

# Évaluation et suivi de la qualité de l'offre alimentaire dans les établissements de santé du Québec : démarches passées, présentes et futures

## MESSAGES CLÉS

- Il n'existe aucun outil standardisé d'évaluation et de suivi de la qualité de l'offre alimentaire dans les établissements de santé du Québec;
- Après le recensement et l'évaluation des outils existants, il a été déterminé qu'un nouvel outil d'évaluation et de suivi de la qualité de l'offre alimentaire en établissement de santé devait être développé pour refléter le contexte québécois;
- Le développement de ce nouvel outil se fera sur une période de 3 ans et en collaboration avec ses utilisateurs potentiels.

## Introduction

Depuis 2016, l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire (Observatoire), entité membre de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), a pour mission de « suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin de contribuer à l'effort collectif visant à améliorer sa qualité et son accessibilité » au Québec (1). Afin d'orienter ses travaux, l'Observatoire a réalisé un examen de la portée (*scoping review*) dans le but de proposer une définition générale d'une offre alimentaire de qualité (2, 3). Cette définition a ensuite été adaptée pour les milieux institutionnels, plus spécifiquement pour les établissements de santé. Selon cette définition, une offre alimentaire de qualité en milieu institutionnel se caractérise d'abord par **des repas comprenant des aliments de qualité**, c'est-à-dire nutritifs et salubres (4). Ces repas sont également produits, préparés ou transformés de manière **respectueuse des personnes et de l'environnement**. Cette offre alimentaire doit également être acceptable pour les usagers, respectant leurs préférences individuelles et leurs besoins.



**Stéphanie Harrison, Dt.P., Ph. D.**  
Professionnelle de recherche<sup>1</sup>



**Justine Chouinard, Dt.P.**  
Candidate à la maîtrise en nutrition<sup>1,2</sup>



**Laure Saulais, Ph. D.**  
Professeure/Chercheuse<sup>1,3</sup>



**Marie-Ève Labonté, Dt.P., Ph. D.**  
Professeure/Chercheuse<sup>1,2</sup>



**Anne-Sophie Morisset, Dt.P., Ph. D.**  
Professeure/Chercheuse<sup>1,2,4</sup>



**Mylène Turcotte, Dt.P., M. Sc.**  
Professionnelle de recherche<sup>1</sup>

**Jeanne Loignon, M. Sc.**  
Professionnelle de recherche<sup>1</sup>

**Pascale Bélanger, Dt.P., M. Sc.**  
Professionnelle de recherche<sup>1</sup>

**Laurélie Trude,**  
Coordonnatrice en chef<sup>1</sup>

**Véronique Provencher, Dt.P., Ph. D.**  
Professeure/Chercheuse<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval.

<sup>2</sup> École de nutrition, Université Laval.

<sup>3</sup> Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation, Université Laval.

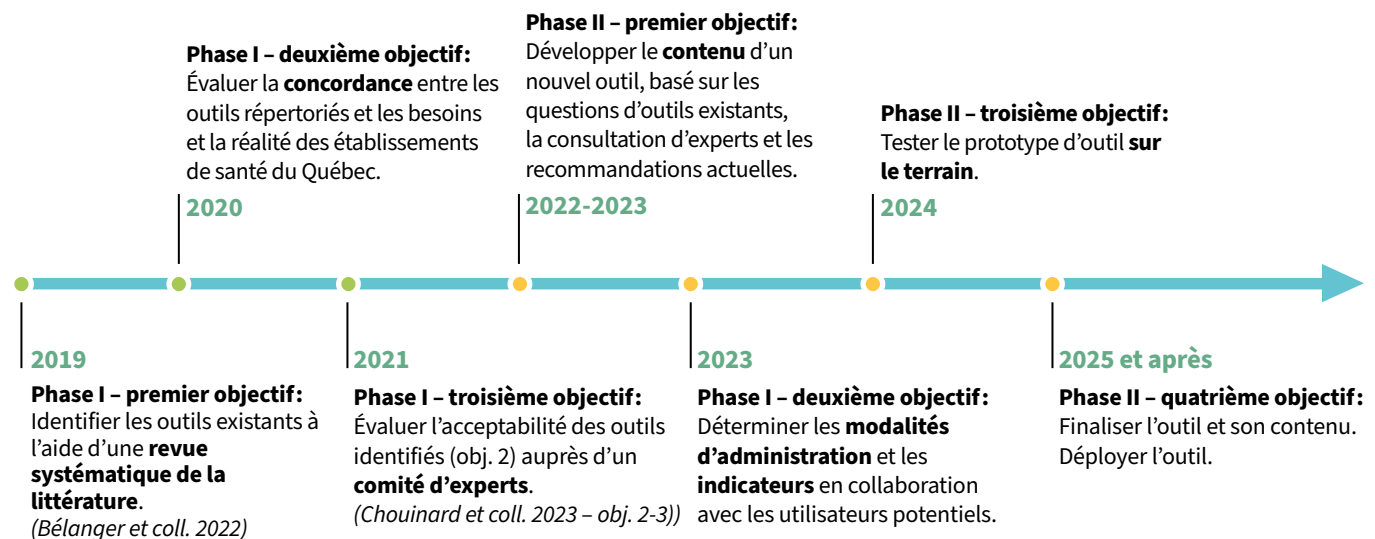
<sup>4</sup> Centre de recherche du CHU de Québec — Université Laval (CHUL).

Dans les milieux institutionnels du réseau de la santé et des services sociaux, incluant les hôpitaux et les centres d'hébergement et de soins de longue durée, l'atteinte d'une offre alimentaire de qualité est ponctuée de plusieurs défis. Entre autres, les services alimentaires ont des budgets serrés à respecter et ont un souci d'exemplarité quant aux repas servis dans leur milieu de soins. Un autre enjeu important concerne la mesure et l'évaluation de la qualité de l'offre alimentaire, puisqu'aucune méthode validée et standardisée n'est présentement disponible (4). C'est dans ce contexte que le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) a fait appel à l'Observatoire afin de documenter l'évaluation et le suivi de la qualité de l'offre alimentaire dans les établissements de santé au Québec, en appui à la Politique gouvernementale de prévention en santé.

Dans les milieux institutionnels du réseau de la santé et des services sociaux, incluant les hôpitaux et les centres d'hébergement et de soins de longue durée, l'atteinte d'une offre alimentaire de qualité est ponctuée de plusieurs défis. Entre autres, les services alimentaires ont des budgets serrés à respecter et ont un souci d'exemplarité quant aux repas servis dans leur milieu de soins. Un autre enjeu important concerne la mesure et l'évaluation de la qualité de l'offre alimentaire, puisqu'aucune méthode validée et standardisée n'est présentement disponible (4). C'est dans ce contexte que le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) a fait appel à l'Observatoire afin de documenter l'évaluation et le suivi de la qualité de l'offre alimentaire dans les établissements de santé au Québec, en appui à la Politique gouvernementale de prévention en santé.

Le projet de recherche **AL**imentation **IN**stitutionnelle (ALINS) a ainsi vu le jour, posant ses ancrages dans les deux derniers Plans d'action interministériels du MSSS (2018-2021 et 2022-2025). L'objectif général du projet est d'identifier une méthode d'évaluation et de suivi de la qualité de l'offre alimentaire en établissements de santé par 1) le recensement et l'évaluation d'outils existants et 2) le développement d'un outil adapté au contexte québécois. Cet article présente un survol des travaux passés (phase I), présents (phase II) et futurs du projet ALINS (**Figure 1**).

**Figure 1.** Ligne de temps du projet ALINS (phases I et II)



### Démarches passées – Les outils existants sont-ils adaptés au contexte québécois?

Pour la première phase du projet, l'idée était de déterminer si un outil qui existait déjà ailleurs (et donc qui avait été préalablement validé pour une population en établissement de soins) pouvait convenir à l'évaluation et au suivi de la qualité de l'offre alimentaire en milieu institutionnel au Québec. Pour ce faire, une recension des écrits au moyen d'une revue systématique de la littérature a d'abord été réalisée par notre équipe de recherche (4). Au terme de celle-ci, un total de 77 outils a été identifié. La recension d'une quantité aussi importante d'outils a permis à notre équipe de constater qu'il existait une variabilité importante entre les outils, que ceux-ci ne mesuraient pas tous les mêmes éléments de la qualité de l'offre alimentaire et qu'il n'existait pas de mesure de référence standardisée adaptée à des contextes variés (étalon-or). Par exemple, la majorité des outils répertoriés évaluait la satisfaction des usagers, quelques-uns évaluaient la qualité nutritionnelle des menus et très peu évaluaient les deux éléments conjointement. De plus, aucun de ces outils n'avait été conçu pour évaluer à la fois l'offre alimentaire dans les établissements de soins de courte et de longue durée.

Puisque les outils identifiés par Bélanger et coll. (4) ont été validés ailleurs qu'au Québec, notre équipe de recherche s'est ensuite intéressée à la concordance entre un (ou plusieurs) de ces outils et les besoins des établissements de santé du Québec. L'évaluation de l'adéquation des outils identifiés s'est faite en deux temps. Premièrement, une présélection parmi l'échantillon d'outils existants a été réalisée en se basant sur des critères préétablis selon la littérature scientifique, la définition d'une offre alimentaire de qualité de l'Observatoire, ainsi qu'une consultation auprès de diététistes-nutritionnistes œuvrant dans un service alimentaire. Le but de cette étape était de sélectionner les outils qui étaient davantage pertinents en contexte québécois (5). Deuxièmement, l'acceptabilité de ces outils a été évaluée en consultant des utilisateurs potentiels provenant du milieu institutionnel et des partenaires gouvernementaux par l'entremise de groupes de discussion (5). Au terme de ces discussions, des analyses qualitatives ont permis de conclure qu'aucun des outils présentés ne répondait réellement aux besoins des utilisateurs potentiels consultés; il semblait évident qu'un nouvel outil propre à la réalité québécoise devait être développé (5).

C'est ainsi que la phase II du projet ALINS est née.



## Démarches présentes — Concevoir un outil d'évaluation à l'image des établissements de santé du Québec

L'objectif de la deuxième phase du projet ALINS est donc de développer un outil d'évaluation et de suivi de la qualité de l'offre alimentaire dans les établissements de santé du Québec, afin de répondre au besoin identifié à l'issue de la première phase du projet (4, 5). Une fois déployé, ce nouvel outil sera utilisé dans tous les établissements de santé de la province. Il permettra donc une évaluation et un suivi harmonisés de la qualité de l'offre alimentaire dans ces milieux, un point clé de l'amélioration continue visée par les services alimentaires, mais également par les parties prenantes en santé publique au Québec.

Ce nouvel outil a pour objectif premier d'évaluer la qualité de l'offre alimentaire dans sa globalité, par la mesure à la fois de la qualité objective des menus servis aux usagers (p. ex. : qualité nutritionnelle, durabilité), mais également de la qualité de l'offre telle que perçue par les usagers (c.-à-d. satisfaction des usagers par rapport aux repas). L'outil a donc été développé en deux volets, soit un volet « caractéristiques du milieu et des menus servis » et un volet « satisfaction des usagers ». Le premier volet est applicable à tous les types d'installations (courte et longue durée), alors que le deuxième présente une version pour établissement de soins de courte durée et une version pour établissement de soins de longue durée.

La première étape réalisée par notre équipe dans le développement de l'outil a été d'établir son contenu, c'est-à-dire les composantes de la qualité jugées pertinentes pour les établissements et les questions permettant de les mesurer. Cette première étape s'est appuyée sur les travaux de la phase I du projet et sur des rencontres avec des chefs et cheffes de services alimentaires qui nous ont permis de prioriser les éléments considérés essentiels dans l'évaluation de la satisfaction des usagers. De manière plus détaillée, dans le cadre du développement du contenu de l'outil, l'équipe de recherche a dû passer en revue les questions d'outils existants (plus d'une centaine) de manière à choisir les plus pertinentes à l'évaluation de la qualité de l'offre alimentaire. La pertinence des questions potentielles a été déterminée selon leur correspondance aux recommandations actuellement en vigueur, entre autres.

Après la sélection initiale des questions jugées pertinentes, la plupart ont été traduites et/ou clarifiées, afin de favoriser la compréhension des futurs utilisateurs et de mieux refléter la réalité des établissements québécois. Par exemple, certaines questions

spécifiques au contexte québécois ont été créées, notamment une question concernant l'utilisation d'un menu harmonisé entre plusieurs établissements. De plus, il a été statué que la durabilité des menus servis, une préoccupation de plus en plus présente dans les établissements de santé, était essentielle à inclure dans l'outil en développement. Puisque cet enjeu était peu présent dans les outils existants, cette portion du questionnaire a été entièrement développée par notre équipe de recherche. La durabilité des menus servis telle qu'évaluée par l'outil comporte, entre autres, la mesure de la provenance des aliments, du gaspillage alimentaire et de l'utilisation de protéines d'origine végétale.

À la suite du développement du contenu de l'outil, ce dernier a été validé en partenariat avec les utilisateurs potentiels au printemps et à l'été 2023. Pour ce faire, nous avons fait appel à un groupe d'une vingtaine d'utilisateurs potentiels, incluant des représentants de partenaires gouvernementaux (p. ex. : MSSS, INSPQ) et de milieux institutionnels à travers la province. La consultation d'utilisateurs potentiels au fil des étapes du développement s'inscrit dans l'esprit d'une démarche participative destinée à favoriser la création d'un outil qui répondra aux besoins et attentes des établissements de santé du Québec.

La validation du contenu de l'outil a donc été réalisée par la consultation d'utilisateurs potentiels à l'aide de la méthode DELPHI [6], une méthode de consultation permettant de recueillir les commentaires et opinions d'experts sur un sujet donné par un processus d'itérations. Le fonctionnement par itération a permis de récolter les commentaires initiaux sur le contenu de l'outil et de les appliquer, à la suite de quoi une nouvelle version de l'outil reflétant leurs commentaires a pu être proposée aux personnes impliquées afin d'obtenir une dernière rétroaction de leur part. Cette méthode a ainsi permis de s'assurer que le contenu final corresponde à la réalité et aux besoins des milieux. Parmi les éléments évalués dans le contenu final de l'outil se trouvent d'une part, pour le volet « caractéristiques du milieu et des menus servis », les balises nutritionnelles en place dans le milieu, la présence de légumes, de fruits et de grains entiers dans l'offre alimentaire aux usagers, le pourcentage des achats de provenance locale et les enjeux auxquels le service alimentaire fait face. D'autre part, pour le volet « satisfaction des usagers », se trouvent des questions sur l'appréciation des usagers quant au goût et à la texture des aliments, au service et à la variété des repas, entre autres.

## Démarches futures — Finaliser l'outil et le tester sur le terrain

Une fois la mise à jour du contenu selon les rétroactions reçues des utilisateurs potentiels terminée, les critères permettant de qualifier le niveau de qualité de l'offre alimentaire seront déterminés. Ces critères sont en fait des balises de satisfaction au-dessus ou en dessous desquelles une des composantes de l'outil sera jugée satisfaisante ou non. Ceux-ci seront établis en collaboration avec des utilisateurs potentiels, soit des personnes responsables d'un service alimentaire, des partenaires ministériels et des techniciens et techniciennes en diététique afin que les critères répondent aux besoins et aux attentes des milieux de pratique et du ministère. Enfin, le mode d'administration du questionnaire — par exemple son format ou la fréquence de suivi souhaitée — sera également déterminé en collaboration avec les utilisateurs potentiels. En fait, ces éléments peuvent difficilement être déterminés en se basant uniquement sur la science, étant grandement influencés par la réalité terrain ainsi que les besoins des partenaires gouvernementaux du projet. Des informations plus détaillées par rapport aux démarches en cours et à venir, comme le contenu intégral de l'outil et la méthode d'évaluation proposée, seront publiées dans une revue scientifique révisée par les pairs lorsque ces étapes du projet seront complétées.

Au moment d'écrire ces lignes, nous sommes en préparation du déploiement du prototype d'outil dans quelques installations du réseau de la Santé et des Services sociaux afin d'évaluer la faisabilité d'implantation et la capacité de l'outil à évaluer la qualité de l'offre alimentaire. Comme l'outil final sera déployé de manière standardisée dans la province, les installations ciblées ont été choisies pour leur diversité de localisation (milieux urbains et ruraux) et de méthodes de production et de distribution des aliments/repas.

La phase de tests du prototype sur le terrain sera cruciale dans le développement de l'outil, puisqu'elle permettra de concilier les évidences scientifiques et la pratique et de faire les ajustements nécessaires à l'applicabilité de l'outil dans les milieux et à sa pérennisation. Ainsi, la phase II du projet ALINS se terminera en 2025, avec un outil dont le contenu aura été validé et testé sur le terrain.



## Conclusion

L'outil développé dans le cadre du projet ALINS aura des retombées attendues à moyen ou long terme. D'abord, le déploiement de l'outil dans les milieux permettra d'établir un portrait global de l'offre alimentaire non seulement dans chaque milieu, mais également à l'échelle provinciale. Une fois le portrait obtenu, il est anticipé que la mesure standardisée et fréquente de la qualité de l'offre alimentaire dans sa globalité permettra aux établissements et installations du réseau de la Santé et des Services sociaux d'identifier des opportunités d'amélioration continue de la satisfaction des usagers par rapport aux repas qui leur sont servis qui tiennent compte de leur réalité et des enjeux auxquels ils peuvent faire face. Dans une suite logique, si l'utilisateur est davantage satisfait de la nourriture qui lui est servie, une augmentation de la prise alimentaire et une amélioration concomitante des apports nutritionnels pourraient être observés. Dans un même ordre d'idée, une diminution du gaspillage alimentaire généré dans les établissements de santé de la province est attendue à plus long terme. Avec l'engouement ressenti pour le projet ALINS dans la communauté de personnes œuvrant en alimentation institutionnelle et en santé publique, nous avons confiance que ces grandes retombées se concrétiseront, au bénéfice de la santé et du bien-être des usagers des établissements de santé du réseau.

## Références

1. Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire. *À propos*. 2020 [18 Sept 2023]; Disponible sur: <https://offrealimentaire.ca/a-propos#:~:text=L%27Observatoire%20de%20la%20qualité,qualité%20de%20l%27offre%20alimentaire>.
2. Loignon, J., *Les critères de la qualité de l'offre alimentaire: un examen de la portée*. 2018, Université Laval.
3. Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire. *Définition — Qualité de l'offre alimentaire*. 2019 [cité le 22 novembre 2021]; Disponible sur: <https://offrealimentaire.ca/wp-content/uploads/Definition-Observatoire-19-6.pdf>.
4. Bélanger, P., et al., *Tools assessing the quality of the food supplied in short- and long-term healthcare facilities in developed countries: A systematic review*. Measurement: Food, 2022: p. 100070.
5. Chouinard, J., et al., *Vers une stratégie d'évaluation de la qualité de l'offre alimentaire dans les établissements de santé du Québec: sélection d'outils existants et retours d'utilisateurs potentiels*. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2023.
6. Observatoire Régionale de santé et des Affaires Sociales de Lorraine, *Méthode DELPHI — Dossier documentaire*. 2009: France.

# NUTRIUM

Vous avez manqué une journée de formation continue NutriUM? Visionnez les **conférences à la pièce!**



Utilisez le code CALP20 pour 20% de rabais sur les conférences à la pièce\*

\*À utiliser dans le panier d'achats sur [fconutrium.umontreal.ca](https://fconutrium.umontreal.ca) jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2024.



Obtenez des heures de formation continue (HFC) en visionnant les conférences à la pièce en ligne, à petit prix et quand vous le souhaitez!

Département  
de nutrition  
Faculté de médecine

Université  
de Montréal  
et du monde.