide alimentaire, dont les aliments habituellement distribués; les sources d'aliments, dont la valeur nutritionnelle et la fraîcheur des aliments; les clients; le financement; l'engagement des collectivités locales; les

forces et les défis des organismes, dont leurs bonnes pratiques; et finalement les besoins et les priorités d'amélioration et de développement de la sécurité alimentaire communautaire.

## ACTIVITÉS ET SERVICES

Une partie des activités de sécurité alimentaire des organismes participants au sondage est récente. Elles ont vu le jour au cours des trois années précédant le sondage dans le tiers (34 %) des cas. Un autre tiers (32 %) ont été mises en place dans les années 2000. Un dernier tiers (35 %) des organismes ont toutefois commencé leurs activités dans les années 1990 (10 %) ou même dès les années 1980 (21 %), voire avant (4 %). Plusieurs raisons et objectifs étaient à l'origine de la création des initiatives et des activités de sécurité alimentaire.

Les initiatives visaient surtout à aider les personnes à faible revenu vivant en situation de pauvreté (34 %), à rendre accessibles des aliments frais et locaux (23 %) ou à répondre à une demande de la communauté locale (23 %).

Les principaux services des organismes ou des initiatives en sécurité alimentaire sont diversifiés.

Une quinzaine de services étaient offerts. Deux approches typiques se distinguent : l'aide alimentaire et la sécurité alimentaire.

La première approche consiste en de l'aide alimentaire de dépannage temporaire (boîtes de nourriture, repas, aide d'urgence), avec ou sans la présence de services communautaires non alimentaires connexes, un comptoir vestimentaire par exemple. C'est l'approche du tiers des organismes qui participent ainsi du modèle caritatif traditionnel. La deuxième approche regroupe les actions alternatives de sécurité alimentaire que sont les initiatives

visant à long terme l'autonomie alimentaire individuelle ou locale (jardin communautaire, information et éducation en alimentation, cuisine collective, club d'achat de nourriture, agriculture soutenue par la communauté). Un tiers des organismes s'y consacrent exclusivement, alors qu'un autre tiers offrent aussi des services communautaires non alimentaires connexes (aide à l'emploi, défense des droits, hébergement), avec ou sans aide alimentaire. Plus de la moitié (58 %) des organismes étaient spécialisés dans une seule approche, alors que 42 % offraient plus d'un type de services, se rapprochant ainsi du modèle de centre alimentaire communautaire.

### LANGUES DE FONCTIONNEMENT

Les deux tiers (67 %) des organismes de sécurité alimentaire qui ont participé au sondage fonctionnaient soit uniquement en anglais (39 %), soit principalement en anglais (29 %), alors qu'un tiers (33 %) des organisations fonctionnaient soit de façon bilingue (16 %), soit principalement en français (17 %), soit uniquement en français (4 %). En fait, près de la moitié (48 %) des responsables d'organismes répondants estimaient que leur clientèle comportait moins de 20 % de francophones, alors qu'un quart d'entre eux évaluaient cette proportion entre 20 % et 80 % (25 %), ou à 80 % ou plus (27 %).

### APPROVISIONNEMENT

Les sources d'approvisionnement en aliments des organismes d'aide alimentaire étaient multiples, mais les trois plus courantes étaient les achats dans les commerces d'alimentation locaux pour la grande majorité des organismes (82 %), les dons en denrées de particuliers (64 %), ainsi que les aliments provenant du Système national de partage des aliments de Banques alimentaires Canada (61 %). Les dons en denrées provenant d'entreprises locales étaient une source d'aliments pour 39 % des organismes.

**P**eu d'organismes ont indiqué s'approvisionner auprès des producteurs agricoles locaux (18 %) ou de jardins communautaires (12 %), bien qu'ils jugent leurs produits d'excellente qualité nutritionnelle.

L'accessibilité économique des diverses sources d'aliments diffère de leur accessibilité géographique. Ce sont les achats dans les magasins d'alimentation locaux qui étaient estimés les moins accessibles en termes de prix (68 %). En effet, près du tiers (32 %) des organismes participants les jugeaient plutôt difficilement accessibles.

### QUALITÉ

**L**a valeur nutritionnelle des aliments reçus du Système national de partage des aliments de Banques alimentaires Canada était considérée comme plutôt mauvaise ou très mauvaise par la moitié (53 %) des organismes d'aide alimentaire utilisant cette source d'approvisionnement.

En contrepartie, plus de neuf répondants sur dix considéraient comme plutôt bonne ou excellente la qualité nutritionnelle des aliments issus des commerces d'alimentation locaux (96 %), des dons en denrées provenant de particuliers (95 %) ou d'entreprises locales (92 %). Tous les organismes d'aide alimentaire jugeaient d'excellente qualité nutritionnelle les produits des jardins communautaires (100 %) et ceux des producteurs agricoles locaux (100 %).

La fraîcheur des aliments provenant du Système national de partage des aliments de Banques alimentaires Canada était considérée comme plutôt mauvaise par quatre répondants sur dix (40 %) organismes d'aide alimentaire utilisant cette source d'approvisionnement. Il semble y avoir une disparité à

ce sujet, car près de la moitié (53 %) qualifiaient leur fraîcheur de plutôt bonne, voire d'excellente (7 %). Ce résultat contraste avec les autres, car plus de neuf organismes sur dix qualifiaient de plutôt bonne ou d'excellente fraîcheur les aliments issus des autres sources d'approvisionnement.

La quasi-totalité (94 %) des organismes offrant de l'aide alimentaire avaient des difficultés à assurer la fraîcheur ou la salubrité des aliments offerts aux clients. Les deux tiers de ces organismes manquaient de fonds pour acheter des aliments frais (64 %) ou recevaient des dons d'aliments périmés (61 %) ou mal conservés (15 %). Près de la moitié (45 %) des organismes n'avaient pas l'équipement ou l'espace d'entreposage, ou encore le bâtiment ou l'espace de travail (24 %) nécessaire pour assurer la fraîcheur ou la salubrité des aliments distribués.

**L**a moitié (53 %) des répondants des organismes offrant de l'aide alimentaire se disaient préoccupés par le manque de fraîcheur ou la salubrité des aliments offerts aux clients.

### CLIENTÈLE

Les clients des deux tiers (64 %) des organismes doivent respecter des critères d'admissibilité aux services, alors qu'un tiers (36 %) des organismes ne demandent rien à leurs clients parce qu'ils sont ouverts à tous « sans question ». Plus de la moitié des organismes avec des critères d'admissibilité ne servaient que les personnes dans le besoin (60 %) résidant sur leur territoire d'activité (56 %). Environ un tiers d'entre eux servaient les personnes vivant sous le seuil de faible revenu (37 %) ou vivant une situation d'urgence (33 %). Près du quart de ces organismes ciblaient les bénéficiaires de l'aide sociale (23 %), alors que quelques-uns ne servaient que les membres de leur organisme ou de leur communauté religieuse (9 %).

Six organismes sur dix (59 %) pouvaient répondre à toute la demande de leur population.

**Q**uatre organismes sur dix (41 %) ne pouvaient pas répondre aux besoins de leur population, estimant répondre, en moyenne, à la moitié des demandes (52 %).

Ils adoptaient alors différentes stratégies. Le plus souvent, ils doivent rationaliser leurs services (39 %) en augmentant l'attente ou en diminuant la fréquence des services, en diminuant la quantité ou la qualité des aliments, ou encore en priorisant certaines clientèles, comme les familles avec enfants, ou bien en suivant la règle implicite du « premier arrivé, premier servi ». D'autres priorisent leurs actions selon leur capacité organisationnelle ou celle du milieu. Certains tentaient de diriger ces demandes vers d'autres services ou d'obtenir plus de dons (32 %). Quelques-uns se résignaient à refuser les demandes excédant leur capacité (14 %) ou cherchaient plutôt à prendre de l'expansion afin d'accroître leur capacité (14 %).

### FINANCEMENT

La valeur annuelle du financement, des dons en argent, en denrées ou en services des organismes répondants était de 13 754 \$ en moyenne, mais variait beaucoup d'une source de financement à l'autre. La valeur d'une source de financement variait aussi grandement entre les organismes. La valeur moyenne des dons d'entreprises (32 375 \$) et du financement provenant du gouvernement provincial (26 581 \$) était environ deux fois plus importante que la moyenne de l'ensemble des sources de financement. La valeur moyenne des aliments provenant du Système national du partage des aliments de Banques alimentaires Canada (19 993 \$) et des dons des particuliers (16 778 \$) était aussi plus élevée que la moyenne, alors que celle des autres sources était sous cette moyenne: les fondations de bienfaisance (9 703 \$), les

organisations religieuses (5 830 \$), les administrations municipales (5 531 \$) et le gouvernement fédéral (4 700 \$) ou le programme Partage Nouveau-Brunswick (2 297 \$).

**L**es fonds et les dons en argent, en denrées et en services ne répondent pas aux besoins de plus de la moitié (58 %) des organismes.

Conséquence du sous-financement, 40 % des organismes devaient alors organiser d'autres collectes de fonds, solliciter d'autres dons, rechercher de nouvelles subventions ou organiser des activités de financement additionnelles.

### ENGAGEMENT LOCAL

La moitié (49 %) des organismes jugeaient leur communauté locale et environnante très engagée (31 %) ou extrêmement engagée (19 %) à soutenir leurs activités de sécurité alimentaire. L'autre moitié (51 %) des organismes constataient un engagement moyen (31 %), faible (17 %) ou inexistant (3 %).

**L**'inégalité des capacités d'un endroit à l'autre cause des disparités dans les services à l'échelle locale.

Les organismes ou les initiatives déclaraient mobiliser en moyenne une cinquantaine de bénévoles (51) annuellement pour réaliser leurs activités communautaires de sécurité alimentaire.

### FORCES

Quatre organismes sur dix (42 %) citaient d'ailleurs l'engagement de leurs bénévoles et de leur communauté parmi leurs forces, alors qu'un tiers des participants (36 %) citaient leurs services de sécurité alimentaire ou leurs installations. Les autres forces mentionnées étaient l'information et l'éducation (19 %), le climat d'ouverture, de convivialité ou la participation (16 %), les partenariats avec les commerces et les autres organismes du milieu

(12 %), les activités de financement (12 %) et l'organisation efficace (7 %).

**N**euf organismes sur dix (90 %) accepteraient de faire connaître leurs points forts à d'autres organismes ailleurs dans la province afin d'améliorer la sécurité alimentaire communautaire.

### DÉFIS

Les nombreux défis des organismes étaient le financement ou les collectes de dons en argent jugés difficiles, insuffisants ou irréguliers (42 %), le recrutement, le maintien en place ou le renouvellement des bénévoles pas assez nombreux (29 %), l'insuffisance de l'engagement local ou des dons en denrées provenant du milieu (14 %), ainsi que les ressources humaines inexistantes ou insuffisantes ou encore le maintien en place ou l'épuisement des employés (14 %). Viennent ensuite les problèmes liés au lieu ou aux installations, tels que le manque d'espace d'entreposage ou d'équipement adéquat (12 %), ainsi que ceux liés à la participation faible ou inconsistante des clients, à leur désintérêt et à leur stigmatisation (10 %). La distance et le transport limitent aussi l'accès aux services ou aux aliments périssables et surgelés, notamment en milieu rural (7 %). La clientèle à besoins spéciaux, comme les personnes démunies ou à diète spéciale pour raison de santé, et les barrières de langue ont été mentionnées par certains (7 %). D'autres ont souligné les prix élevés, la variété et la salubrité des aliments (4 %).

### PRIORITÉS DE DÉVELOPPEMENT

Selon les répondants, l'amélioration générale de la sécurité alimentaire passe par l'information, la sensibilisation ou l'éducation (48 %), plus de financement ou d'installations (23 %) ou l'amélioration de l'accès aux produits locaux frais (16 %). Les besoins des organismes pour améliorer la sécurité alimentaire de leur communauté étaient le financement (41 %), l'information et l'éducation en alimentation

(21 %), de meilleurs équipements, espaces ou installations (12 %). Pour améliorer leurs services, les organismes visaient surtout à obtenir plus de projets ou de collaborations (24 %), plus de soutien ou d'engagement local (20 %), plus d'espace, d'équipements ou d'installations (15 %), plus d'aliments frais, variés ou de repas préparés (13 %), plus de financement ou de ressources (12 %) ou encore plus d'information et d'éducation en alimentation (7 %).

Les priorités de développement de la sécurité alimentaire dans les communautés étaient les jardins communautaires ou collectifs (31 %), l'information et l'éducation en alimentation (31 %), les cuisines collectives (26 %) et les clubs d'achat de nourriture (23 %).

Les autres activités prioritaires pour les communautés étaient un centre d'alimentation communautaire (14 %), la représentation et la défense des droits des clients (10 %), l'aide à l'emploi (9 %), l'aide alimentaire de dépannage ou d'urgence (9 %) ou encore l'entraide et la mise en commun des idées (6 %).

### ÉVALUATION NUTRITIONNELLE

L'évaluation de la qualité nutritionnelle et de la salubrité de l'aide alimentaire se fonde sur les visites d'organismes d'aide alimentaire et la liste d'aliments reçus par une banque alimentaire. Cette évaluation définit et mesure des critères de réussite des mesures touchant la sécurité alimentaire ainsi que l'influence des pratiques existantes sur l'accès à une nourriture saine. La valeur nutritionnelle de l'aide alimentaire est évaluée selon le nombre de portions recommandé par le *Guide alimentaire canadien*, ainsi que selon la teneur en énergie et en nutriments des aliments dans les boîtes de nourriture des banques alimentaires et des repas des soupes populaires. Nous avons aussi caractérisé

individuellement des aliments reçus de Banques alimentaires Canada par une grande banque alimentaire de la province.

### BANQUES ALIMENTAIRES

L'analyse du contenu des boîtes d'aliments distribuées par les banques alimentaires visitées suggère que

Les banques alimentaires ne peuvent offrir que la moitié (50 %) des portions quotidiennes recommandées de « légumes et fruits » et de « lait et substituts ».

Les boîtes d'aliments contenaient en contrepartie environ le double des portions recommandées de « produits céréaliers » et de « Viandes et substituts » comme du beurre d'arachides. De plus, les boîtes contenaient en moyenne six portions par jour d'« autres aliments », tels que des biscuits, des frites ou des sauces, que le *Guide alimentaire* recommande de consommer avec modération.

Les résultats variaient grandement entre les boîtes d'aliments des différentes banques alimentaires. Les variations les plus importantes, en particulier pour les groupes « produits céréaliers », « autres aliments » et « viandes et substituts », s'expliquaient par la présence d'aliments de base ou des « autres aliments » en assez grande quantité. L'abondance d'aliments de ces groupes peut, par exemple, contraster avec une faible quantité d'aliments des groupes « légumes et fruits » et « lait et substituts ». En fait, dans notre échantillon, seulement 2 boîtes sur 9 contenaient des « légumes et fruits » frais. Lorsque des légumes ou des fruits se trouvaient dans les boîtes, ils étaient généralement en conserve, salés ou additionnés de sucre. Les aliments qui se trouvaient dans les boîtes étaient ainsi le plus souvent des aliments transformés, des aliments en conserve, des viandes salées, des produits surgelés ou des jus. Les versions courantes de ces aliments, en

particulier les conserves, sont bien connues pour être riches en sodium (sel).

Ainsi, c'est pour le sodium que le contenu moyen des boîtes excédait le plus les besoins nutritionnels, alors qu'il est recommandé d'en limiter la consommation.

**L**a teneur en sel des boîtes d'aliments était de cinq fois (550 %) l'apport quotidien recommandé.

Cela correspondait à près de quatre fois (377 %) la valeur d'apport maximal tolérable quotidiennement. Pour toutes les boîtes, sans exception, la quantité de sodium dépassait de 200 % cette valeur maximale. Ces valeurs très élevées sont à mettre en relation avec la prépondérance des aliments transformés dans les boîtes d'aliments et avec l'alimentation également riche en sel de la population générale. Pour l'énergie, les protéines, l'acide folique et le fer, les boîtes contenaient en moyenne de quoi combler les besoins quotidiens pendant plus du double du nombre de jours prévu pour chaque boîte. Pour la vitamine C et le calcium, en revanche, les boîtes contenaient tout juste de quoi combler les besoins pendant le nombre de jours prévu.

**S**ur la cinquantaine d'aliments reçus par une importante banque alimentaire de la province du Système national de partage des aliments de Banques alimentaires Canada, les deux tiers (64 %) étaient des aliments de mauvaise qualité nutritionnelle.

Ces aliments devraient être limités puisque riches en sel, en sucres ajoutés ou en acides gras saturés, tout en étant relativement pauvres en protéines, fibres alimentaires, vitamine C, calcium ou fer. L'autre tiers (36 %) des aliments reçus était des aliments à consommer avec modération (12,5 %), des aliments peu nutritifs (8,5 %) ou des aliments recommandés pour la santé (15 %) dans le cas

d'un seul aliment sur sept. La grande majorité (85 %) des aliments répondaient néanmoins à la recommandation concernant l'indice glycémique, puisqu'ils présentaient un indice glycémique faible ou modéré.

### **SOUPES POPULAIRES**

Les dîners servis dans les deux soupes populaires visitées fournissaient en moyenne plus de la moitié des portions recommandées pour les aliments des groupes « légumes et fruits », « produits céréaliers » et « viandes et substituts », mais seulement un quart (25 %) des portions recommandées pour les aliments du groupe « lait et substituts ». Les teneurs en nutriments et en énergie des dîners servis dans les soupes populaires permettaient en moyenne de combler 67 % du besoin quotidien en énergie, 87 % du besoin en protéines, et plus de 50 % des besoins en fibres alimentaires, en vitamine C et en fer. Pour l'acide folique et le calcium, ils permettaient de combler moins de 50 % des besoins quotidiens.

Nous n'avons pas constaté de problèmes de salubrité alimentaire apparents dans les banques alimentaires et les soupes populaires visitées, autres que les pertes d'aliments causées par le manque d'entreposage et les dons d'aliments périmés.

### **MESURES PRIORITAIRES**

À la lumière de nos résultats, trois mesures sont prioritaires afin de réduire l'insécurité alimentaire et d'accroître la sécurité alimentaire au Nouveau-Brunswick :

- a) Élaborer une stratégie provinciale afin d'accroître la concertation, la collaboration et l'impact des actions des intervenants;
- b) Cerner, renforcer et multiplier les bonnes pratiques sur le terrain et les mesures gouvernementales efficaces pour agir sur les causes profondes de l'insécurité alimentaire;
- c) Augmenter la quantité et la qualité de l'aide alimentaire afin de mieux tenir

compte des disparités régionales et de la vulnérabilité économique, nutritionnelle et de santé des personnes en situation d'insécurité alimentaire.

### RECOMMANDATIONS ET ACTIONS

En tenant compte des mesures prioritaires que nous avons définies, nous formulons six recommandations, chacune accompagnée de suggestions d'actions pratiques :

1. Adopter une stratégie provinciale d'action ou un cadre d'intervention en sécurité alimentaire.

- 1.1. Adopter une stratégie multisectorielle, concertée et globale.
- 1.2. Établir des orientations gouvernementales multisectorielles.
- 1.3. Assurer une gestion participative et intégrée des ressources alimentaires.
- 1.4. Évaluer l'impact de la stratégie sur le développement social et des collectivités.

2. Encourager la concertation, la collaboration et les partenariats intersectoriels afin de favoriser la mise en commun des ressources, les projets communs et la création de synergies pour accroître la sécurité alimentaire.

- 2.1. Favoriser la diffusion des connaissances, de l'information et du savoir-faire.
- 2.2. Favoriser la concertation des partenaires, la collaboration et la mise en commun des ressources.
- 2.3. Établir des mécanismes de concertation à l'échelle régionale et locale ou renforcer ceux qui existent déjà.
- 2.4. Tenir des événements annuels régionaux de sensibilisation, d'échange et de concertation.
- 2.5. Établir des liens avec les interventions de Santé publique et des secteurs agricoles et agroalimentaires.

3. Mieux documenter les bonnes pratiques du terrain en matière de sécurité alimentaire, les faire connaître et les multiplier.

- 3.1. Recenser, documenter et soutenir les pratiques du terrain ayant fait leurs preuves.
- 3.2. Soutenir la diffusion des informations, ainsi que le développement et le transfert des connaissances sur les pratiques et les actions efficaces.
- 3.3. Appuyer la transition vers des modèles favorisant la mise en commun des ressources (ex. centre communautaire d'alimentation), la production alimentaire locale et le développement communautaire.
- 3.4. Définir des indicateurs pour évaluer l'impact des initiatives sur les personnes et les collectivités.

4. Recenser et renforcer les mesures gouvernementales efficaces afin d'agir sur les causes profondes de l'insécurité alimentaire.

- 4.1. Définir les mesures structurelles les plus efficaces dans les autres provinces.
- 4.2. Indexer le salaire minimum annuellement au coût de l'alimentation saine.
- 4.3. Évaluer la possibilité d'augmenter davantage le salaire minimum.
- 4.4. Augmenter l'aide sociale pour assurer la sécurité alimentaire des prestataires.
- 4.5. Renforcer les programmes de logement social.
- 4.6. Développer et soutenir le transport en commun ou le covoiturage en milieu rural.
- 4.7. Reconnaître légalement l'économie sociale et le droit à une alimentation de qualité.

5. Améliorer la quantité et la qualité nutritionnelle de l'aide alimentaire en tenant compte des disparités régionales et de la vulnérabilité économique, nutritionnelle et de santé des personnes en situation d'insécurité alimentaire.

- 5.1. Mieux définir les critères du financement provincial de l'aide alimentaire pour remédier aux disparités régionales et locales et établir un financement proportionnel aux besoins et à la prévalence de l'insécurité alimentaire dans les populations.
- 5.2. Favoriser la disponibilité d'aliments et l'accès à des aliments de bonne qualité nutritionnelle dans les quartiers défavorisés ou les localités éloignées.
- 5.3. Mieux tenir compte de la vulnérabilité économique, nutritionnelle et de santé des personnes souffrant d'insécurité alimentaire.
- 5.4. Explorer des pistes pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments du système de partage de Banques alimentaires Canada et des aliments des autres entreprises.
- 5.5. Élaborer des recommandations, des outils, des politiques ou des règlements pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments accessibles aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.
- 5.6. Établir des directives pour limiter les aliments salés et sucrés dans l'aide alimentaire.
- 5.7. Établir des directives pour augmenter les légumes et fruits frais et les produits laitiers et substituts (denrées périssables) dans l'aide alimentaire.
- 5.8. Explorer la faisabilité d'un mécanisme, comme un programme provincial d'aide à l'achat d'aliments de bonne qualité nutritionnelle pour les services d'aide alimentaire.
- 5.9. Favoriser, dans les zones les moins desservies, l'établissement de sources d'aliments de proximité, de bonne qualité nutritionnelle et à coût abordable.

5.10. Multiplier les actions de proximité qui aident les personnes en situation d'insécurité alimentaire à développer leurs connaissances et habiletés en matière de nutrition.

5.11. Évaluer la disponibilité de l'aide alimentaire dans les écoles de la province.

5.12. Évaluer périodiquement les résultats des actions destinées à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments accessibles aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.

6. Assurer le respect des lignes directrices pour la salubrité alimentaire et du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* par les intervenants en sécurité alimentaire.

6.1. Poursuivre les actions de formation en salubrité alimentaire.

6.2. Faciliter l'accès des organismes aux équipements et installations de transport, de préparation et d'entreposage, de réfrigération ou de congélation.

6.3. Mener des campagnes de sensibilisation pour encourager les dons de denrées salubres et fraîches.

6.4. Faire la promotion de pratiques sécuritaires pour réduire le gaspillage alimentaire.